

# Renaixement

La revista dels estudiants de la Universitat per a Majors



*Aprendizaje permanente: un tiempo de nuevas experiencias, oportunidades y conocimientos por compartir*

**Any XIII, nº 34, març 2016**



**Donatiu: 2€**

## Editorial académico

La Universitat Jaume I está de celebración. ¡Cumple 25 años! Una Universidad que en su juventud se mantiene fresca y dinámica, pero que al mismo tiempo, estos 25 años la sitúan ya en un momento de madurez y sosiego. Desde sus inicios hasta ahora la comunidad universitaria de la UJI trabaja diariamente con verdadero empeño por hacer de su lema “Sapientia sola, libertas est” una realidad en la sociedad de la provincia de Castellón con una pretensión de que el lema sea universal y nos proyecte.

La Universitat per a Majors ha sido un programa que, como formación permanente a lo largo de toda la vida, se ha comprendido desde el seno de este eslogan. La sabiduría no tiene que quedar reducida a unos pocos ni a una generación. El saber debe fluir entre generaciones. La fuente de la sabiduría no es exclusiva tampoco de una única generación sería limitante que sus beneficios quedaran enclaustrados en ella. La libertad es una aspiración universal de justicia a la que todas y todos deberíamos tener caminos que nos permitieran alcanzarlos.

Por tanto el acceso a la sabiduría es una exigencia de justicia. La formación y el conocimiento es un camino privilegiado para ello y por ello las universidades y en concreto la Universitat Jaume I trata de hacerlo posible y accesible para todas las generaciones. Y lo hizo siendo pionera en España en el curso 1998-1999.

Este año pues es un año para mirar atrás y recordar que el Programa Formativo de la Universitat per a Majors tiene ya una andadura de 19 años en los que más de XXX estudiantes han pasado por nuestras aulas, seminarios, talleres, cursos de verano, congresos y proyectos. El objetivo sigue siendo el mismo que en sus inicios: ofrecer a las personas mayores de 55 años la oportunidad de educarse a lo largo de toda la vida aprendiendo a conocer, a hacer, a convivir y a ser, como instaba la UNESCO en 1996. Porque la formación permanente es imprescindible en una sociedad cambiante y con tantos retos como la nuestra que requiere de una ciudadanía activa que posea la sabiduría necesaria para ejercer y hacer real la libertad en ella.



Elsa González Esteban  
Directora del Programa de Formación Permanente Sénior de la Universitat Jaume I

Desde estas líneas el equipo de Dirección, Coordinación y Técnico de la Universitat per a Majors os animamos a que participéis activamente de la celebración de estos 25 años de la UJI porque cada uno de ellos es la celebración del impacto y transformación que ella ha tenido en la vida de cada estudiante Senior que ha pasado o que está en nuestro programa formativo. Por tanto, es importante que lo festejemos juntos intergeneracionalmente y sigamos haciendo realidad nuestro lema “Sapientia sola, libertas est”.

### Directora

Elsa González Esteban

### Coordinadora

Pilar Escuder Mollón

### Edita

Universitat per a Majors  
12071-Castellón de la Plana  
Despacho DB0045SD  
e-mail: majors@uji.es

### Maquetación

Samuel Luna Ojeda

### Consejo Editorial

Francisco Bellés  
Miguel Blanes  
Salvador Cabedo  
Ana Chorva  
Violeta Fernández  
Felisa Galindo  
M<sup>a</sup> Paz García  
Pilar Gozalbo  
José Lacasta  
Bernabé Lardín  
Vicente Martínez  
Rosa María Sáenz  
Mónica Sales  
Salvador Tomás

### Renaixement

Los autores son los únicos responsables de las opiniones y contenidos expresados en la revista.

Renaixement, número 34

Marzo, 2016

Depósito legal: CS-188-2004

Publica: www.cidet.es

Imprime:

Grupo Zona Castellón

Portada: Antonio Arregui

## Sumario

BON DIA, BUENOS DÍAS	4
EL ARTE DE APRENDER A ENVEJECER	5
EL ESPÁRRAGO BLANCO CON D.O. NAVARRA	6
ELS ENFARINATS	8
FILOSOFÍA Y CULTURA DEL VERMUT	10
SOBRE LA TRADICIÓ DE LES FOGUERES DE SANT ANTONI	12
LA BALMA	14
MAYORES Y GENERACIÓN DE CONOCIMIENTOS: WIKISÉNIOR	16
GINKGO BILOBA, UN FÓSIL VIVIENTE	18
PASEANDO POR CASTELLÓN: JOSÉ ROYO GÓMEZ	21
LA DESINFORMACIÓN DE LA INFORMACIÓN	22
LA MITOLOGÍA GRIEGA	23
LAS FUENTES DE BERNA	24
LAS RAÍCES FLORECEN EN LAS RAMAS	25
MINDFULLNESS (ATENCIÓN PLENA)	26
SAN NICOLÁS ES NOTICIA	28
LA PUBLICIDAD: PRENSA, RADIO Y TELEVISIÓN	30
TODO ES IGUAL Y NADA ES LO MISMO	31



MAGALI MARQUÉS - POSTGRADO

## BON DIA, BUENOS DÍAS

Hoy (un día cualquiera), salgo de casa por la mañana, me encuentro a un vecino en la puerta al dejar el ascensor, nos saludamos ambos con un “¡buenos días!”, acompañado por mi parte de una sonrisa. Continúo mi camino y al doblar la esquina me encuentro a una amiga de mi juventud de la cual hacía ya unos meses que no sabía nada. Alegrándonos de vernos nos saludamos efusivamente y después de ponernos al día, de forma rápida porque ambas tenemos cosas que hacer, nos despedimos con un cordial “hasta pronto, que pases un buen día”. Sigo mi ruta, entro en un establecimiento donde voy a comprar y como es natural y por educación saludo: “buenos días”, hay varios clientes tanto señoras como señores, algunos contestan “bon día”, “buenos días”, “buenas” y otros hacen como que no lo han oído mirándome de arriba abajo e ignorándome (están en su derecho aunque no sea la actitud más recomendable). Y así unos cuantos encuentros más con sus correspondientes saludos y sus buenos deseos.

No, no es una página de mi diario, ni una novela por entregas, sino más bien el origen para una reflexión que me suelo hacer algunas veces relacionada con las personas y sus actitudes.

Posiblemente no nos damos cuenta y de forma automática, y porque así nos lo han enseñado, contestamos a los saludos sin reparar en el significado de las palabras que pronunciamos. He elegido el saludo matutino de buenos días, como podido haber sido el de buenas tardes, buenas noches, o simplemente buenas, válido para cualquier momento de las veinticuatro horas del día.

Con nuestro saludo, quiero pensar, que podemos demostrar a las personas que conocemos que las

queremos, que tenemos para ellos los mejores deseos; que su vida les sonría, que las preocupaciones (que seguro las tendrán) les sean más llevaderas, que alcancen aquello para lo que se preparan y luchan, y un largo etc. de parabienes.

Bueno, estaréis rumiando algunos, pero no solo saludamos a los que conocemos y consideramos amigos. Efectivamente, las normas de educación, o simplemente porque así nos lo han enseñado y hemos oído desde pequeños, casi nos obligan a emitir un saludo cuando entramos a los sitios o nos cruzamos con algún conocido, aunque crea que personalmente me importa poco lo que le pueda suceder a lo largo del día. ¿Seguro que no nos atañe lo que pueda acontecer a nuestro alrededor? ¿No estaremos más satisfechos si encontramos una mejor atención a la hora de hacer nuestras compras? Si detrás de un mostrador de algún sitio oficial nos reciben con un saludo y una sonrisa, ¿no sabremos exponer mejor lo que queremos? ¿No será todo más agradable si demostramos una actitud cordial que seguramente obligará al receptor de la misma que la tenga también con nosotros?

Cada cual nada más levantarnos llevamos como bagaje una serie de vivencias, muchas preocupaciones que posiblemente no sean fáciles de alejar de nuestro pensamiento y nos marquen el día a día, cambiándonos un poco el carácter positivo y despreocupado que teníamos cuando éramos más jóvenes, pero sin duda el acercarnos a los demás (amigos, conocidos o simplemente conciudadanos) nos brinda una oportunidad para compartir y descargar tensiones. Socializarnos al fin y al cabo.

Pues empecemos con nuestros primeros contactos. No nos duela los buenos días que les damos a los que tenemos en casa, aunque a veces recibamos un humm por respuesta si están todavía medio dormidos. No escatimemos pues un saludo aunque veamos que para algunos todo esto sea una tontería y no tenga mayor importancia.

El recibir tantos buenos deseos durante el día me hace pensar que sin duda así será, que ese puede ser un buen día, y en caso contrario, si no es hoy, pues... Será mañana.



Homenaje a Juan Genovés (óleo)

M<sup>a</sup> CARMEN FENOLLOSA - 3<sup>ER</sup> CURSO

# EL ARTE DE APRENDER A ENVEJECER

## 1ª parte: Negativa

Sí, estamos en el camino de la vejez.

¿Y esto qué significa? Tener arrugas, flacidez, perder vista, oído, memoria; necesitas más cuidados, más revisiones médicas.

La vejez se considera la no-vida.

Pero se puede llegar a ser honorables ancianos.

¿Es el cuerpo anciano un campo feo?

¿A qué edad exactamente?

Aquí no hay respuestas exactas.

La pérdida de la belleza es deprimente.

Y al final del camino: la muerte.

¡Ay! Este es un tema tabú.

La verdad es que asusta.

Se silencia, se ignora y se la teme.

No tenemos fecha de caducidad o lo que es lo mismo: no la conocemos.

## 2ª parte: Positiva

¿Existe una nueva cultura de la vejez?

Pues sí. Podríamos decir que también ésta etapa de la vida puede ser placentera.

Tenemos más tiempo para disfrutar de los amigos, de la libertad, jugar con los nietos, y para desarrollar nuestra creatividad haciendo cosas que antes no teníamos tiempo.

Por ejemplo, estudiar en la Universidad.

Sobre todo vivir el momento, poder elegir vivir en soledad o enamorarnos y ser felices con la persona amada, porque sí, señoras y señores, a ésta edad también nos enamoramos aunque la gente joven no se lo crea.

La edad cronológica está por fuera, pero por dentro somos como adolescentes en una época cambiante, y creadora, capaces de ilusionarnos como niños.

¿Estás sola? ¿O vives sola?

Ahora hay muchas mujeres que eligen vivir solas, quieren sentirse

independientes y autosuficientes, en cambio no renuncian al amor.

Y es que las mujeres mayores han evolucionado mucho en los últimos años, aprendiendo de sus hijas y de mujeres entre 40 y 50 años que son hoy en día, verdaderas Amazonas; en su trabajo, en el hogar, y compartiendo su vida con sus parejas codo a codo con los mismos derechos y libertades.

Los hombres mayores pueden ser muy interesantes y encantadores si se cuidan y ofrecen buen aspecto, pueden bien y hablan con elegancia.

El atractivo a nuestra edad se puede conservar, si elegimos cuidarnos por dentro con una alimentación sana y con buen humor y por fuera preparando nuestro cuerpo con ejercicio y conservando nuestro aspecto agradable.

Cultivar las relaciones con los demás, ofreciendo interés por el mundo, ayudando a nuestras familias, siendo personas positivas y alegres, puede ser un modo de vivir nuestro actual momento con toda plenitud y felicidad.



ROSA MARÍA SÁENZ - POSTGRADO

# EL ESPÁRRAGO BLANCO CON D.O. NAVARRA

Cuenta la leyenda que el espárrago procede de Asia y que los griegos y los egipcios ya los consumían en la Antigüedad, pero los romanos fueron quienes trajeron su cultivo a Hispania. Tras la caída del Imperio Romano, el consumo de espárragos decayó notablemente en la Península Ibérica, hasta que siglos después, durante la Edad Media, esta verdura volvió a resurgir gracias a sus propiedades medicinales. Pero no fue hasta el siglo XVIII, bajo el reinado de Felipe V, cuando el espárrago surgió con toda su fuerza, considerándolo indispensable en la Buena Mesa y convirtiéndose en un Manjar de Dioses, propio de las clases burguesas y adineradas.

Desde hace generaciones en la zona de la Ribera del Ebro, que comprende las Comunidades de La Rioja, Navarra y Aragón, se cultiva de forma totalmente artesanal el espárrago blanco. Estas parcelas de tierra se encuentran situadas a los dos lados de la cuenca del río Ebro, y están regadas por él mismo y por sus afluentes: Arga, Ega, Cidacos y Aragón. En la actualidad son 263 municipios los que se dedican a este cultivo, de los que 176 corresponden a la Comunidad Navarra, 38 a la Comunidad de La Rioja y 49 a la Comunidad de Aragón.

Para obtener un plantel de cultivo de espárragos existen dos métodos: por siembra directa, a través de



las semillas, y por plantación de garras, también llamadas zarpas. La siembra directa por semillas solamente se utiliza en los viveros, los agricultores en sus campos siempre plantan las zarpas. La garra de la esparraguera posee un sistema radicular muy potente, formado por raíces principales que crecen horizontalmente, de éstas nacen otras que se llaman raicillas secundarias. De las raíces emerge una cepa sobre la que se forman las yemas, que darán lugar a los turiones o espárragos.

Durante el mes de febrero los agricultores preparan el suelo del terreno, dejándolo mullido y



exento de malas hierbas. En el firme de la parcela se dibujan unas líneas rectas, equidistantes unas de otras a un metro aproximadamente y con orientación Norte-Sur, coincidiendo con el sentido del Cierzo, el viento dominante del Valle del Ebro. Siguiendo estas líneas, se cavan zanjas con una profundidad de unos veinticinco centímetros por treinta de

ancho, en las que se colocan las garras a una distancia de unos treinta centímetros; se cubren con la tierra que anteriormente se ha sacado y se les da forma de caballón con una altura de unos cuarenta centímetros con respecto al suelo, para que la nueva planta esté protegida de los vientos y para que en su crecimiento alcance la longitud que el mercado demanda.

En el primer año, después de su plantación, no se puede recoger su producción para que la planta coja vigor y no merme su potencial productivo. Durante el segundo año, antes de comenzar la cosecha, se

realiza el acaballonado de la esparraguera con el fin de que el turión no sobrepase la altura del caballón y no salga a la superficie hasta que alcance la longitud necesaria. Durante este segundo año la cosecha solamente debe realizarse durante quince días y se dejar que crezcan, siguiendo el proceso del primer año para que coja más fuerza. A partir del tercer año comienza la plena producción de la

recolección del espárrago, que será en primavera durante los meses de abril, mayo y junio. Hay un dicho popular, referente a la época de la recolección del espárrago, que dice: Los de abril para mí, los de mayo para el amo y los de junio para ninguno.

Durante el tiempo que dura la cosecha, diariamente y a primera hora de la mañana, para evitar la insolación del turión, el hortelano pertrechado con una cesta, una azada plana mediana y un corquete, comienza su andadura por la esparraguera. Cuando el agricultor observa que la tierra quiere agrietarse, es señal, casi inequívoca, de que bajo el caballón se encuentra un espárrago a punto de emerger; con un golpe de azada lo corta por la parte lateral, teniendo cuidado de no dañar las posibles yemas de los espárragos que se encuentran en su interior; descubre la tierra y ayudándose con el corquete corta exclusivamente los espárragos que tienen la longitud adecuada. Tras la extracción, rehace el caballón tapando el agujero nuevamente con la tierra; a continuación, allana la superficie para que vuelva a estar rasa y reanuda su labor a lo largo de la plantación.

pocas horas de luz solar, adquiere un color rojizo-verdoso, denominado espárrago morado. Este espárrago morado se le considera comercialmente de calidad inferior al blanco, y su precio en el mercado también es menor.

En la actualidad se está realizando otro tipo de recolección que consiste en tapar con plásticos oscuros todo el caballón, para evitar que la luz solar oscurezca la yema del espárrago blanco. De esa forma, el fruto sale fuera de la tierra, facilitando al agricultor la dura tarea de tener que ir mirando detenidamente las estrías de la tierra para buscarlo.

Inmediatamente después de su recolección, el agricultor lleva su producto a las cooperativas, donde los fabricantes los atan en manojos de medio kilo para su distribución y venta en fresco en los mercados y fruterías. Más de la



mano o con máquinas; y escaldado con sal a una temperatura de entre 87 y 95 grados centígrados. Después de este proceso, los espárragos se envasan en botes de cristal o latas de hojalata y se esterilizan en autoclaves, para la total destrucción de microorganismos.

Todos los procesos de recepción del producto, elaboración, envasado y certificación final están controlados por el Consejo Regulador, que asigna una categoría dependiendo de la calidad y el calibre. El espárrago, de la zona de la Ribera del Ebro, está protegido desde el año 1986 por la Denominación de Origen (D.O.) y desde el año 2003, está acogido a la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) de Navarra.



El espárrago blanco debe su tonalidad a que se recolecta de forma manual, directamente de dentro de la tierra en la que se desarrolla, antes de emerger a luz solar. Si el espárrago emerge parcialmente del caballón, aunque sea durante unas

mitad de la producción del espárrago se destina a su conservación industrial mediante su envasado, en recipientes de hojalata o botes de cristal donde pasa por las siguientes fases: lavado con agua para eliminar la tierra; selección; pelado a

Desde hace algunos años, de las más de 10.000 hectáreas que se dedicaban al cultivo del espárrago blanco en toda la demarcación de la Ribera del Ebro con D.O., apenas quedan actualmente en plena producción unas 1.500 hectáreas. A esto hay que sumarle la disminución del número de agricultores que ha conllevado a la baja considerable de este cultivo. La principal causa de esta retrocesión es debida a la competencia, en precios más baratos, procedente de los países de China y Perú.

Concluiremos con un antiguo dicho popular que reza: Quien nísperos come, bebe cerveza, espárragos chupa y besa a una vieja. Ni come, ni bebe, ni chupa, ni besa.

CONCHA PASCUAL - 3<sup>ER</sup> CURS

# ELS ENFARINATS

El dia 28 de Desembre no és sols el dia dels Innocents, al meu poble, Ibi, situat a la Foia de Castella, subcomarca de l'Alcoià, província d'Alacant, coneguda com la "Vila del Joguet" es celebra, aquest dia la festa "Els enfarinats" (Los Enharinados), en la que, durant un dia un nou alcalde dels Enfarinats, després de prendre la vara de comandament fictici de mans de l'alcalde de la localitat, imposa un nou ordre a Ibi a colp de petards, en una batalla d'ous, farina i coets borratxos.

Aquesta festa, l'origen del qual no està del tot clar, s'associa per alguns estudiosos a les saturnals romanes i altres consideren que els seus elements són carnavalescos. Va deixar de celebrar-se en els anys cinquanta, quan la població d'Ibi rondava els 3.000 habitants, en l'actualitat supera els 20.000.

En 1981 un grup d'amics va decidir reprendre la tradició i s'ha vingut celebrant des d'aleshores.

Els Enfarinats, és un grup format per 14 homes casats, abillats amb les més estrafolàries vestimentes i la cara pintada, encara que reconeguda, que



van imposant la seva llei per tot el centre urbà, tenint emboscades i enfrontant-se a l'oposició, grup la indumentària del qual més característica són grans copaltes negres adornades amb esteles de paper, en una batalla, que es repeteix tots els anys, i a la que estan exposats no sols ells, sinó tots els ciutadans o visitants que creuen els seus dominis.

El quartell general l'estableixen a la Plaça de l'Església i qui s'atrevisca a creuar per allí i no compleisca les seves ordres, és segur que acaba sobreeixit en farina i ou,



a més deu pagar una petita multa, que anirà engordint el seu impost revolucionari, que s'entrega com a donatiu a l'Asilo de Sant Joaquim. En l'última batalla utilitzaran 400 Kg. de farina i 800 dotzenes d'ous.

El centre urbà d'Ibi es cobreix d'un gran núvol blanc en el que

quasi es pot albirar als protagonistes, que despleguen tots els seus efectius bèl·lics per prendre la plaça de l'Església, últim bastió en el que es decideix la batalla amb "coets borratxos". Es cremen un poc més de 500 dotzenes.

Al final de l'aferrissada lluita, l'oposició es dobla als invasors, davant del qual avanç no té més remei que replegar-se en les escalinates de l'església de la Transfiguració del Senyor.

El final de la batalla ve precedit per l'anunciada derrota de l'oposició que, finalment, es rendeix davant la superioritat Dels Enfarinats, sense que hi haja que lamentar baixes en ningun dels dos bàndols.

Amb la rendició de l'oposició, arriba l'armistici pel que s'uneixen els dos bàndols enfrontats, units al fi, per una causa

comú: recaptar fons per a l'Asilo de vells Sant Joaquim d'Ibi.

La recaptació de l'impost revolucionari es realitza entre els establiments comercials de la localitat. Per aquest motiu, segons l'agutzil Dels Enfarinats, la gent paga les multes amb molt de gust.

Entren als bans, als supermercats, les tendes... Portant un metre, que mesura tres, o un pes irregular o una lletra de canvi antiga i multen als comerciants per no atendre's a les seves normes.

Aquest recorregut acaba sobre les dues, i reposen forces en una llarga taula a l'aire lliure, que alguns anys ha estat rodejada de neu, on un bon plat de "llegum", menjar típic d'Ibi elaborat amb fesols

blancs i porc, els ajuda a suportar les baixes temperatures.

La jornada acabarà amb la "dança", en la que participaran dones vestides amb luxosos tragues, homes coberts amb elegants capes, i altres peculiars personatges coneguts com "Els tapats" (los tapados), que van disfressats de les formes més variades i coberts totalment amb capa i màscares. Ells repton al públic congregat a descobrir la seva identitat.

La dança s'iniciarà després de rebre el permís de l'alcalde Dels Enfarinats, en l'últim acte del seu mandat, per la nit té lloc al Pavelló Poliesportiu el "Ball del Virrei" en el que es representen els balls regionals.

Estan declarades Festes d'Interès Turístic Autonòmic.

Reporters de diferents països venen a cobrir l'esdeveniment per ser una festa única, el passat Desembre, 22 foren els mitjans acreditats per a cobrir informativament l'esdeveniment.

Com a novetat d'aquest últim any, va haver ambientació musical de bandes sonores de conegudes pel·lícules d'acció, que van poder gaudir els cent veïns i visitants que presenciaren, des de la zona neutral, les escalinates de la plaça, la gran batalla.

L'espectacle està assegurat. Us ho recomane.

(Traduït per Mónica Sales)

## La música como experiencia educativa en mayores; el Coro de la Seu dels Ports

Ya hace casi dos años que comencé mi maravillosa experiencia como profesor de música activa en la sede de els Ports (Morella y Villafranca), y más allá de los tópicos, sólo puedo tener palabras de agradecimiento: agradecimiento con los responsables educativos del programa de mayores, por contar conmigo para esta grata labor, y agradecimiento sobre todo a mis alumnos por el interés y el cariño que, clase tras clase, me devuelven multiplicado.

Nuestro propósito inicial no era montar un coro estable de mayores, sino pasar un rato agradable cantando para nosotros mismos; sin embargo, el año pasado ya "debutamos" con público en la Iglesia Arciprestal de Morella, junto al coro de mayores de la UJI de Castellón, y este año ya hemos actuado solos en tres festivales benéficos en Morella y Villafranca, con un notable éxito de público.

Mi método pedagógico no es nada complicado: partimos de canciones o villancicos que los alumnos ya conozcan y que sean de su agrado. A partir de ahí damos unas clases de ritmo, armonía, y melodía aplicadas a dichas canciones, de modo que hasta la teoría musical resulte entretenida para ellos; luego dividimos la clase en 3 o 4 grupos -según las voces-, más un grupo de percusionistas para aquellos más reacios a cantar.

Mientras la música va fluyendo, los alumnos van preguntando, proponiendo, opinando.... Que si este tono es muy bajo, que si esta letra nosotros no la cantamos así, que si se acentúa esta sílaba y no la otra, ...Y de ese modo todos aprendemos, todos nos vamos enriqueciendo, al mismo tiempo que todos nos vemos obligados a llegar a una entente cordial, ya que somos un coro y al final todos tenemos que cantar lo mismo y convencidos de ello, lo cual es una lección de cooperación para la vida misma.

En conclusión, si hay una palabra que describe el ambiente de nuestras clases de música activa, ésta sería "ilusión". Nadie diría que es un coro de "mayores", pues su ilusión es de *chavales quinceañeros*....tanto en las clases, como en los ensayos y en las propias actuaciones. Y esa ilusión, como todos los sentimientos humanos, es contagiosa: se trasmite de unos alumnos a otros, y de todos al profesor, que está encantado y orgulloso con este grupo de esforzados *artistas*.



VICENTE MARTÍ - POSTGRADO

## FILOSOFÍA Y CULTURA DEL VERMUT

En nuestra cultura, el vermut es mucho más que una bebida, forma parte de una manera de entender la vida y pasar el tiempo con amigos y familiares. A pesar de su origen italiano la fuerte cultura del consumo de vermut en Castellón ha dado lugar a que además de algunas grandes marcas, tan solo algunas pequeñas bodegas y productores lo elaboren de forma prácticamente artesanal en series de producción limitada.

El vermut es un licor aromatizado con hierbas, formado a base de vino neutro de buena calidad, un toque de absenta o ajeno y otras especies amargas y tónicas. De productos para macerar este licor hay cientos, los cuales se pueden combinar de mil maneras diferentes. En la mezcla adecuada de los botánicos (raíces, plantas, flores y especias) radica la clave de la aromatización del buen vermut.

Los enólogos de cada marca utilizan normalmente entre 50 y 80 ingredientes diferentes para elaborar esta bebida. Esto hace que el vermut sea uno de los brebajes con una gama más amplia de matices, sabores y olores. Y edulcorantes como el azúcar y el caramelo, que le aporta ese característico color dorado.

Aunque es una bebida que ha dado la vuelta al mundo, su origen es típicamente europeo. Lo encontramos en dos grandes familias: el negro y el blanco. El vermut negro tiene su origen en Italia y es más dulce, en cambio el blanco, creado en Francia, es más seco y tiene una graduación alcohólica más alta.

### EL ORIGEN

El origen más remoto del vermut lo encontramos en la época Clásica, ya en la antigua Grecia mezclaban y maceraban el vino con especias,

drogas y plantas aromáticas para elaborar brebajes medicinales. Aunque todavía podríamos ir más atrás, hasta 1700 a. C., donde se hacían licores con ajeno, una planta perenne de la familia de las Compuestas, como de un metro de altura, bien vestida de ramas y hojas un poco felpudas, blanquecinas y de un verde claro. Es medicinal, muy amarga y algo aromática que fue descubierta y utilizada por la civilización egipcia.

El primer referente histórico del incipiente vermut lo encontramos en 1549, cuando Constantino Cesare De Notevoli, en su obra *Ammaestramenti dell'agricoltura*, nos habla de una receta de vino con absenta que tenía fines terapéuticos y curativos.



Unos años después, en 1570, es Giovanantonio Soderini quien escribe que el vermut es de origen alemán y húngaro, haciendo referencia a una bebida aromatizada preparada en los Balcanes, concretamente en Bulgaria, y que se llamaba Polí.

El origen histórico más reciente y que nos conecta con la actual vermut, lo encontramos fechado y escrito en 1773, cuando el médico italiano Villifranchi publicó la obra *Enología Toscana*, Memoria sopra y vini, donde explica por primera vez la elaboración de un licor a partir de la mezcla del vino con la absenta, que él llama "Absinthiamtum" o "Absinthianumvinum."

Fue entonces, desde finales del siglo XVIII, que estos vinos aromatizados son conocidos con el nombre de "vermut", nombre derivado del alemán "wermut", palabra que significa ajeno, que es principal ingrediente en la elaboración de bebidas como el vermut y la absenta.

Aunque en algunos documentos y escritos de los siglos XVII y XVIII ya encontramos elaboraciones y recetas que conectan con el vermut, no será hasta finales del siglo XVIII cuando esta bebida coge un vuelo comercial y definitivo.

### "VERMUT EN CASTELLON"

DOMINGO. Vermut Domingo. Origen: Castellón. Vol.: 15°. Precio: 9,50 euros (75 cl). Con una etiqueta que reproduce la estética de las servilletas de los bares, este vermut artesano se elabora a partir de vino macerado con ajeno, genciana, saúco, jengibre, dictado de creta y naranja.

### "EL VERMUT DE REUS"

Desde finales del siglo XVII y durante todo el siglo XVIII, se produjo una gran expansión vinícola alrededor de Reus que convirtió la ciudad en la capital catalana del aguardiente. Desde el puerto de Salou, situado a unos 10 km de Reus, cada día zarpaban barcos que transportaban el 60% de los aguardientes que se elaboraban en Catalunya.

Su destino era, en gran parte, los países del norte de Europa, pero también iban cargados de este brebaje hacia las colonias americanas de ultramar. De esta época proviene la expresión "Reus, París y Londres", ya que eran las tres ciudades que cotizaban el precio mundial del aguardiente.

Aunque las crisis como la de la filoxera, durante el siglo XIX, Reus

continuó siendo uno de los centros vinícolas más importantes del país, respetado por empresarios del sector procedentes de Francia e Inglaterra. Fue cuando el vino sacó cierto protagonismo al potente aguardiente.

A mediados del siglo es cuando aparece el vermut en la capital del Baix Camp, cuando se integra a la oferta de bebidas, junto con los grandes vinos blancos de la zona del Camp de Tarragona, como las variedades de macabeo, parellada y xarelo. El vermut, pues, fue el último en llegar pero en pocos años se consolidó en los aperitivos reusenses.

Aunque ya se producía vermut a granel mucho antes, se toma como referencia el 1892 como la fecha de la primera elaboración de vermut en Reus, año en el que Joan Gili registró la primera marca de vermut de la ciudad. Un año después también lo hicieron Josep Boule y Enrique Yzaguirre.

Reus fue la primera ciudad de Catalunya y de todo el estado donde se comenzó a elaborar este licor, a finales del siglo XIX llegaron a tener unas 30 empresas que produjeron más de 50 marcas diferentes. Un empujón que ha catapultado el producto y la ciudad a todo el mundo y hasta la actualidad, gracias a la marca comercial «Vermut de Reus».

### Elaboración

#### **TRUCOS PARA ELABORAR UN APERITIVO TRADICIONAL**

A continuación le explicamos la manera de elaborar un buen vermut tradicional y reusense, basado en la maceración del vino. Partiremos de un vino neutro de baja graduación, sin componentes aromáticos, donde añadiremos el resultado de una mezcla de botánicos con agua y alcohol de melazas a partes iguales. Una mezcla que conservaremos durante tres meses o, en caso de reserva, durante medio año. Si tenemos prisa para acelerar el envejecimiento del vino macerado, es necesario que el sol caliente los

bidones y garrafas donde tenemos el vino con las hierbas, así como sacudir el continente cada día: de esta manera, obtendremos en po-



cos días la mezcla final.

El proceso de aromatización lo podemos realizar por infusión o por maceración, usando plantas, raíces y especias. Si el vino es seco será necesario que añadamos azúcar de caña disuelto con agua o mosto de hasta 6°, será entonces cuando conservaremos la mezcla a una temperatura de 15°.

La edulcoración del licor se hace con azúcar cristal, que removeremos con el vino alcoholizado. Para elaborar el vermut negro, hay que añadir caramelo natural, que le aportará el color dorado. En el caso del vermut blanco, para darle la transparencia característica de esta variedad, lo haremos con carbón decolorante.

Antes de añadir los extractos y las hierbas, conviene enfriar y filtrar el vino base: este proceso nos ayudará a eliminar los componentes no deseados y las impurezas. Para elaborar cantidades pequeñas de vermut, de 20 a 25 litros, es recomendable macerar directamente el vino base con las hierbas. Y para cantidades mayores, de más de 100 litros, es preferible la infusión hidroalcohólica caliente y estimando unos dos litros de infusión por cada 100 de vino base.

Hay que tener presente que el vermut reciente preparado no termina de atar bien los sabores y los aromas, y que sólo con paciencia y una buena crianza conseguiremos un envejecimiento deseado. El filtrado y la esterilización de la be-

bida serán el último paso antes del embotellado.

Algunos de los principales ingredientes del vermut con: ajeno seco, raíces de genciana, hojas secas de manzanilla, jengibre, palitos de canela, salvia seca, piel de naranja y de limón, vainas de cardamomo, semillas de cilantro, vino ligero y jerez dulce o seco. Y, sobre todo, no se olvide las aceitunas, el ingrediente final que toda presentación de un vermut debe tener.

### Curiosidades

#### **¿QUÉ FAMOSOS ADORABAN EL VERMUT?**

Todos recordamos el agente secreto 007, James Bond, cómo degustaba un Dry Martini después de cada misión. Y es que la tradición de beber y hacer el vermut también ha llegado a personajes universales. A continuación descubrimos algunos:

Cary Grant: Antes de comenzar cada rodaje, el elegante actor estadounidense bebía un vermut bien frío con una aceituna, él aseguraba que este combinado le ayudaba a calmar los nervios escénicos.

Salvador Dalí: Dicen las malas lenguas que algunas de las mejores obras del excéntrico pintor fueron creadas con la ayuda de un par de vasos de vermut de más. Lo que sabemos seguro es que Dalí bebía vermuts clásicos con la compañía de la Gala, su musa.

Richard Nixon: Para olvidar su marcha obligada de la Casa Blanca, debido al escándalo del Watergate, el presidente estadounidense se bebió un par de vermuts negros, a los que parece que ya estaba acostumbrado.

Frank Sinatra, Glenn Ford, Oprah Winfrey, Franklin Roosevelt o Ernest Hemingway son otros personajes famosos que también practicaron el arte del vermut.

MIGUEL TORRES - POSTGRAU

# SOBRE LA TRADICIÓ DE LES FOGUERES DE SANT ANTONI

Una gran part d'allò que anomenem sants són, probablement, quimeres. Éssers fabulosos formats per la juxtaposició d'altres més o menys reals i amb un combinat d'atributs que serien difícils de trobar junts i alhora. A vegades pot haver-hi, en l'origen, un personatge històric. Però amb el pas del temps i el trànsit de la devoció cap a altres llocs s'uneixen els actes d'aquell amb els de mites locals, se li atribueixen miracles o prodigis, virtuts aconseguides o vicis vençuts, o determinats gremis es posen sota la seva advocació i li atorguen símbols identificadors.

En cas contrari, amb la persecució de les antigues religions amb l'adveniment de la cristiana (o de qualsevol de les monoteistes), moltes divinitats paganes van trobar aixopluc sota el nom de "sants" en les variants més iconoclasta del cristianisme, fonamentalment el catolicisme. Tot això difumina els límits entre realitat i ficció, i dificulta l'establiment de relacions causals entre les festivitats i els patrons als que diuen homenatjar.

El 17 de gener es celebra Sant Antoni Abat. Però què hi ha de les seves icones, les "temptacions" que suposadament va patir, i els rituals amb que se sol celebrar la seva festivitat, si les relacionem amb determinats fets històrics, i també amb consideracions de caràcter climàtic, botànic, fisiològic o bioquímic? És cert que l'anàlisi d'icones, llegendes i rituals pot il·luminar no només la sociologia de la religió, sinó il·luminar-se amb focus basats en la història social, econòmica i climàtica, a la sanitat, la medicina, la botànica, la micologia, la bioquímica, la semiòtica de les obres d'art i de les icones i l'antropologia.

Així que per abordar la qüestió cal alliberar-se de prejudicis i enfocarla amb metodologies científiques. Caldrà fer preguntes, emetre hipòtesis, i tractar de contrastar-les amb dades i interpretacions recollides o generades amb enfocaments diferents. Una metodologia, en definitiva, que s'assembla més a les ciències evolutives que a la física química. De fet, el resultat final de les qualitats atribuïdes a un sant s'assembla molt a un procés evolutiu: mutacions, recombinació amb altres genomes culturals.

Hi ha una festivitat relacionada amb el foc que té un caràcter molt diferent dels anteriors. Es tracta d'un foc que s'encén la vigília del 17 de gener, festivitat de Sant Antoni Abat ("el Gran", "del porquet", "del ruc" ...). Aquesta "litúrgia" del foc, sovint acompanyada de danses de dimonis, se celebra a alguns pobles de la nostra terra valenciana i a Catalunya, Mallorca, i en molts llocs d'Itàlia, en general en pobles que en el passat van estar vinculats a una agricultura de subsistència lligada a factors climàtics o del sòl, amb certa duresa.

### Sant Antoni Abat i el Foc Sagrat

Tot i ser un egipci que presumptament va viure entre els segles III i IV, Antonio no va ser venerat fins al segle V a l'església cristiana oriental, mentre que a occident va trigar sis segles més. A l'edat mitjana, els seguidors de la regla monàstica atribuïda a Sant Antoni (o un noble francès el fill del qual havia estat curat per ells) van fundar la Germandat Hospitalària de Sant Antoni Abat i es van especialitzar en la curació d'una estranya malaltia que sacsejava tot Europa, el mal ardent, foc sagrat o ignis sacer, el "foc de Sant Antoni".

Es tractava d'una intoxicació massiva, de caràcter epidèmic, que apareixia en èpoques en que un hivern fred era seguit d'un estiu humit i en els grups que menjaven pa de sègol (*Secale cereale*). En aquestes condicions climàtiques el sègol és parasitat pel fong *Claviceps purpurea*, el qual, al desenvolupar-se sobre les espigues, genera protuberàncies en forma de banya petit, la banya. Com també s'assembla a un esperó de pollastre, ergot en francès i en anglès, a la malaltia se l'anomena ergotisme.

Les persones que menjaven pa de sègol contaminat pel fong patien una sèrie de símptomes peculiars. En primer lloc tenien al·lucinacions i comportaments anòmals. Després vas constriccions a les extremitats, tan greus que els afectats sentien com si es cremaven per dins; com a conseqüència de la manca de reg sanguini, les parts afectades es gangrenaven i s'ennegrien, com si estiguessin carbonitzades. I si la malaltia prosseguia, els malalts morien.

Els monjos antonians van aprendre a tractar aquesta malaltia amb uns mètodes innovadors, amputaven els membres gangrenats, banyaven els monyons en vi (un bon desinfectant), els aplicaven unguents de greix de porc, alimentaven als malalts amb pa blanc, de blat, en substitució del pa negre, de sègol.

El poder curador, dels antonians va ser tan gran que es van estendre per tot Europa mitjançant fundacions de convents i d'hospitals. Aquests gaudien sovint de drets com el de criar porcs en llibertat, identificats per una campaneta penjada al coll, que la gent alimentava i cuidava.

Tot i que la relació causal entre la banya *Claviceps purpurea* i l'ergotisme es va establir de forma impecablement científica al segle XX, nou segles abans alguns metges ja havien avançat "hipòtesi" molt encertades: el 1096 Sigebert de Gr- emblour va intuir certa correlació entre la farina alterada i el "foc sagrat", hipòtesi que en segles posteriors va tornar a ser emesa per metges diversos i en llocs diferents i distants.

Indubtablement, aquesta tradició té arrels paganes, al mes de gener del calendari romà es celebraven les *Feriae Sementivae* i les *Paganalia* que són unes festes anuals i mòbils que es realitzaven després de la sembra, per demanar la benedicció dels Déus i la seva protecció sobre les llavors que s'havien plantat. Com la sembra s'acabava al desembre les festes se celebraven al gener, però com la germinació depèn del clima les festes oscil·laven en les dates.

Estan dedicades a Ceres i Tellus. En ser Ceres la deessa de la fertilitat agrària està molt relacionada amb la deessa itàlica Tellus, que personificava la terra.

El repartiment de les imatges del Sant per protegir els animals i

els estables, recorda la tradició arcaica de posar *Oscilla* petites màscares de Bacus, perquè al moure pel vent portaran la fertilitat a les vinyes.

La presència del foc a les festes, sembla ser deguda a la seva acció purificadora, eliminant tot el que queda de l'any vell, sobretot els mals i malalties.

El porquet que acompanya sempre al Sant, també és vestigi d'un passat pagà, sabem que el porc és un atribut de la deessa Ceres, però Margarethe Riemschneider ha constatat que en origen era un porc senglar.

El porc senglar és l'atribut del déu celta Lugh i és símbol dels guerrers i els combats, per això apareix en els cascos i en el càrnix, trompeta de guerra, que tenia la forma d'un cap de senglar grunyint.

Amb el temps i amb la idea d'eliminar les creences antigues desaparèixer el porc senglar considerat també objecte demoníac i va aparèixer el porquet, l'origen del porquet va ser justificat amb dues llegendes, que era el diable que havia estat dominat pel Sant i va quedar obligat a seguir-lo permanentment i l'altra que un porquet

o porc senglar cec havia estat curat pel Sant i des d'aquest moment el seguia sempre.

La Tau era un símbol usat a Egipte per a la vida eterna i també ho era el déu Mithra dels perses i dels Arysos de l'Índia. Quan al segle XI es van traslladar les restes del Sant a França a l'Església de Sant Antoni de la Vila de la Mota La- Motte-Saint-Didier, es va convertir aquesta església en lloc de peregrinació dels malalts de l'Herpes Zolster i es va crear un hospital adjunt, i una ordre els Germans Hospitalaris Antonians, que atenien els malalts, Portaven un hàbit negre, amb la Tau en blau al pit, com insígnia de la seva ordre, que va quedar com la Creu de Sant Anton.

La Campaneta, per la historiadora Margarethe Riemschneider veu en ella el símbol més ancestral de la falda de la mare, de la mort i la resurrecció.

Per tant la imatge del Sant Eremita, es perd en una barreja de ritus romans, celtas i pagans, la funció és purificar la naturalesa, afavorint la renovació i l'arribada de la primavera.

## Dinamización Socio-Cultural: ocio cultural y recreativo



Estudiantes del Postgrado de "Cultura y Patrimonio" conocieron y estudiaron el "modernismo catalán" en la ciudad de Reus

## PAQUITA JULIÁN - POSTGRADO

# LA BALMA

Siguiendo al río Bergantes de Morella, que al llegar a Forcall recibe el agua del Calders de Cinctores y el Cantavella que viene desde Aragón, juntos con su nombre Bergantes, corre hacia su destino; primero el río Guadalope y el Ebro antes de llegar al Mediterráneo.

A tres Km de Zorita, casi en el límite de la provincia de Teruel, empotrada en una mole pétrea que parece haya de desplomarse sobre el río, en una cueva, balma, o abrigo rocoso, se encuentra el Santuario mitad edificio, mitad gruta, compuesto de iglesia y hospedería; es un lugar enigmático, insólito y con un pasado inquietante.

El origen de veneración de este lugar se remonta a la alta Edad Media, donde en sus cuevas se hallaban ermitaños, en una de ellas se veneraba a Santa María Magdalena y según la tradición también en una de estas cuevas se apareció la Virgen a un pastor de Zorita, convirtiéndose con el tiempo en una original iglesia medio suspendida en el vacío.

El altar del ábside está dedicado a Santa María Magdalena, a San Blas, y junto la gruta de la aparición, el altar de la Virgen rodeado por una verja de forja construida en 1594.

En un documento notarial, en agosto de 1380, el morellano Arnà de Pinos deja cierta cantidad para iluminaria.

La afluencia de peregrinos hizo necesario realizar obras en 1539, lo mismo en la iglesia y en la hospedería, que tuvieron que ampliar entre 1577- 1580; también en 1650 - 1666 se volvió a hacer más grande y se construyó el campanario y la

puerta, encajada entre las rocas de estilo renacentista.



La primitiva imagen de la Virgen desapareció en 1936; era de madera tallada y tenía una altura de 70 cm; ya estaba restaurada por el incendio que hubo en la ermita el 28 de marzo de 1617. La que se venera actualmente fue tallada por el Juan Bautista Porcar, que la incrustó en los restos de la antigua imagen y se bendijo en 1940.

Para sufragar los gastos de la ampliación además de los donativos reales se constituyó una cofradía de santeros; iban vestidos con capa negra y sombrero de ala ancha; sobre una burra llevaban una capillita de madera con la imagen de la Virgen, recorrían desde Caspe en Aragón por el norte y por el este hasta el Ebro en Cataluña y todos los pueblos y masías de alrededor. En la capilla del Santuario existía un mapa en el que están marcados los recorridos.

La Balma empieza a ser considerada sanadora de endemoniados, locos y de mal de ojos, seres que se creían poseídos por el demonio. La fama de este San-

tuario se extendió por los pueblos colindantes y también por el bajo Aragón, siendo Castellote el primero que la visitó en romería para honrar a la Virgen. Cada año en los primeros días de septiembre se congregaban miles de peregrinos, de las masías y pueblos, llegaban en procesión, andando o en mulos por caminos de herradura pernoctando dos o más días los más distantes. También lo hacían en caravanas de carros con toldo.

Los familiares que creían tener algún endemoniado en la familia los llevaban a la fuerza a veces atados como fardos. Cuando llegaban a la Balma, al endemoniado hombre o mujer le recibían las sanadoras o caspolinas, llamadas así por que venían de Caspe (Zaragoza). Eran de tres a cinco mujeres con fama de brujas, iban vestidas de negro, enjutas, se hacían cargo de la persona en el estrecho pasadizo que va de la hospedería a la iglesia asomado al precipicio. Dentro de la iglesia el altar está rodeado de una reja, llena de gente y cirios encendidos y empezaba el exorcismo. El poseso estaba dentro de un círculo y a su alrededor las caspolinas le manipulaban, los excitaban con ritos, recitando y cantando gozos antiguos hasta llegar al paroxismo, le hacían beber un brebaje compuesto entre



otras cosas de agua bendecida y tierra que arañaban de la cueva, les ataban los dedos de pies y manos con cintas azules por donde se suponía que al curarse saldría el demonio. El poseso, hombre o mujer, perdía el control de sus actos. Era un espectáculo grotesco soez y feroz, se oían blasfemias y se veían todo tipo de aberraciones.

Estos ritos se celebraron entre los años 1873-1932. Poco a poco se fueron mezclando supersticiones y prácticas deshonestas, llegaban gente de lugares remotos, sin control, hasta que las autoridades civiles y religiosas pusieron fin a estos ritos y recuperaron la iglesia de la Balma como la conocemos ahora. En el fondo de la iglesia, en un espacio cerrado, en sus muros se podían ver gran cantidad de exvotos, muy antiguos, con pequeñas figuras de cera, brazos y piernas, mechones de cabello, antiguas fotografías, y cartas con mensajes casi borrados, que producían sentimientos



contradictorios e inquietantes. Este espacio ha desaparecido, y en su lugar se ve la actual sacristía.

Actualmente, la fiesta en honor de la Virgen de la Balma se celebra el primer sábado de septiembre. El viernes los quintos de ese año recogen a la Virgen en el Ermitorio y la

llevan a Zorita, le dan la bienvenida el tabaletter i dolçainer seguidos de las Danzas que la acompañan hasta la iglesia del pueblo donde la mañana del sábado en la puerta de la iglesia un pastor lee una loa formándose la procesión encabezándola el dolçainer, el tabaletter seguidos de las danzas Els Negrets, Les llauradores, y Les Gitanetes, autoridades y fieles.

Al llegar a la magnífica Creu Cuberta con pinturas del pintor mallorquino Cruella, las Danzas bailan en honor a la Virgen. El Demonio de La Balma les impide seguir. El diálogo del Ángel y el Demonio tiene un texto antiquísimo, la lucha termina cuando el Ángel vence al Demonio poniendo el pie sobre su cabeza, que representa la victoria el Bien sobre el Mal.

Ahora La Balma es devoción y fe en un mundo de montañas, de ambiente enigmático y sereno, inmóvil en el tiempo.

## CAMINANDO, COMPARTIENDO Y DISFRUTANDO

La realización del Camino de Santiago es sin lugar a dudas, una de las experiencias que aquellos "peregrinos" que la han realizado, no pueden olvidar nunca. El esfuerzo personal por levantarse y sentir día a día los kilómetros bajo tus pies, el apoyo de un grupo de amigos que acaban convirtiéndose en "hermanos del camino", los paisajes que te atrapan, la belleza patrimonial con la que te encuentras y el gusto de sentarte delante de una buena comida después de habértela ganado.

Durante los últimos años, han sido muchos los compañeros que por primera o repitiendo hasta cinco o seis veces, se han aventurado a realizar los diferentes caminos de Santiago. Durante este curso la *Universitat per a Majors* facilitará la realización del tramo entre Roncesvalles y Logroño, será del 27 de marzo al 3 de abril, siete días en los que poder disfrutar de unos parajes excepcionales que recorren los valles pirenaicos de Navarra hasta bajar a las laderas del valle de Esteibar.



# Mayores y generación de conocimientos: WikiSenior

Jimmy Walles y Larry Sanger crearon la Wikipedia en 2001, con la idea de que ésta fuese “multiplayer”, denominado así a los entornos o juegos que permiten más de un jugador simultáneo. La idea era totalmente revolucionaria en un momento dominado por las enciclopedias coordinadas como la Británica o en medios digitales como la Encarta de Microsoft. La tecnología “wiki” se había iniciado en 1995 como una forma rápida y fácil de editar páginas, pero fue a partir del nacimiento de la Wikipedia cuando se consolidó como una forma de organización nunca antes vista. Actualmente esta manera colaborativa ya se ha extendido a muchos otros contextos, como por ejemplo la wikitravel, wikiquote, etc. pero volvamos a sus orígenes y veamos lo que la hace tan especial.

Antes de existir la Wikipedia ya se iniciaron proyectos para favorecer la escritura participativa y libre de las personas que no llegaron a fructificar. La Wikipedia en estos momentos iniciales de vida sólo permitía la edición por parte de expertos. Posteriormente se amplió esta posibilidad y se aceptaron los escritos de voluntarios con una revisión final de los expertos. Esta estrategia permitió que la primera semilla de sus contenidos fuera de muy buena calidad.

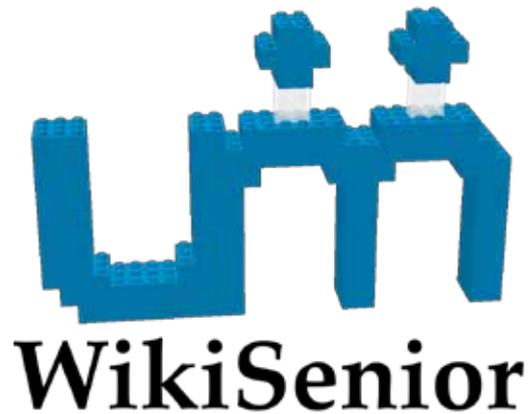
El crecimiento de la Wikipedia se produjo en el boom de la Web 2.0, fase durante la cual la crisis de los negocios “puntocom” dio paso a la participación y creación de contenidos de todas las personas de forma mucho más libre y sin trabas de tipo tecnológico, apostando por conjuntos de herramientas que ofrecían a cualquier persona la posibilidad de publicar

contenidos en Internet. Hoy en día la Wikipedia sigue siendo una de las páginas referentes en cuanto a fuente de información.

Todo este éxito está muy ligado también a la forma en la que está organizada. Los artículos en la Wikipedia pueden ser escritos por cualquier usuario, y son gestionados entre todos los participantes de la Wikipedia, aunque no hayan participado en la redacción del mismo. En caso de conflicto o vandalismo, la propia comunidad tiene mecanismos que se han mostrado muy efectivos y representan una forma de resolución de conflictos y de creación del conocimiento de forma organizada de los temas más polémicos y espinosos nunca antes visto a nivel mundial. Es por ello que fue calificada por la revista Nature como una referencia de información tan fiable como la enciclopedia Británica.

Es habitual que una persona navegue por Internet y busque información, dirigiéndose muchísimas veces a algún artículo de la Wikipedia. Este es el caso de uso más habitual, aquel en el que a partir de una curiosidad o pregunta, y tras usar nuestro buscador favorito de Internet, acudimos al artículo de la Wikipedia. Sin embargo, hay dos formas adicionales de uso que pueden ser de gran interés y resultar de utilidad.

El primero es la capacidad de descubrir y aprender de forma no



guiada sin que sea necesario buscar algo en particular. Sólo es preciso ir a la página principal de una wiki, ya sea la Wikipedia, la WikiSenior, o cualquier otra, y observar qué nos puede ofrecer, navegar por sus temas, áreas de conocimientos, ver quienes son los autores más activos, ver qué han escrito, o si hay algún tema de actualidad, etc. ¿Por qué no visitar la Wikipedia y ver cuál es el artículo destacado del día o las efemérides? Además, es frecuente estar leyendo un artículo y encontrar en un párrafo un término o concepto que llame nuestra atención y sobre el que queramos saber más. **Las wikis facilitan el enlace entre artículos, y eso hace que sea sencillo navegar de artículo en artículo.**

Una segunda forma de uso es ofrecer la capacidad de publicar en la wiki cualquier información que podamos escribir. Una wiki, por diseño, debe ser abierta y como mucho moderada para evitar vandalismos, pero no debe impedir que cualquier persona pueda aportar su grano de arena a algún tema que conozca. Hay wikis donde sólo se puede escribir sobre temas de cocina, viajes, o artículos de tipo enciclopédico como en el caso de la Wikipedia. Esto hace que la participación de personas que están

aprendido sea muy difícil puesto que escribir un artículo que sea rechazado es muy desmotivador en los inicios; además no todo el conocimiento ha de ser de tipo enciclopédico. **Por este motivo nació la WikiSénior, la primera wiki española escrita por mayores.**

La WikiSénior nació en el contexto del proyecto europeo [www.activeict.org](http://www.activeict.org) coordinado por la Universitat per a Majors, ante una iniciativa en la que las personas mayores debían hacer un uso activo de las nuevas tecnologías, y ser protagonistas del contenido que se estaba creando en la red.

En la actualidad, el contenido de la WikiSénior es relativamente pequeño, **4604 artículos**, al igual que la Wikipedia en sus inicios, y se requiere de muchísimas personas para poder ser considerado un compendio global de conocimiento. Todas las personas tenemos conocimientos sobre cualquier tema, y aunque esto parece una obviedad, no todos lo tenemos tan claro, o al menos, damos poca importancia a lo que sabemos: un lugar con encanto, un edificio del que conocemos la historia, una receta, una planta que sirve para aliviar una enfermedad, un cuento, una poesía o un largo etcétera. Gracias a un buscador (como Google) cualquier persona del mundo puede encontrar con un solo clic algo que creía que ya estaba perdido y que un alumno puso en la WikiSénior. **La WikiSénior es la propuesta de la Universitat per a Majors para que este conocimiento perdure y no volver a escuchar la frase “¡Qué lástima que todo ese saber se pierda!”**

Una wiki (y en nuestro caso la WikiSénior) es un ejemplo magnífico de aprendizaje no formal, no hay mejor manera de aprender que enseñar, y es durante este proceso de organización, escritura y revisión donde muchos autores descubren a la vez nuevos conceptos, historias o

hechos que creían olvidados. Internet favorece esta creación de redes entre personas o, mejor dicho, entre autores en este caso.

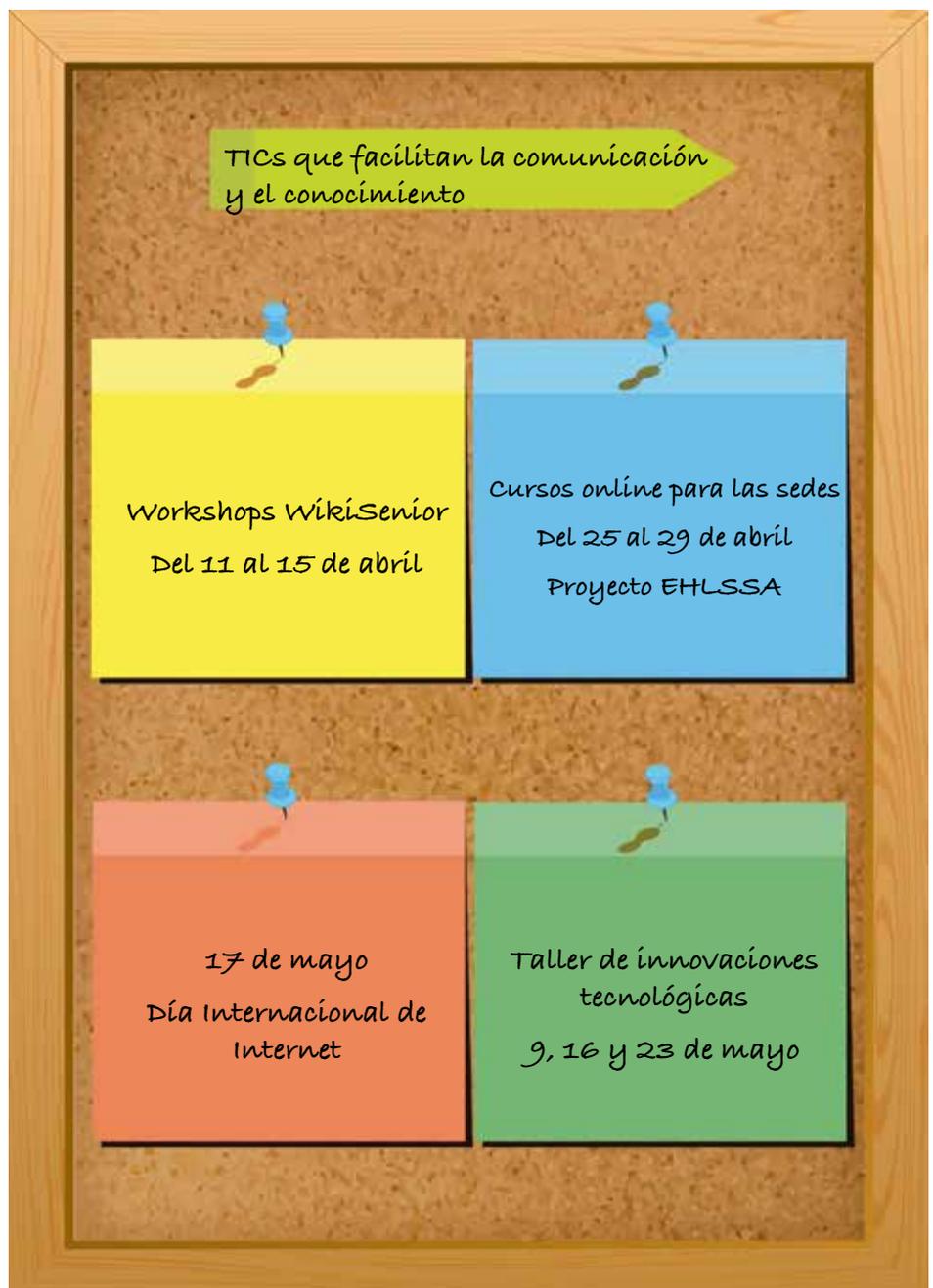
En la Wikipedia las personas que escriben los artículos crean vínculos de afinidad y confianza. Entre las personas más populares y que aportan mayor fiabilidad aparecen los bibliotecarios, aquellos que tienen capacidad para organizar la Wikipedia.

La Wiki fue una de las dos herramientas elegidas como modelo de la web 2.0 (la otra fueron los blogs), la web de las personas, la internet en donde el conocimiento era generado por nosotros y así debe

continuar. La WikiSénior ([www.wikisenior.es](http://www.wikisenior.es)) es una wiki abierta a la participación de todos los mayores, sin presentar un formato estricto de artículos, se acepta cualquier contenido original, desde experiencias, recetas, viajes, historias, etc. No hay que olvidar que la WikiSénior, aunque ya tenga unos años, ofrece un avanzado servicio en la nube a todas las personas que quieran contribuir, haciendo sencillo el acceso a la tecnología que hace perdurar el conocimiento y el saber de las personas.

**Autores:**

**Roger Esteller - José Traver**



ROSIE ONG - POSTGRADO

# GINKGO BILOBA, UN FÓSIL VIVIENTE



El Ginkgo como árbol de paisaje

Originario de China, el árbol Ginkgo se considera una de las especies más antiguas que se conocen, como lo demuestra el hallazgo de indicios fósiles próximos al género Ginkgo que se remontan al Pérmico hace unos 275 millones de años y, ya propiamente del Ginkgo se han atribuido al principio del Jurásico. Actualmente sólo queda una especie, Ginkgo biloba, un fósil viviente. Esta asombrosa capacidad de resistencia y su gran longevidad le han vuelto insustituible en la medicina tradicional china y nipona, que lo vienen empleando desde hace más de dos mil años. Se consideraba extinto hasta que a principios del siglo XX fue hallado en unos valles recónditos de China.

Es usado como árbol de paisaje debido a que es pintoresco, tiene una forma de corona poco común, provee sombra y da un tono llamativo. Se ha usado con fines ornamentales desde hace miles de años. Muchos Ginkgos viven como árboles ornamentales en muchas partes del mundo; es casi cosmopolita. Debido a su natural resistencia a enfermedades, insectos, polución del aire, fuego y hasta la radiación radioactiva, es también usado como árbol de calle en ciudades y áreas urbanas. Se planta también en parques y a lo largo de bulevares por su forma única y por el color amarillo de sus hojas en otoño. La coloración dorada que adquiere su follaje en otoño es espectacular. Sus hojas caen con

las primeras tormentas otoñales y tiñen de dorado las aceras o pavimentos de su entorno, para volver a brotar en primavera. Es un árbol sagrado para la tradición budista, y por ello se suele plantar en los jardines de los templos y junto a las pagodas, como reconocimiento a su capacidad para sobrevivir en las condiciones más extremas. Puedes encontrar Ginkgos en grandes ciudades como Londres, Nueva York, Buenos Aires, Madrid, Lisboa o Barcelona, entre otras muchas.



La hoja del Ginkgo Biloba

El ginkgo es un majestuoso árbol que puede alcanzar 35 m de altura, con copa estrecha, algo piramidal y con tronco recto de más de un metro de diámetro. La corteza es de color gris claro con surcos. Sus ramas son horizontales y cortas, creciendo de estas unos vástagos de los que brotan las hojas, caducas, de color verde amarillento que miden de 5 a 8 cm de longitud. Estas hojas adquieren un fantástico color amarillo brillante en el otoño. Sus hojas son planas con forma de abanico triangular partido en dos lóbulos (de ahí su nombre Biloba por bilobulada). La floración comienza en la mitad de la primavera y dura aproximadamente tres semanas. Todos los árboles de Ginkgo tienen un sistema vascular relativamente primitivo. Las venas se dividen continuamente en dos. Este patrón de venas es único del Ginkgo.

Los sexos están separados, presentando los ejemplares masculinos inflorescencias amarillas agrupadas



Las flores femeninas



Las inflorescencias masculinas



Fruta y semilla

en amentos cilíndricos, muy numerosos y que nacen en los brotes cortos. En los femeninos, las flores se encuentran en grupos de 2 o 3, produciendo una semilla blanda de color marrón amarillento y textura carnosa. Al abrirlas despiden un olor rancio ya que contienen ácido butírico.

También tiene una función simbólica. El árbol Ginkgo es objeto de veneración, un símbolo de unidad de los opuestos, visto por algunos como un símbolo de invariabilidad, poseedor de un poder milagroso y del inconmensurable pasado. Debido a todas sus propiedades, se asocia con la longevidad. Desde tiempos antiguos el árbol ha sido

plantado en jardines de templos en China y Japón, también cerca de lugares sagrados y castillos.

Un año después del estallido de la bomba de Hiroshima, en 1946, a cerca de un kilómetro de distancia del epicentro de la explosión, un viejo Ginkgo destruido y seco empezó a brotar, mientras que un templo construido frente al mismo fue destruido por completo. Para Hiroshima el ginkgo se transformó en símbolo del renacimiento y objeto de veneración, por lo que se le llama "portador de esperanza". Después del desastre se despertó la curiosidad en la ciencia médica por estudiar las propiedades curativas del Ginkgo biloba.

Los científicos creían que se había extinguido, pero en 1690 Engelbert Kaempfer descubrió el Ginkgo en Japón. El botánico y médico alemán (1651 - 1716) estuvo en Japón enviado por la Dutch East India Company. Fue el primer occidental en ver la especie y anotó el nombre de la misma en su *Amoenitates exoticae* (1712). Más tarde llevó semillas de ginkgo a Holanda y en el jardín botánico de Utrecht se plantó uno de los primeros ginkgo. Los ginkgos habían sobrevivido en China y allí se encontraban principalmente en monasterios en las montañas donde los monjes budistas cultivaron el árbol por sus muchas buenas cualidades. Desde allí se propagó (por semillas) a Japón (alrededor del 1192 AD con alguna relación con el budismo) y a Korea. Semillas de Ginkgo fueron llevadas a Europa desde Japón por Kaempfer a principios de los 1700 y a América más tarde en ese siglo.

El ginkgo biloba es un árbol muy apreciado en la jardinería pero también se le considera el mejor remedio de herbolario para ayudar a envejecer mejor o a reducir determinados procesos del envejecimiento. Recibió su nombre científico en 1771. El *Guang Qun Fang Bu*, una enciclopedia china de principios del siglo XVIII, señala la utilización de este árbol por maestros de Feng Shui. El primer gran herbario chino, el *Peng Tsao*

(libro clásico de las hierbas) le atribuye propiedades para el corazón y pulmones, también para tratar el asma, sabañones y manos hinchadas. Aunque en la medicina china se usa más las semillas, las hojas se usan todavía para tratar problemas respiratorios, pérdida de la audición, mala circulación, enfermedades de la piel, etc. La hoja pulverizada es inhalada para el asma, trastornos del oído, nariz y garganta. Aplicado localmente el jugo de hojas hervidas se usa para sabañones. La hoja se usa también como un emplasto.

Actualmente los derivados de ginkgo están entre los preparados de mayor prescripción en Europa. La gran revolución con el ginkgo biloba se dio a mediados del siglo XX al descubrir un principio activo que inhibía el activador de la tromboplastina, relacionado con múltiples procesos biológicos como asma, el riego sanguíneo, el rechazo en trasplantes, coágulos arteriales, etc.

Los ingredientes activos del extracto son flavonoides y ginkgolidos. Los flavonoides son sustancias naturales que se encuentran también en frutas y verduras, actuando como antioxidantes. Los ginkgolidos son, entre otros, inhibidores del PAF (factor activador de las plaquetas) contra coágulos, de los cuales el ginkgolido B es el más efectivo. Los investigadores ahora saben que ambos, los mecanismos de defensa del Ginkgo y su alta esperanza de vida, se deben a cinco sustancias que se encuentran solo en los ginkgos: ginkgolidos.

Precisamente cómo funciona el Ginkgo y qué sustancias son responsables por los efectos medicinales complejos permanece un misterio. Pruebas que involucran uno o tan solo unos pocos componentes de las hojas de Ginkgo han tenido resultados decepcionantes. El efecto del Ginkgo se debe, probablemente, a un número de sustancias. Las preparaciones de Ginkgo contienen un amplio rango de sustancias, incluyendo vitamina C, azúcares, fenoles, terpenos

y, especialmente, flavonoides.

En la medicina occidental las hojas se volvieron un objeto de investigación a fines de los 50s. El Dr. Willmar Schwabe, médico y botánico alemán, analizó los componentes y la actividad de las sustancias naturales de las hojas y en 1965 produjo la marca Tebonin (solución y tabletas) en una concentración de 10:1. La concentración hoy en día es en su mayoría 50:1 (50 libras de hojas resultan en 1 libra de extracto). Hoy en día el Ginkgo es prescrito en Europa y usado por mucha gente en los EEUU, Canadá y otros países por sus habilidades medicinales.

Mientras tanto, se han conducido cientos de estudios científicos controlados e investigaciones en la química, farmacología y efectos clínicos de las hojas, en su mayoría por investigadores europeos. En 1990 el Dr. Elias J. Corey de la universidad de Harvard recibió el premio Nobel de Química por el hecho entre otros, de haber sintetizado la ginkgolida B, que está siendo investigada para su uso en prevenir el rechazo de órganos trasplantados y para el asma entre otras cosas.

Las virtudes del Ginkgo biloba suscitan cierta controversia científica. En algunos foros es presentado casi como el primer gran remedio natural para combatir algunos de los trastornos circulatorios asociados al envejecimiento; en otros ámbitos, en cambio, se tiende a observar con escepticismo algunas de sus presuntas atribuciones, como su utilidad en enfermedades degenerativas y se demandan pruebas más concluyentes sobre su eficacia terapéutica.

De la investigación parece que hay tres importantes efectos del extracto en el cuerpo humano: mejora el flujo sanguíneo (incluyendo la microcirculación en pequeños capilares) a la mayoría de los tejidos y órganos, protege contra el daño oxidante a la célula por los radicales libres (antioxidante) y bloquea muchos de los efectos del PAF (aglomeración de plaquetas:



Ginkgo Baiera, pérmico superior



Ginkgo Adiantoides, Paleoceno, Escocia



Sphenbaiera

“coágulos”) que ha sido relacionado al desarrollo de una cantidad de trastornos cardiovasculares, renales, respiratorios y del Sistema Nervioso Central. El extracto de hojas de ginkgo biloba es muy efectivo para mejorar la circulación de la sangre, por su alto contenido en flavonoides. Debido a su acción vasodilatadora arterial aumenta el riego sanguíneo y disminuye las resistencias en las pequeñas arterias mejorando los trastornos originados por la arteriosclerosis. Por esa propiedad de mejorar la circulación, está recomendado en casos de varices, flebitis, piernas cansadas, calambres, etc.

Todo esto beneficia a las personas en edad madura y senil, ya que sus organismos pierden capacidad para irrigar adecuadamente los tejidos (especialmente el cerebro y eso provoca la pérdida de memoria, cansancio, confusión, depresión y ansiedad). El consumo de Ginkgo aminora estos síntomas y además hace más eficiente la irrigación en el corazón y las extremidades.w

Durante muchos años fue difícil clasificar el ginkgo, hasta que se

decidió colocarlo en una división aparte, Ginkgophyta, conformada por un solo orden, Ginkgoales y una sola familia clasificada por Engler en 1897, Ginkgoaceae. La especie Ginkgo biloba constituye uno de los mejores ejemplos de fósil viviente conocidos. La familia Ginkgoaceae está compuesta por dos géneros extintos, Ginkgoites y Baiera (conocidos por sus hojas fosilizadas), y uno vivo, Ginkgo, con una única especie: Ginkgo biloba. Es el único representante vivo del orden de las Ginkgoales, un grupo de gimnospermas compuesto por la familia Ginkgoaceae, con sus más antiguas hojas fósiles fechadas hace 270 millones de años atrás, en el período pérmico, así que en la era de los dinosaurios (jurásico hace 213 millones de años) ya existía. Las hojas fósiles y los órganos vegetativos muestran que en ese tiempo había al menos dos especies. El género Ginkgo es uno de los principales grupos del filo Ginkgófitos. Los fósiles de Ginkgo se reconocen por sus hojas, órganos reproductivos y madera. Suos restos de hojas son los más hallados.

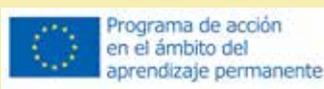


Internet ya no está únicamente disponible a través de un ordenador, ahora nos conectamos y nos informamos también gracias a los smartphones y tablets. Además, la ventaja de estos dispositivos es que podemos acceder a internet desde cualquier parte y siempre de un modo muy personal. Accedemos a Internet cuando lo necesitamos o nos apetece, sin importar el momento o lugar.

Las tablets o smartphones, representan de este modo un modo más natural de acceder a internet gracias a su pantalla táctil. Aunque poco cómodos para trabajar, su uso ha ido creciendo progresivamente, para leer las noticias, correos, jugar, navegar, etc. y por eso en todos los sectores su uso es cada vez mayor, y así debe serlo también para las personas mayores, quienes pueden aprovechar las ventajas de estar conectados en momentos de necesidad o ocio.

El proyecto SenApp de la Unión Europea se inició con el objetivo de favorecer un uso de las tablets por parte de las personas mayores a través de una actividad formativa, con la particularidad que esta actividad formativa era ofrecida on-line a través de la misma tablet. La Universidad para Mayores es socia de este proyecto y participamos en el diseño metodológico y del contenido, incluyendo videos grabados por los propios alumnos. Ahora se está ofreciendo el curso a todas las personas mayores de la UJI en fase de pruebas, para luego ofrecerlo de forma abierta a otras instituciones europeas.

<http://www.senapp.eu>



FERNANDO RUBIO - 3<sup>ER</sup> CURSO

# PASEANDO POR CASTELLÓN: JOSÉ ROYO GÓMEZ

Una conversación trivial con mi tío Ramón, que fue alumno de esta Universidad para Mayores, me dio la idea de compartir con vosotros una reflexión:

En la educación de nuestros jóvenes, no debe faltar nunca el conocimiento de las figuras de Castellón más ilustres, conocidas y reconocidas nacional e internacionalmente, al menos su nombre y su trabajo. Con ello reforzaremos su sentido de pertenencia a un lugar y el orgullo de serlo.

La conversación giraba en torno a una plaza de la Ciudad, muy bonita, rodeada de bancos para sentarse, un estanque con peces patos y tortugas, que tiene plantados muchos y variados árboles preciosos. Es la Plaza del Geólogo José Royo Gómez.

Casi desconocido por lo menos para muchos castellonenses, fue un investigador de los pies a la cabeza, de los que buscan indagan sin importarles ensuciar sus ropas. Un hombre que miró la Ciencia, entonces muy encorsetada, con otros ojos y luchó muy duro para hacerla más flexible y adaptarla a los nuevos tiempos que vendrían.

Fue de Castellón, nació en la calle "Vallá del carrer D'Amunt" (O'Donell) en una familia acomodada. Ésta venía Dels Ports, donde poseían una masía en la (Partida) Dena de la Vespa. Allí comenzó su afición por los fósiles y los minerales y rocas (de todo eso, hay mucho por allí), y a la vez de su amor por la Naturaleza.

Transcurrió su niñez entre la calle, donde hizo amigos como D. Vicente Sos Baynat que lo fue para toda la vida, la escuela y el Instituto de Santa Clara en Castellón.



Cuando marchó a la Universidad en Madrid lo hizo con su amigo Sos Baynat, al que le unió su amistad desde niños, el amor por su Tierra y la lengua valenciana. Todo esto marcó para siempre su carácter.

Continuó regresando, estudiando El Tossal Gros, El Collet, La Magdalena y cómo no Els Ports, calmado así su sed de conocimientos y el amor por su tierra.

Casó con Inocencia con la que tuvo dos hijos. Se doctoró joven, con 31 años en Geología y Paleontología. Perteneció al Museo Nacional de Ciencias Naturales y a la Real Sociedad Española de Historia Natural.

Participó en las Colonias escolares de San Vicente de la Barquera (Santander), junto al último Grupo de Geólogos vinculados a la célebre Institución Libre de Enseñanza (la ILE), permitiéndose así enseñar a los niños, uniendo dos actividades esenciales para él: Las Ciencias Naturales y La Didáctica. Esta última la cultivó durante toda su vida hasta poco antes de su muerte ocurrida en el exilio, en Caracas (Venezuela) en 1961.

El exilio fue fruto de sus ideales progresistas, pues formó en las filas de Acción Republicana y fue diputado por Castellón en las Cortes de 1931. Participó en los Gobiernos de la II República mientras seguía ejerciendo su profesión en Congresos y

representaciones oficiales, siempre vinculados a sus conocimientos.

Relacionado con D. Julián Besteiro presidente del PSOE, de UGT y de las Cortes, con D. Manuel Azaña con quien le unió una estrecha amistad y fue padrino de su hijo. Le nombró Director Gral. de Minas en el 1936 y de un Departamento del Ministerio de Hacienda en el 1937. Perteneció a una Logia Masónica: ésta trayectoria fue la que le condujo a estar condenado a muerte por el Gobierno de Franco y que, temiéndoselo, tuvo que exiliarse con su familia y no pudo volver nunca.

El viaje al exilio, antes del cierre de la frontera con Francia, lo realizó con la tristemente famosa caravana de exiliados que una vez llegados a Francia tuvieron que enterrar en el pueblo de Belliure a Antonio Machado, en situación más que penosa.

No se quedó en Francia, en la Facultad de Ciencias de Toulouse donde le ofrecieron trabajo, sino que pasó a Colombia donde vivió trabajando en la Universidad de Bogotá y de ahí, con los años, a Venezuela en la Universidad Central de Caracas donde siguió su labor investigadora, divulgativa y con una didáctica que no interrumpió nunca, hasta su muerte el 30 de Diciembre de 1961.

Para crear espíritus críticos en los jóvenes de hoy, que les lleven a romper con los dogmas presentes y pasados, y para que esto les conduzca a la natural evolución positiva, tenemos que ayudarles en su educación, dándoles información sobre personas como el Doctor Royo, que aunque no son cercanas en el tiempo, sí lo son en el ejemplo empuje, vitalidad y tesón.

BENJAMÍN REVERTER - 2º CURSO

# LA DESINFORMACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Hoy en día, lo queramos o no, estamos absolutamente inmersos en el mundo de la información. Constantemente y de todas partes recibimos noticias, avisos, datos, en una cantidad que hubiera sido inimaginable cincuenta años atrás. Ese aluvión de información que nos llega, que nosotros vamos asumiendo, en muchas ocasiones inconscientemente, hace que nos vayamos creando un estado de opinión sobre las cosas.

La información es algo imprescindible. Todos necesitamos de ella para poder situarnos en el entorno social en el que nos encontramos. Es información todo lo que nos hace estar al corriente de lo que sucede, pero también lo es aquello que nos permite movernos en el día a día. Sin estar informados, constantemente cometeríamos equivocaciones, tomaríamos decisiones erróneas.

Si ceñimos el concepto información a lo que llegándonos a través de los medios de comunicación catalogamos como noticia, estamos entrando en “La desinformación de la información”. Cuando Marshall McLuhan (1911-1980), erudito canadiense, filósofo y experto en teoría de la comunicación, acuñó su famosa frase “el medio es el mensaje”, estaba lanzando un aforismo que ha pasado a ser un lema de las ciencias de la información contemporáneas. El porqué eso es así resulta evidente. Los medios de comunicación al publicar o emitir una noticia lo hacen adecuando el sentido o la intención de esa comunicación a la ideología en la que ese medio se mueve. Y nosotros como receptores de esa noticia buscaremos, consciente o inconscientemente, los medios de comunicación que nos presenten el hecho de forma más acorde a nuestra forma de pensar, llegando en ocasiones los medios a

continuar publicando o emitiendo una falacia o una verdad a medias contra viento y marea porque un determinado nicho de población quiere continuar siendo “desinformado” de acuerdo a sus ideas.

Los periodistas y, por ende, los medios de comunicación, deberían separar claramente lo que es información de lo que es opinión. El texto de una noticia, sea el que sea, se debería ajustar al hecho acontecido, sin prejuzgar u opinar, únicamente exponer. Y tal vez así evitaríamos sumirnos en la “desinformación de la información”. Pero para ello hemos de ser más críticos, primero con nosotros mismos y luego con los medios. ¿Seremos capaces?

*Conocimiento del patrimonio: Visita a la ciudad de Nàtiva*



ANTONIO GUTIÉRREZ - POSTGRADO

# LA MITOLOGÍA GRIEGA

La palabra mitología tiene dos significados, uno que nos dice que puede entenderse como una colección de mitos y otra que nos dice que mitología es una explicación de los mitos

Los mitos son relatos basados en la tradición y en la leyenda, creados para explicar el cosmos, el origen del mundo, los fenómenos de la naturaleza y cualquier cosa para la que no haya una explicación sencilla.

En la Grecia Antigua la religión imaginó a sus dioses con formas humanas (antropomorfismo) y a partir de esa concepción creó unos mitos universales que influyeron y siguen influyendo en las manifestaciones culturales del mundo (pintura, escultura, y literatura principalmente).

En el Neolítico, la religión se originó en las manifestaciones de culto y creencias ligadas a la agricultura y la vida corriente. Se adoraba a las fuerzas sobrenaturales y a la Diosa Madre, representada en estatuillas femeninas de cuerpo muy grueso. También en la religión cretense, que influyó mucho en la cultura griega, se observa el predominio de las diosas sobre los dioses.

El culto a las diversas divinidades estaba bien organizado. Existían santuarios en el campo y templos donde

se adoraban a los dioses. Allí se les llevaban ofrendas (de la agricultura principalmente). También se hacían procesiones, bailes, juegos y representaciones taurinas. No se solían hacer sacrificios de sangre en honor de los dioses.

Hacia el año 1900 a. C. un pueblo de origen indoeuropeo (los aqueos) se instaló en Grecia, veneraba principalmente a los dioses descendientes de Urano (dios del cielo), pero al mezclarse con los primeros habitantes. Dio igual importancia a los dioses masculinos que a los femeninos. En unas tablillas que se han encontrado, muy anteriores a Homero y a Hesíodo, se encuentran escritos los nombres de los dioses Zeus, Hermes, Ares, Poseidón, Dioniso, Artemis, Hera, Atenea, etc.

La mayoría de los mitos heroicos de Grecia corresponden a la época micénica (S. XVI a S. XII a. C.) y se corresponden con personajes históricos y lugares importantes. Así tenemos los perseidas y atridas en

Micenas, Edipo en Tebas, Helena en Lacedemonia. Otros se corresponden con aventureros como los argonautas y Jasón, Heracles, Perseo.

Gracias al arte y a la literatura griega los mitos tuvieron mucha importancia en Roma. Los dioses romanos se asimilaron a los griegos pero la mayoría conservó su nombre romano: Júpiter (Zeus), Juno (Hera), Marte (Ares), Baco (Dionisio), Vulcano (Hefestos), etc.

Inspirándose en las leyendas populares sobre dioses y héroes, los poetas griegos, principalmente Homero (S. VIII a. C.) y Hesíodo (S. VII-VI a. C.) crearon los mitos griegos. El primero en sus obras “la Ilíada” y “la Odisea” hace aparecer con mucha frecuencia el mundo de los dioses en las aventuras o acciones de los hombres. Hesíodo en su obra “la Teogonía” procura clasificar el mundo de los dioses desde el principio de su existencia. Zeus es el dios principal, justo y superior a todos. En “los trabajos y los días” Hesíodo expone un calendario de ritos que recoge las creencias del pueblo.

En los escritos del poeta romano Ovidio (43 a. C.- 18 d. C.) encontramos una gran recopilación de mitos. Estos mitos sirvieron como fuente de inspiración a los que más tarde escribieron sobre la mitología griega o hicieron referencia a ella en sus obras.



NURIA FERRER - 2º CURSO

## LAS FUENTES DE BERNA

Cuando entras en Berna por el puente viejo “Nydeggbücke”, lo primero que ves es una amplia calle, adoquinada y con amplios porches a ambos lados.

Paseando por la calle, de pronto te encuentras con una pequeña fuente en el centro, con una sola columna y una pequeña estatua en la cúspide, pintada en colores vivos, dando un toque de color, al gris piedra de las edificaciones de su alrededor.

Es la primera fuente de las once que existen repartidas por todo el centro de la ciudad vieja, son esculturas renacentistas del Siglo XVI, creadas, todas por Friburgo, excepto la fuente de Zähringer que es obra de Hans Hiltbrand y son patrimonio de la humanidad, según la UNESCO.

En la calle central “Gerechtigkeitsgasse”, se encuentra la Fuente de la Justicia “Gerechtigkeitsbrunnen”, que la representa con la espada de la justicia, en la mano derecha y una balanza en la izquierda, también lleva una venda en los ojos, tiene una pierna ligeramente adelantada. En su base cuatro bustos pequeños que aprietan el pedestal, un Papa, un Emperador, un Sultán y un “Schultheiss”, presidente del gobierno del Cantón de Lucerna.

Repartidas a lo largo de esta misma calle, hay 6 fuentes más, la siguiente es la Fuente de Sansón “Simsonbrunnen”, que representa la historia bíblica de Sansón matando a un león.

Desde ésta, divisas la siguiente, la Fuente de Zähringer, “Zähringerbrunnen”, un oso con la armadura completa, bandera y escudo y con un cachorro de oro a sus pies. Es

un homenaje al fundador de Berna. La leyenda cuenta que lanzó una piedra, buscando un lugar donde construir la ciudad y donde cayó, el decidió fundar la ciudad.

Cuando miras hacia adelante, ves la Torre del Reloj Carrillón que data de 1530 y tras la torre, esta la



siguiente, la Fuente del Mosquetero “Schützenbrunnen”, la figura es de un soldado con la bandera de Berna de 1799, con espada y entre sus piernas un cachorro de oso que saca un arma.

A menos de 100 metros, vemos la Fuente del Ogro, “Kindlifresserbrunnen”, representa a un “Fastnacht”, que es un personaje de ficción, que asusta a los niños y adolescentes.



Un poco mas adelante, está la Fuente de Anna Seiler “Anna Seiler Brunnen”, que es un homenaje a Anna Seiler, fundadora del primer hospital de Berna. Es una figura de mujer, con vestido azul, vertiendo agua en un pequeño plato. El pilar

que la sustenta, es de la ciudad romana de Aventicum, la moderna Avenches.

Ya en el final de la calle, la última, la Fuente del Gaitero, “Pfeiferbrunnen”, que originariamente estaba situada frente a una posada, donde se alojaban los juglares.

Cuando vas a visitar su formidable Catedral, frente a ella está la Fuente de Moisés, “Mosesbrunnen”, Moisés con la Tabla de los 10 Mandamientos para la tribu de Israel.

Las otras fuentes, se encuentran dispersas por el centro de la ciudad vieja, la Fuente del Corredor, “Läuferbrunnen”, se encuentra junto al “Untertorbrücke”, el Puente Bajo, es la figura de un heraldo o mensajero, que viaja a pie, por eso el nombre de corredor. En el pecho lleva el escudo de armas de la ciudad, en la mano izquierda una espada corta y en el pie de la estatua, hay un cachorro de oso, equipado como el mensajero.

La Fuente del Alférez, “Vennerbrunnen”, está situada en la “Rathaus-gasse”, “Venner”, era un titulo militar-político en la suiza medieval, que era responsable de la paz, de la protección y de dirigir las tropas de un barrio de la ciudad. Está representado con su armadura completa y bandera.

Y por último, la Fuente de Ryffli, “Ryfflibrunnen”, sita en “Aarberger-gasse”, es un capitán de ballesteros. El guerrero va acompañado de un pequeño oso, con un fusil de chispa.

DOLORES SOLÁ - 2º CURSO

# LAS RAÍCES FLORECEN EN LAS RAMAS

Un señor vivía con su hija, su yerno y su nieto, en muchas ocasiones cuidaba del niño, le llevaba al colegio, al parque a jugar, le contaba historias de su vida y también las cosas que hacía la mamá del niño cuando era como él. Le enseñaba a usar los cubiertos, a lavarse y vestirse correctamente, a ser educado y gentil con los demás, y, en ocasiones, le daba una reprimenda en aquellas cosas que el abuelo consideraba mal hechas. Los dos se comprendían a las mil maravillas y se profesaban un gran cariño. Cuando el abuelo salía a pasear y le preguntaba si quería ir con él, saltando de alegría cogía su abrigo y salía corriendo tras él.

En una ocasión el niño se encontró un pajarito recién nacido, lo recogió y se lo llevó a su abuelo; el hombre le recomendó que no le hiciese daño, buscaron el nido, cuando lo encontraron vieron que allí habían dos pajaritos más, así que dejaron al pajarito con sus hermanos marchándose a casa muy satisfechos. De camino a casa el niño le pidió a su abuelo que lo llevase a una feria que había en un pueblo vecino, el abuelo no estaba muy

seguro de poder llevarle pero tanto insistió que le prometió que le llevaría.

Pasaron unos días, el hombre no se encontraba muy bien pero no dijo nada por no asustar a su familia, después de cenar se acostó, quedándose dormido para siempre. Llegando al cielo vio una gran cola de gente delante de la puerta, un hombre bastante mayor con un gran libro donde escribía el nombre de cada uno que entraba en el cielo, cuando llegó su turno le preguntó su nombre, a lo que contestó que no quería entrar, lo que quería era hablar con Dios; así que el Señor se presentó ante él ¿Por qué no quieres entrar en el cielo? Le preguntó. El anciano le dijo que tenía un nieto al que había prometido llevarle a la feria, y si no estaba allí no podría cumplir su palabra; quería tanto a su nieto, que no quería que pensara que no había cumplido lo que le prometió. Al abuelo, al decir estas palabras, le cayeron las lágrimas. El Señor, compadeciéndose de él, le dio permiso para volver con la condición de que después de la feria tendría que regresar al cielo.

El abuelo despertó, reflexionó si aquel sueño pudiera ser una reali-

dad, tenía que llevar a su nieto a la feria, pero también explicarle su sueño. Unos días después se fueron a la feria al pueblo vecino, comieron palomitas, subieron a los caballitos, pero el niño notaba que su abuelo estaba triste, cuando preguntó qué le pasaba, le contó el trato que había hecho con Dios, pero que no se preocupase que desde el cielo velaría por él durante toda su vida.

Esta historia me la contó mi madre, no sé si la leyó o se la inventó, pero en ella se encierra el gran amor que sienten los abuelos por sus nietos, el deseo de disfrutarlos, enseñarles los valores de un ser humano, las cosas buenas. En la Universitat per a Majors de la UJI, ya tenemos nietos, ahora somos nosotros los abuelos, y nos preocupa su educación, que su formación sea lo mas buena posible, para cuando tengan que afrontarse a la vida.

De nuestras raíces heredamos sin darnos cuenta, forma de ser, comportamiento, costumbres, aquellos recuerdos de conducta que nunca se olvidan, y aunque los valores los hace suyos el propio individuo, digo sin temor a equivocarme, que las raíces florecen en las ramas.

## Preinscripció per al curs 2016-2017

### del 2 de maig al 27 de juny,

més informació a la web:

<http://mayores.uji.es>



BERNABÉ LARDÍN - POSTGRADO

# MINDFULNESS (ATENCIÓN PLENA)

La práctica de la meditación se conoce al menos desde 600 años antes de Cristo en la cultura oriental y ha tenido una posición destacada en religiones como el hinduismo y algo después en el budismo. Esta práctica se centraba en unas técnicas basadas en principios naturales y enfocada a la búsqueda de un equilibrio personal, contando con una simbología particular.

En la tradición occidental, con la aparición del cristianismo algunos siglos después, también nace un tipo de meditación, pero esta más vinculada a una relación personal con Dios y centrada en la oración.

### ¿Pero qué es Mindfulness?

Mindfulness (atención plena) es un tipo de meditación con orígenes en el budismo, la cultura Zen y otras culturas orientales. Las primeras técnicas de meditación oriental que llegaron Occidente fueron sobre los años 60, pero no fue hasta los 70, cuando realmente se conoció, gracias al biólogo molecular y médico americano Jon Kabat-Zinn de la Escuela de Medicina de la Universidad de Massachusetts, que generalizó su práctica, adaptando las técnicas orientales a nuestras mentes occidentales y fue dándolas a conocer poco a poco, extendiendo su aplicación a varios campos y a su inclusión en varios ti-

pos de programas relacionados con tratamientos de ansiedad y estrés.

Mindfulness o atención plena fue definida por él como, “prestar atención de una manera especial intencionadamente en el momento presente y sin juzgar”, o sea, tomar conciencia de nuestra propia conciencia, dicho así parece algo sencillo de realizar, ser consciente de lo que estamos haciendo o sintiendo, es algo que todo el mundo experimenta en alguna ocasión, cuando vivimos conscientemente lo que sentimos o realizamos estamos practicando Mindfulness, en términos simples viene a ser el antiguo consejo materno, “atento a lo que haces”.

Jon Kabat empezó a practicarlo

en 1966 y en 1979, puso en marcha un programa de reducción del estrés basado en la Atención Plena. Adaptó su filosofía y escribió varios libros dónde desarrolla las técnicas y pone en práctica sus enseñanzas. Personas de todas las clases y niveles comenzaron a practicarlo gracias a su fácil comprensión.

El éxito y la eficacia del método contra el estrés, ha dado paso a su adopción por psiquiatras y terapeutas para el tratamiento del estrés y de la depresión con resultados satisfactorios cuando no sorprendentes.

Los elementos claves interdependientes de Mindfulness, resumiendo serian tres:

- Consciencia.
- Atención al momento presente.
- Aceptación, esto es, darse cuenta de la experiencia presente con aceptación.

“La aceptación se refiere a ver las cosas tal cual ellas son en el momento en el que nosotros llegamos a conocerlas, aceptando las experiencias placenteras y dolorosas tal cual ellas aparecen”.



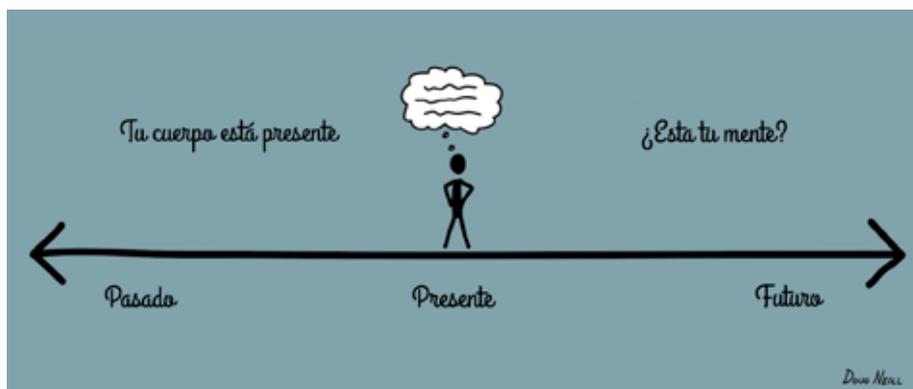
La práctica de Mindfulness es muy sencilla no se necesita una ropa especial ni siquiera haber meditado antes, consiste tan solo en buscar un espacio tranquilo, puede ser en el interior de casa

o un espacio al aire libre como el mar o la montaña.

Adoptar una postura cómoda, tomar como foco de atención la respiración, respirar hondo y tranquilo e ir tomando conciencia de ella poco a poco, así evitamos que el cerebro vaya de pensamiento en pensamiento y se centre solamente en la respiración.

Con la práctica de unos pocos minutos cada día se reduce la ansiedad, ya que sirve para romper el círculo vicioso de nuestros pensamientos negativos lo que supone un descanso para nuestro cerebro, con un beneficioso resultado para nuestro organismo que deja de liberar adrenalina y cortisol innecesariamente.

Cuando meditamos baja el estrés, te relajas, se pierde la noción del tiempo, tienes buenos recuer-



dos y se consigue dormir mejor. La repetición de los ejercicios favorece su asimilación de forma que se adecua paulatinamente a nuestras emociones.

La conclusión de varios estudios es que con esta práctica logramos activar neurológicamente más nuestro lado derecho del cerebro el encargado de las emociones, seguido de una mejora de la actividad neuronal, debido a que nuestro cerebro tiene la capacidad de la neuroplasticidad, o sea que puede cambiar ciertas regiones según los estímulos recibidos; y finalmente se logra hacer más eficaz el filtro cerebral que modula e interpreta los estímulos dolorosos.

Se podría concluir que al igual que la práctica de ejercicio físico fortalece los músculos y huesos la práctica de la meditación favorece a la mente.

cambio de pensamientos y aptitudes aplicando una perspectiva adecuada ante las situaciones que le causan estrés.

Hoy día su práctica está muy extendida en varios países sobre todo en Estados Unidos donde se han puesto en marcha programas para su desarrollo en escuelas infantiles, trabajos con personal docente, pasando por ejecutivos y hasta su aplicación en la formación de los famosos marines americanos.

Lo que durante mucho tiempo parecía incompatible la ciencia y la espiritualidad, gracias a la neurociencia se está demostrando no sólo la compatibilidad sino los grandes beneficios que reporta a la actividad cerebral mejorando áreas como la memoria y favoreciendo la empatía y el estrés.

La hipótesis es que las personas que se someten a la terapia Mindfulness (Atención Plena) desarrollan habilidades que incorporan a su vida diaria ayudándoles a fortalecer su voluntad de

## Defensa de los Proyectos de Investigación Final de Grado



Jueves día 19 de mayo a las 16.00h.  
en el Salón de Actos Alfonso el Magnánimo de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Económicas.

VIOLETA FERNÁNDEZ - POSTGRADO

## SAN NICOLÁS, DE VALENCIA, ES NOTICIA

Estos días se puede leer, en la prensa escrita de Valencia, una noticia que atrae la atención porque, tal y como están las cosas en la ciudad, es agradable conocer algo relativo a la cultura y lo mejor al mecenazgo. En esta ocasión mediante la Fundación Hortensia Herrero. Da gusto conocer un hecho que informa de que una señora valenciana, amante del arte y de la cultura, ha invertido gran cantidad de dinero (4,7 millones de euros) para limpiar la pátina del tiempo originada por el humo de las velas sobre todo que, unido al polvo de los siglos, había convertido en negrura algo que ahora se ha mostrado tan brillante y hermoso.



Frescos de la bóveda de San Nicolás

Lo han conseguido mediante unas intervenciones novedosas, usando unas técnicas que abren nuevos caminos de investigación, en la recuperación de toda la belleza, que en su día otros artistas y otros mecenas dejaron para el disfrute de todo aquel que así lo desee a lo largo de los siglos.

Ha sido necesaria la participación de un equipo de unos cien profesionales dirigidos por el arquitecto Carlos Campos y la catedrática Pilar Roig, investigadora de

l'Institut de Restauració del Patrimoni de la Universitat Politècnica de Valencia.

Se han empleado tratamientos de bio-limpieza mediante una solución bacteriana -bacterias no patógenas alimentadas en laboratorio- que es la primera vez que se utiliza en España, además de rayos láser, ultravioleta e infrarrojos. Se ha restaurado las pinturas, las capillas, fachadas y vidrieras, además de sustituir la iluminación con lámparas LED, porque no distorsionan los colores de los frescos.

Todo este proyecto y tres años de trabajo, han logrado sacar a la luz el color y la belleza de los frescos de la bóveda y de la nave central cuyo diseño lo realizó Antonio Palomino (Bujalance, Córdoba, 1653 - Madrid, 1726). Palomino visitó Valencia en 1697 permaneciendo en ella tres o cuatro años. Estuvo pintando frescos entre los cuales se hallan los de la Basílica de la Virgen de los Desamparados y la iglesia de los Santos Juanes. También trabajó para los duques de Segorbe, y en esta ciudad, permaneció durante algún tiempo. Antes de marchar, dejó diseñado el programa de los frescos de la iglesia de San Nicolás, que fueron realizados entre 1694 y 1700, por su discípulo Dionis Vidal (Valencia, 1670 - Tortosa, 1719). Vidal fue un pintor barroco que, siguiendo los modelos de su maestro, elaboró estas pinturas que recubren la bóveda gótica original con la ornamentación propia del Barroco.

Gianlingi Colalucci, director de la última restauración de la Capilla Sixtina del Vaticano y asesor de los trabajos, comentó que se había restaurado el doble en metros cuadrados pintados que en la Capilla Sixtina. San Nicolás, con sus 1.904 m<sup>2</sup> de un impresionante mural, que al ser observado envuelve al visitante en un mundo de historia y



Pinturas barrocas sobre crucería gótica

color, para Colalucci viene a ser la Sixtina Valenciana.

Estamos hablando de una iglesia muy conocida en Valencia. San Nicolás de Bari y San Pedro Mártir está situada en Ciutat Vella, en la céntrica calle Caballeros (antigua vía romana Decumano) y está declarada Monumento Histórico Artístico Nacional desde 1981.

Y mirando mi entorno recuerdo a grandes rasgos la historia de esta ciudad tan bonita y querida.

La ciudad de Valencia fue fundada en el año 138 con el nombre de Valentia Edetanorum, por el cónsul de Hispania Décimo Junio Brutus. Éste dio, a sus soldados licenciados de la Contienda Lusitana, tierras alrededor de la ciudad. Así pues, Valencia, fue fundada por unos 2.000 colonos, asentados en un lugar estratégico cerca del mar, sobre una isla fluvial producida por la bifurcación del río Turia en el punto donde la vía Eraclea, después llamada Augusta, cruzaba el río. Ésta era una importante calzada que llegaba desde Italia y continuaba hasta Andalucía. El núcleo principal de la ciudad se encontraba en lo que hoy

es la plaza de la Virgen y la Catedral donde se hallaba el foro y el cruce de las dos calles principales (Cardo de norte-sur y Decumano de este-oeste). Ambos ejes siguen hoy el trazado de la ciudad y corresponden a las actuales calles de Salvador-Almoína la primera y de Caballeros la segunda. Cerca de estas calles se encontraban las termas que son las más antiguas de la Península, pues datan del S II a C. Se dice que existía algún asentamiento íbero anterior.

Sobre el año 718 la cultura islámica se asentó en la ciudad. Cinco siglos estuvieron los musulmanes y la dotaron de un carácter específico del que aún quedan muchos restos, como los de su muralla y otros. En el siglo XVIII, los restos de las murallas árabes todavía eran muy numerosos, cosa que permitió a Pascual Esclapés, en 1738, calcular el perímetro de la ciudad ayudándose también con el plano confeccionado por el padre Vicente Tosca en el año 1704.

Los musulmanes valencianos terminaron el proyecto, que habían comenzado los romanos, desarrollando al máximo la huerta y fue en el siglo XI cuando gozó de un esplendor económico que nunca había conocido.

Según el marqués de Cruilles, Jaime I, al entrar en Valencia, mandó purificar la Mezquita Mayor, que pasó a ser la Catedral y así fue la primera iglesia donde se estableció el culto católico.

La *Ordinatio ecclesiae valentinae*(\*), cita las 10 iglesias parroquias en la ciudad de Valencia en diez lugares que fueron anteriormente mezquitas. Estas eran: San Salvador, San Esteve, Santo Tomás, San Andrés, San Martín, Santa Catalina, San Nicolás, San Bartolomé, San Lorenzo y San Pedro. A las que se añadieron otras tres en extramuros: Santos Juanes, Santa Cruz de Roterros y San Miguel.

Parece ser que los repobladores cristianos no apreciaban el arte musulmán y preferían el procedente de Europa. El resultado fue que se introdujo el arte gótico en la ciudad.

Por otra parte se sabe que la iglesia de San Nicolás y San Pedro, con este mismo nombre, ya existía en abril de 1239, pues se cita en el *Llibre del Repartiment*. Según el



Aspecto del altar mayor recién restaurado

historiador Pascual Esclapés (1738), la octava mezquita que se bendijo fue la ermita dedicada a San Nicolás Obispo. El rey Conquistador hizo donación de esta ermita (y de otros terrenos) al P. fray Miguel de Fabra, un dominico de los que le acompañaban, para convento de su orden de predicadores. Fue erigida en parroquia alrededor de 1242 - 1245. La denominación jurídica de Parroquia supone la asignación de una feligresía y esto no sucede en todos los casos. Este hecho se engloba en el denominado las primeras doce parroquias cristianas.

De la iglesia primitiva no se conoce nada. Tiempo después fue reformada a iniciativa del entonces rector Alfonso de Borja quien más tarde sería obispo de Valencia y posteriormente Papa, con el nombre de Calixto III. La obra se hizo en estilo gótico valenciano. Entre 1419 y 1455 se amplía el templo hacia los pies ocupando el lugar donde se encontraba el cementerio parroquial, llamado "el fossar". También se construyó la bóveda gótica de crucería en la nave central. El Marqués de Cruilles, en su "Guía urbana de

Valencia antigua y moderna", indicó las medidas de la iglesia: "Es rectangular la forma de este templo y poligonal su presbiterio que está orientado al este. A cada lado tiene cinco capillas y dos puertas en los laterales y una puerta y a los pies. Su longitud total es de 41 metros y la latitud de 13 metros 60 centímetros, la altura de la cornisa sólo es de 8 metros 65 centímetros"

La piedra que se utilizaba en el gótico valenciano, generalmente, procedía de la zona de Godella y alrededores. Los principales maestros canteros de Valencia como Pere Comte, Francesc Baldomar, Pere Balaguer, Andreu Julià, entre los más notables, supieron aprovecharla haciendo grandes obras que se han mantenido en el tiempo llegando hasta nosotros.

La iglesia que nos ocupa, San Nicolás, luce en la fachada de su entrada principal un pasado gótico, una sencilla portada situada a los pies de la iglesia que está formada por arcos apuntados y por encima un arco conopial. Sobre éste posee un rosetón gótico, realizado hacia 1455, cuya imagen es semejante a la estrella de David, o sello de Salomón, que disfrutamos en la puerta de los Apóstoles de la Catedral de Valencia.

En silencio, con respeto, por hoy damos una última mirada a todo el templo, a la luz y al color de sus pinturas barrocas cubriendo sus piedras góticas.

En silencio, con respeto, disfrutamos ahora observando una obra de arte que ha permanecido en el tiempo y que los adelantos técnicos de este otro tiempo en el que estamos, han recuperado para el disfrute de todo aquel que así lo quiera.

(\*) *Historia de Valencia. Levante 1999, página 89.*

M<sup>a</sup> DOLORES GONZÁLEZ, MARI CARMEN ROZAS - 3<sup>ER</sup> CURSO

# LA PUBLICIDAD: PRENSA, RADIO Y TELEVISIÓN

“La publicidad es el arte de convencer a la gente para que gaste el dinero que no tiene en cosas que no necesita”.

Willy Rogers

Desde que existen productos que comercializar, está la necesidad de comunicar la existencia de los mismos.

Para ello necesitamos:

- Emisor: persona o entidad encargada de publicitar el producto o servicio.
- Objetivo publicitario: lanzar un producto al mercado o hacer recordar su existencia.
- Medio publicitario: conducto a través del cual se va a canalizar el mensaje como prensa, radio, televisión, carteles, internet, paneles...
- Mensaje publicitario: contenido del anuncio.
- Receptor: público al que va dirigido el mensaje publicitario.

Y entre sus múltiples efectos podríamos citar:

- Aumentar la oferta, impulsar la demanda y financiar los medios de comunicación, muchos de los cuales no existirían sin la publicidad.



## La Publicidad en Prensa

La prensa escrita es el más antiguo y uno de los más importantes medios de comunicación de masas, Y es la publicidad su principal caudal de ingresos y por lo tanto de financiación.

Entre las ventajas que tiene la publicidad en prensa escrita frente a los medios audiovisuales están:

- Permitir argumentar las ventajas del producto.
- Dar tiempo al lector a reflexionar sobre lo que lee.
- Proporcionar mayor libertad al receptor puesto que la puede leer cuando y cuantas veces quiera.

Así como ser accesible al presupuesto de la mayoría de los anunciantes por las posibilidades que existen respecto a tamaños y precios.

## La Publicidad en la Radio

Es la única que carece de imágenes, se produce solo mediante elementos sonoros: la voz, la palabra, la música, los efectos de sonidos, los silencios...

La publicidad en radio permite:

- Debido a la variedad de emisoras y programas es capaz de llegar a todos los públicos: amas de casa, adolescentes, deportistas, ejecutivos...
- Se puede escuchar incluso sin electricidad usando baterías.
- Suministra información y entretenimiento a la vez que permite realizar las tareas habituales.
- Además de resultar económica, desarrolla una fuerte presión publicitaria y una gran

frecuencia de contactos en periodos muy cortos de tiempo.



## La Publicidad en Televisión

Desde su nacimiento la televisión constituye el medio más importante de comunicación y el principal modo de entretenimiento para toda la familia. Pero ante todo la televisión es un negocio.

Algunos de los beneficios de la publicidad en televisión son:

- Cobertura: la mayoría de los hogares cuentan como mínimo con un televisor por lo que los anuncios llegan a millones de espectadores y por lo tanto de posibles compradores.
- Pluralidad: llega a todas las categorías, tanto sociales como económicas.
- Rapidez: en un corto espacio de tiempo presenta una imagen de marca con un contenido tanto informativo como emocional, casi siempre acompañado de la música apropiada para incrementar la atención.

También en la publicidad existen aspectos negativos, no podemos olvidar entre otros los efectos perjudiciales que puede tener la publicidad subliminal en determinados sectores más vulnerables de la sociedad.

TRINIDAD BELTRÁN, ANDRÉS CUBERO, ARCADIO GARCÍA, ROSARIO TENA  
SEU DELS PORTS (MORELLA)

## TODO ES IGUAL Y NADA ES LO MISMO

Las calles antes eran de tierra con las consiguientes barrancadas después de cada tormenta, ahora están perfectamente adoquinadas. Anteriormente estaban empedradas para que las bestias de carga tuviesen un buen agarre en las subidas ya con carga ya en reata tirando del carro. En las plazas igual que en las entradas de los pueblos, los lados estaban flanqueados de árboles que daban la más que necesaria sombra a las cansadas caballerías y daban cobijo a las mercancías de los vendedores ambulantes que los jueves y domingos abastecían, aun hoy abastecen, de frutas, verduras, hortalizas y plantones con lo que se abastecían las amas de casa y los pequeños hortelanos plantaban sus huertos. Era, además el único refugio que tenían en caso de graniza, ahora perfectamente alisadas para la circulación mecánica. Antes los animales domésticos circulaban libremente por la calles, ya que eran parte importante de la economía de subsistencia doméstica, ahora los antes corrales son comedor o recibidor de las casas. Antaño tenía mucho valor el estiércol, abono natural para los pequeños huertos, hoy alcantarillados, dado que el saneamiento es parte esencial de la sanidad pública. En todas las casas había gallinas, conejos palomas, cerdos y en casi todas animales de carga. Hoy los que cultivan una pequeña parcela, muleta mecánica, los abonos químicos que usados en exceso, contaminan de nitratos los acuíferos, caso que los naturales que casi siempre la cantidad era por defecto no producían ningún efecto adverso en la naturaleza.

Todo es igual y distinto, los alimentos son los mismos pero el sabor no. Las mismas casas antes sus fachadas de tapia blanqueadas con cal, hoy de cemento y pintadas con productos químicos resistentes a las inclemencias del tiempo.

Las plantas y flores que hoy son mero adorno, antes tenían la función de disfrazar los olores propios que emanaban de los animales. Siguen las fuentes en su mismo lugar, antes para abastecer de la necesaria agua. Hoy son mero adorno aunque aún se puede beber en ellas.



Recuerdo con cierta nostalgia, en los atardeceres de verano, cuando las mujeres y algunos hombres con los cantaros de tiesto los mayores y de hojalata los pequeños íbamos a la fuente, era un lugar de encuentro, hora de comentar los sucesos del día, algún que otro trato, o cita a solas, y algún cántaro roto, hoy solo hay que abrir el grifo. Para lavarnos los sábados, un buen barrerío, o si era verano a las pozas del río aprovechando además para lavar la ropa las mujeres, éstas, tenían los lavaderos públicos, en la actualidad todas las casas tiene lavadora automática y excelentes cuarto de baño. Los mismos puntos de alumbrado urbano, antes solo se veían las bombillas ahora hacen de la noche día, o casi.

Ya no se escucha el tic-troc de los telares artesanos que en casi todas las casas había. Al jornal en ve-

rano las camaraes en tiempo de siega y trilla y tejer en invierno. No se escucha el cantar de los molineros de los doce molinos que había en nuestros ríos, cuando con el carro iban a recoger el grano de los graneros para la molienda. Harina con la que después se amasaba el pan y las pastas en los hornos públicos. Ya no existe la muda rivalidad entre mujeres para sacar el más hermoso pan o las más vistosas pastas. Se han acabado también las reuniones de vecinas en la calle haciendo sus labores, remendando ropa, haciendo calcetines, jerséis, toquillas, alpargatas, rematando fajas para algún comerciante que después se vendería por toda España, ganándose así alguna peseta, alguna mujer mayor puntilla para rematar alguna prenda. Hoy las antes tan escasas y preciadas prendas de vestir, son casi un artículo de usar y tirar ya nadie pone parches a unos pantalones, es más barato comprar unos nuevos.

El gran puntal de la vida familiar era y son las mujeres. Además de los trabajos domésticos, el cuidado de los pequeños era y es parte esencial de su labor.

En 1990 en Morella había:

- Calles 36, hoy 39
- Plazas 11, hoy 12
- Cuestas 14, hoy 17
- Travesías 7, hoy 7
- Callejones 8, hoy 8
- Avenidas 3, hoy 3
- Escalones 2170, hoy 2887
- Pilares, 36 cuadrados, 12 redondos y octogonales 5
- Lavaderos hoy desaparecidos las que estaban en las afueras junto al acueducto

# TALLERES

01

LUNES, 21 DE MARZO

"Conoce tu ciudad: Burriana modernista"



02

JUEVES, 24 DE MARZO

"Rompida de la hora"



03

JUEVES, 7 DE ABRIL (TEORÍA) - 12 AL 15 DE MAYO (PRÁCTICA)

"Orígenes históricos de la Corona de Aragón; S. VII-XIII" (Postgrado)



04

VIERNES, 15 DE ABRIL

"El maestrazgo en la mochila"



05

MARTES Y VIERNES, 19 Y 22 DE ABRIL

"Taller de Astronomía" (Seu del Nord, Vinaròs)



06

MIÉRCOLES, 20 Y 27 DE ABRIL

"Taller de fotografía" (Sede del Interior)



07

JUEVES, 21 Y 28 DE ABRIL

"Taller de medicina práctica" (Seu del Camp de Morvedre)



08

LUNES, 25 DE ABRIL A LAS 16H

"Learning English" (Sala de Grados)



09

28 DE ABRIL (SEDES) Y 4 DE MAYO (CASTELLÓN)

"Encuentros con la música; Opera IDOMENEO"



10

MARTES, 3 DE MAYO

"Taller de Innovaciones Tecnológicas" Seu del Nord (Sant Mateu)



11

MIÉRCOLES, 4, 11 Y 18 DE MAYO

"Taller de Inteligencia emocional"



12

JUEVES, 5 DE MAYO

"El modernismo Catalán; Reus, la ciudad de Gaudí" (Sedes del Interior, Morvedre y Nord)



13

VIERNES, 20 Y 27 DE MAYO

"Disfrutando de la gastronomía; taller de cocina"



14

MIÉRCOLES, 25 DE MAYO

"Conoce tu ciudad: Castellón"

