

# Azuébar, centro de la Serra d'Espadà

El próximo sábado día 20 de septiembre Azuébar será la sede del VI Encuentro de los pueblos del Parque Natural de la Sierra de Espadán, que, con sus 31.180 hectáreas es el espacio protegido más extenso de la Comunitat Valenciana.

**José M. Coronado**

AZUÉBAR.  
FOTOS: J.M.C.

**E**SPADÁN fue declarado parque natural el 29 de septiembre de 1998 (PORN 1997) y lo componen 19 municipios, que tienen todo o parte de su término municipal dentro de los límites del parque natural: Azuébar, Chóvar, Aín, Alcudia de Veo, Almedijar, Algimia de Almonacid, Alfondiguilla, Artana, Ayódar, Eslida, Fuentes de Ayódar, Higueras, Matet, Paviás, Sueras, Tales, Torralba del Pinar, Vall de Almonacid y Villamalur.

El municipio de Azuébar ubicado en pleno corazón del parque del Espadán, se manifiesta como paradigma de los pueblos del Espadán. La villa de Azuébar, al igual que los municipios de la sierra, basa sus cimientos históricos y arquitectónicos en la cultura musulmana. El influjo del saber islámico se mantuvo al menos desde los albores del s. XII, hasta la expulsión de los moriscos en 1609, y sus formas de vida dejaron una huella indeleble dentro de este tér-



mino municipal.

Azuébar posee una abrupta orografía con lugares recónditos y paisajes agrestes donde resaltan sus majestuosas montañas salpicadas por el verde característico de los árboles centenarios. Predominan los

cultivos de secano, almendros, olivos y en parte la vid. La flora observable en Azuébar es única por lo variado y representativo, siendo uno de los mejores exponentes de bosque mediterráneo. Destacan sobremanera los frondosos bosques

**La villa de Azuébar se manifiesta como paradigma de los pueblos del Espadán**

de alcornocos últimos reducidos de esta especie arbórea, de la corteza del alcornoco se ha venido extraído tradicionalmente el «suro» para la elaboración de vasos de colmena, tapones, etc.. Esta capa que recubre el árbol le confiere una gran resistencia térmica y ha evitado su desaparición en los varios incendios que ha sufrido la Sierra de Espadán.

En la Casa de la Cultura inauguración de la exposición «Castillos y fortalezas del Alto Palancia», en la que lógicamente está representado el importante Castillo de Azuébar. Mientras tanto preparación de la Olla de San Mateo, las mujeres se reunirán en la plaza de la iglesia para preparar los ingredientes, pelarán y trocearán las patatas y demás hortalizas que componen la olla y junto con la carne, permanecerán en cocción hasta bien entrada la tarde.

A las 14,30 horas, comida de los participantes en la muestra, las actividades se reanudarán a las 16 horas, se reemprenderán las muestras, demostraciones, juegos y talleres para los más pequeños y charla sobre la fauna de Mosquera. La clausura tendrá lugar a las 19,30 horas con un concierto de la Sociedad Musical de Segorbe.

Importante el resaltar que a las 21 horas en la plaza de la iglesia y como viene siendo tradicional, en conmemoración el domingo día 21 de la festividad de San Mateo, patrono de la localidad habrá cena popular «Olla de San Mateo», un acontecimiento de gran repercusión local en Azuébar, pues se convierte en un verdadero acto confraternización social. Tras la cena, baile para todos.

## Gran oferta turística y cultural

LAS MEJORES TRADICIONES DE LOS PUEBLOS DE LA SIERRA D'ESPADÀ SE DAN CITA EN ESTE ENCUENTRO CULTURAL, QUE SE CELEBRARÁ EL PRÓXIMO SÁBADO EN AZUÉBAR



Los actos de este VI Encuentro en Azuébar comenzarán el próximo sábado a las 10,30 horas con un Pasacalles a cargo de la Banda de Música de Azuébar. Seguidamente a las 11 horas recepción de autoridades e inauguración del VI Encuentro. Durante toda la mañana, en los jardines que en Azuébar son conocidos como «de la piscina» tendrán lugar una serie de eventos que engloban la gastronomía, artesanía y oferta turística.

En la muestra de recursos y productos artesanales de la Sierra, a la que se ha invitado a la Mancomunidad del Alto Palancia, tendremos ocasión

de observar las artesanías autóctonas y degustar una variada muestra gastronómica. Entre otros se pueden destacar: la excelente miel de la sierra, embutidos o quesos, sin olvidarnos del exquisito aceite de oliva que en Azuébar adquiere mayor relevancia si cabe, pues en la almazara azuebera de la Cooperativa de San Isidro, se elabora exclusivamente con la variedad de aceituna serrana, lo que le confiere una sabor incomparable y un mínimo grado de acidez.

En la demostración de artesanías populares, los artesanos serranos darán testimonio de su buen

hacer en un intento de recuperación de antiguos oficios algunos de los cuales están en trance de desaparición.

Tras el volteo general de campanas, la suelta de aves rapaces tanto diurnas como nocturnas será otro de los momentos más emotivos de la jornada. Procedentes del Centro de Recuperación de aves «La Granja del Saler» se dará suelta a las aves de que se disponga en ese momento, mochuelos, lechuzas, autillos, búhos, cernícalos, etc., ya que una de las actividades del parque natural es la recuperación de estas especies protegidas.