

Soneja

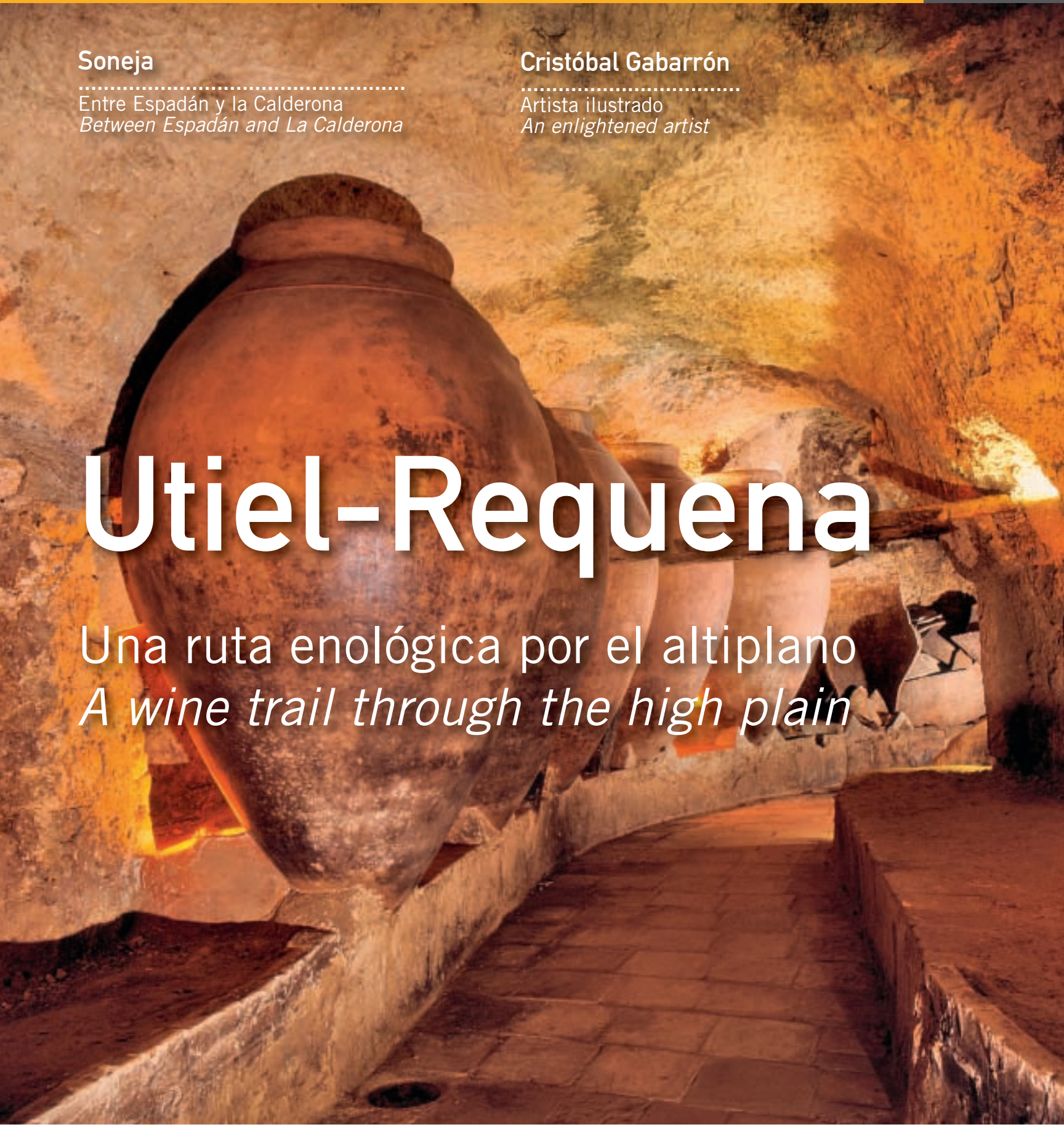
Entre Espadán y la Calderona
Between Espadán and La Calderona

Cristóbal Gabarrón

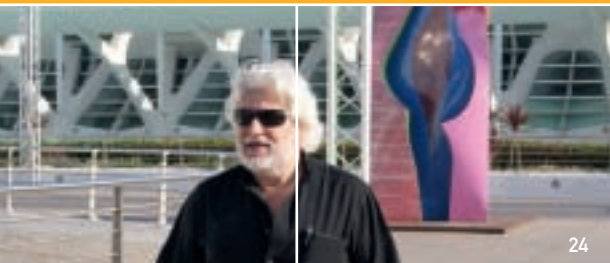
Artista ilustrado
An enlightened artist

Utiel-Requena

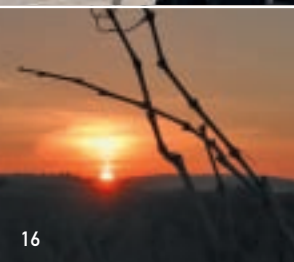
Una ruta enológica por el altiplano
A wine trail through the high plain



Sumario Summary



24



16



10

CVNEWS

Conselleria de Turisme, Cultura i Esport
Ministry of Tourism, Culture and Sport
Av. Aragón, 30, 8º • 46021 Valencia
Tel. 963 986 000 • Fax 963 986 001

2011[77]
Email: cvnews@comunitatvalenciana.com
ISSN: 1697-3321
Depósito legal: V-4706-2003

Edita/Published by: Conselleria de Turisme, Cultura i Esport. Àrea de Mercados y Comunicación. Servicio de T.I. y Publicaciones.
Comité de redacción/Editorial committee: Paula de Cubas, Isabel Palafox, Carmen Sahuquillo, Javier Herraiz, Antonio Martín, Maica Botella.
Maquetación/Layout and design: Catherine López.

También puede consultar CVNews en formato pdf en:
CVNews is also available in pdf format at:
www.comunitatvalenciana.com

| | |
|---|----|
| Editorial Editorial | 01 |
| Descubrir el encanto del interior de la Comunitat Valenciana <i>Discover the charm of the Region's heart-lands</i> | |
| Actualidad News | 04 |
| La empresa del mes: Camping & Bungalows Vall de Laguar <i>Company of the month: Camping & Bungalows Vall de Laguar</i> | |
| N@vegantes/ Novedades en la red Surfers / Internet News | 06 |
| Regata virtual Race Comunitat Valenciana <i>Race Comunitat Valenciana, the Region's virtual yacht race</i> | |
| La ruta del vino The wine trail | 08 |
| Un recorrido por 18 bodegas de la D.O. Utiel-Requena <i>Eighteen wineries, one wine-growing region Utiel-Requena</i> | |
| El Rincón del Viajero Traveller's Corner | 16 |
| Soneja, historia y naturaleza <i>Soneja, history and nature</i> | |
| Cristóbal Gabarrón | 24 |
| Creador comprometido <i>Committed to creation</i> | |
| Nuestra Oferta What we offer | 29 |
| Nidificación en el sur <i>Nesting in the south</i> | |
| Flash Noticias News Flash | 30 |
| Medio siglo de la vía ferrata de Penyagolosa <i>Fifty years of the via ferrata in Penyagolosa</i> | |
| Ediciones Publications | 31 |
| Agenda What's on | 32 |



Entre agua, muflones y molinos

Las sierras de Espadán, al norte, y La Calderona, al sur, han propiciado la creación del paraje de la Dehesa, entorno agreste donde nace y crece la flora mediterránea

Between them, the Espadán mountain range to the north and the Sierra de la Calderona to the south have created the cradle La Dehesa, a rugged landscape clothed in Mediterranean flora

A land of water, muflons and mills

Soneja



Soneja, en el corazón de la comarca castellonense del Alto Palancia, es un lugar que fascina al viajero. Por el norte está resguardado por los bellos y majestuosos alcornoques de Espadán y, por el sur, llega hasta las estribaciones de la Calderona, una sierra de leyenda. El Rincón del Viajero propone una escapada a Soneja siguiendo el camino natural que une la Comunitat Valenciana con Aragón, un viaje que puede convertirse en aventura merced a tres mágicas rutas con las que descubrir una tierra de contrastes entre agua, muflones y molinos. La propuesta es un primer recorrido por paisajes abrumadores por su belleza, otro a su esplendoroso pasado y el último, hermoso y natural, siguiendo el curso de cristalinas aguas, las que llegan procedentes del Palancia, el río que da vida a la comarca.

At the heart of the Alto Palancia district in Castellón lies Soneja, a fascinating place to visit. Protecting the town to the north are the stunning and stately cork oak forests of the Espadán mountain range while to the south stretch the foothills of the legendary Sierra de la Calderona. This month's Traveller's Corner suggests an outing to Soneja along the natural corridor which runs between the Region of Valencia and Aragon – an outing which becomes an adventure thanks to three magical trails which run through this land of contrasts, a land of water, mouflons and mills. The first of these trails wends through striking scenery, the second explores the splendour of its past, and the third traces the crystalline veins of the Palancia river, the lifeblood of this district.

La Plaza del Mesón es un conjunto arquitectónico que combina la arquitectura de la iglesia con casonas del siglo XVIII y la fachada modernista de un antiguo teatro-cine

Plaza del Mesón is a combination of church architecture, 18th-century mansions and the modernista facade of an old theatre-cum-cinema



RUTA CULTURAL

La ruta empieza en la Plaza del Mesón, el entorno es un conjunto arquitectónico que combina la arquitectura tradicional de la iglesia con casonas del siglo XVIII y la fachada modernista de un antiguo teatro y cine musical, construido en los primeros años del siglo pasado. Una de las fachadas más espectaculares de la plaza es la de la antigua cripta de la iglesia, hoy convertida en museo del yeso. Entre los tejados asoma la iglesia parroquial de San Miguel Arcángel, levantada en la parte trasera de la plaza. Se trata de un templo de estilo neoclásico construido entre 1751 y 1768 y diseñado por Antonio Gilabert y Felipe Rubio. El campanario, construido en principio como torre vigía de un palacete anexo y cedido a la iglesia en el siglo XVIII, es uno de los elementos más característicos de San Miguel, que alberga las campanas más importantes de la diócesis de Segorbe-Castellón debido a su antigüedad, una de ellas, la de los cuartos, data de 1250.

La ruta abandona la plaza del Mesón y se adentra por las estrechas y sinuosas calles del casco antiguo, donde todavía quedan vestigios de la muralla de época carlista. Dos ermitas forman parte del recorrido. La primera, la de San Francisco Javier, bendecida en 1692, conserva la campana original fundida en 1691 y ha sido escuela de niños hasta la década de los sesenta del pasado siglo. La segunda, la ermita del Cristo de la Providencia o del Calvario y conocida en otro tiempo como el Castillo, es un edificio del siglo XVII erigido en lo alto del antiguo vía crucis del Calvario, hoy desaparecido, y que se acondicionó como fortín en 1840.

El recorrido cultural por Soneja concluye en el horno de la Moratilla, una muestra de los hornos aún diseminados por la orografía sonejera que fueron empleados para la obtención de cal, utilizados hasta finales del siglo XIX o principios de XX cuando se industrializó el proceso.

THE CULTURAL TRAIL

The trail starts on Plaza del Mesón, where traditional church architecture combines with 18th-century mansions and the modernista facade of an old theatre and musical cinema built at the dawn of the last century. One of the most spectacular facades of the plaza is that of the old church crypt, now the Plaster Museum. The parish church of San Miguel peeks from between the rooftops. It was designed by Antonio Gilabert and Felipe Rubio and built at the back of the plaza in the neo-Classical style between 1751 and 1768. Originally built as the watchtower for an adjoining palace, the bell tower was granted to the church in the 18th century and has since become one of the most emblematic features of San Miguel. It houses one of the oldest bells in the Segorbe-Castellón, a quarto bell dating from 1250.

Leaving Plaza del Mesón, the trail plunges into the narrow, winding streets of the Old Quarter, where you can still see remnants of the city walls dating back to Carlist times. Two chapels lie along the route. The first, the San Francisco Javier chapel blessed in 1692, still retains the original bell founded in 1691 and was a boys' school until the 1960s. The second, the Cristo de la Providencia or Cristo del Calvario chapel, is a 17th-century construction built at

*the top of a Via Crucis which has since disappeared. It was refurbished as a fortress in 1840 and subsequently dubbed *El Castillo*, *The Castle*. The cultural trail around Soneja ends at the Horno de la Moratilla kiln, one of the many kilns which are still dotted around the local landscape and were used for producing limestone until the turn of the century, when the process was industrialised.*



El Arco es un acueducto construido entre los siglos XIV y XV para salvar el desnivel de la rambla de Rovira y llevar las aguas de la acequia madre a lavaderos y huertas

The El Arco aqueduct was built between the 14th and 15th centuries to bridge the Rambla de Rovira river bed and carry water from the main channel to the local wash houses and market gardens



RUTA VERDE

La ruta verde, la más natural de las rutas sonejeras, empieza en el parque municipal, un área ajardinada de más de diez mil metros cuadrados sobre el antiguo calvario y cuyas puertas originales se conservan en la parte superior, junto a la ermita.

La fuente de San Juan, conjunto arquitectónico ajardinado, es la primera parada de la ruta verde. Del conjunto destaca una fuente de piedra inaugurada el día de San Juan de 1891, de ahí su nombre, y que se creó con objeto de acercar las aguas del manantial del Minguet.

Desde la fuente, la ruta sale de Soneja y se dirige hacia la Dehesa, un recorrido que lleva hasta este paraje natural municipal donde hay una micro-reserva de flora conocida como la Balsa. En este punto, la naturaleza es espectacular en todos los sentidos. No en vano Soneja ocupa el corazón de un valle en las estribaciones orientales del Sistema Ibérico surcado por el río Palancia, que llega hasta el valle procedente de la sierra de Toro y que surca las tierras sonejeras para desembocar, tras 85 kilómetros de recorrido, en Sagunto. Las sierras de Espadán, al norte, y La Calderona, al sur, han propiciado este entorno agreste donde nace y crece

la tradicional flora mediterránea: centenarios olivos, sosegadas higueras, hermosos alcornoques, enormes pinos carrascos, además de palmitos, romero, enebros, acebos y madroños. En este entorno natural conviven anfibios como sapos parteros y de espuelas y gallipatos con reptiles autóctonos como lagartos ocelados y lagartijas. También campan a sus anchas búhos reales y chicos y también águilas, además de erizos, zorros, jinetas y tejones. Varios tipos de murciélagos, algunos de ellos en peligro de extinción, viven tranquilamente y en su mundo en el paraje, aunque la presencia más notable es la del jabalí que establece sus revolcaderos en las inmediaciones de las balsas.

La Dehesa es además un ecosistema agropastoril con una extensión de casi setecientas hectáreas que envuelven una laguna que, por su singularidad endorreica en una zona de montaña, la hace única en la Comunitat Valenciana. Sus aguas son dulces y con abundante vegetación. Este humedal ha sido tradicionalmente abrevadero del ganado que ha transitado por las coladas pecuarias que transcurren por sus alrededores.

La formación de la laguna se debe a que está situada sobre arenas muy compactadas, por debajo de las cuales se desarrollan mangas arcillosas que impermeabilizan el suelo. En esta laguna crece el *Polygonum amphibium*, una

planta acuática endémica, y en sus orillas juncos y eneas.

La Dehesa ha albergado también vida humana desde la Prehistoria, de hecho se han encontrado restos de ocupación que corresponden al Paleolítico. Eran cazadores y recolectores que aprovechaban la abundancia de caza y frutos cercanos a la laguna. Algunas piezas halladas tienen una antigüedad de más de once mil años y se conservan en el Museo Arqueológico de Segorbe. Las piedras de molino, cuya cantera dejó de funcionar hace décadas, descansan diseminadas por los alrededores de la balsa y revelan el enorme esfuerzo que debían realizar aquellos primitivos moradores para arrancar estas enormes piedras, conocidas como ruelas.

El recorrido que discurre por la Dehesa muestra otros encantos del lugar como antiguos corrales para cobijar al ganado, zonas rocosas con hermosas vistas al valle medio del Palancia entre las sierras de la Calderona y Espadán y el Arenal, antigua balsa completamente desecada y colmatada de fina arena blanca, producto de la erosión de rocas colindantes. También despunta en la zona el patrimonio cultural que atesora, con la presencia de cultivos tradicionales de secano en terraza e integrados en este sistema natural. Además de seis yacimientos arqueológicos que abarcan desde el Paleolítico, hasta la época íbera.

La Dehesa cuenta con un Centro de Interpretación en la antigua Casa de Peones Camineros, construida a principios del siglo XX y recuperada por el Ayuntamiento de Soneja, está situada en el punto kilométrico 1 de la carretera CV-230. Junto al centro discurre el sendero de pequeño recorrido. La otra ruta, la vía verde de Ojos Negros pasa junto al casco urbano.

THE GREEN TRAIL

The green trail is the most natural of the Soneja trails. It begins in the municipal park, a landscaped area spanning over 10,000 square metres of the old Via Crucis, the original gates to which can be found at the top, next to the chapel.





First stop on the green trail is the Fountain of San Juan, a landscaped ensemble noted for the stone fountain which was inaugurated on the patron day of San Juan in 1891, hence its name. This fountain was created to channel the waters from the Del Minguet spring.

From the fountain, the trail leaves Soneja and heads for La Dehesa, a municipal landscape which is home to a micro-reserve for plants known as La Balsa. Here, nature is spectacular in all senses, and we can appreciate Soneja's strategic location at the heart of the valley, a valley in the eastern foothills of the Iberian System watered by the river Palancia, which flows in from the Sierra de Toro mountain range and irrigates the lands of Soneja before spilling into the sea 85 kilometres further downstream, at Sagunto. The Espadán mountain range to the north and the Sierra de la Calderona to the south cradle a rugged landscape clothed in traditional Mediterranean flora: centenary olive trees, quiet figs, beautiful cork oaks and huge Aleppo pines growing alongside palmettos, rosemary, juniper, holly and tree strawberries. Amphibians such as midwife toads, the western spadefoot toad and newts share the land with native reptiles such as wall lizards and ocellated lizards. Eurasian eagle owls and long-eared owls share the skies with eagles, while hedgehogs, foxes, civet cats and badgers scurry below. Several types of bat, some of which are endangered, live here undisturbed but the most notable presence is surely that of the wild boar, which dig up the earth around the edges of the millponds.

La Dehesa is also an agropastoral ecosystem of almost 700 hectares punctured by a lagoon which, being endorheic in a mountainous area, is the only lagoon of its kind in the whole of the Region of Valencia. Its fresh water supports lush vegetation and traditionally provided a watering hole for the livestock which traversed the hillsides.

The lagoon was formed over highly compacted sands, beneath which stretch bars of clay soil, creating a watertight barrier. It is home to *Polygonum amphibium*, an endemic aquatic plant, and its edges are fringed with reeds and cat's-tail.

La Dehesa has also supported human life since prehistoric times, and traces of Man's presence have been found dating back to the Palaeolithic. Here, hunter-gatherers feasted on the abundant game and fruits to be found in the vicinity of the lagoon. Archaeological finds over 11,000 years old have been discovered here and are now on display at the Archaeology Museum in Segorbe. Millstones which have lain idle for decades now litter the area around the lagoon, testifying to the enormous efforts made by the inhabitants of yore to dig out these huge stones, which are known as *ruejos*.

The trail through La Dehesa reveals other local treasures such as the ancient corrals once used to shelter livestock, the rock-strewn sites with stunning views over the Palancia valley between the Espadán mountain range and the Sierra de la Calderona, and El Arenal, an ancient lake which has completely dried up and been filled with fine white sand eroded from the surrounding rocks. The area also harbours great cultural heritage in the shape of traditional dry-farmed crops grown on terraces and integrated into the natural system, plus six archaeology sites spanning from the Palaeolithic through to the Iberian Age.

There is a Visitors' Centre at La Dehesa, housed in the old road workers' house, the Casa de Peones Camineros, an early 20th-century

construction which was salvaged by Soneja Town Council and stands at Km 1 on the CV-230. Next to the centre runs the short-distance hiking trail. The other trail, the Ojos Negros greenway, runs along the edge of town.

RUTA DEL AGUA

Si bien la historia y la naturaleza están íntimamente unidas a Soneja, es el agua el elemento que da vida a este pueblo y prueba de ello es la multitud de elementos hídricos que posee fuentes: acueductos, molinos, lavaderos y cisternas. El agua, uno de los elementos de la naturaleza, le da vida y se conjuga a la perfección con otros como tierra y aire.

La ruta empieza cerca de un edificio conocido como la casa de la Luz, un antiguo molino erigido en el siglo XIX y transformado a finales de ese siglo en fábrica generadora de luz eléctrica. Muy cerca está el Arco, un acueducto construido entre los siglos XIV y XV para salvar el desnivel de la rambla de Rovira y conducir las aguas de la acequia madre a molinos, lavaderos y huertas. La ruta sigue hacia el abrevadero de las Fuentes, construido a mediados del siglo XIX con una parte destinada a lavadero y la otra para calmar la sed del ganado, continúa hacia el Allenador, una construcción de 1854 cuyo nombre evoca el uso que de ella hacían los vecinos más próximos, quienes acudían "a llenar" de agua sus vasijas y de ahí surgió el nombre Allenador.

La ruta pasa por la Acequia Madre, el elemento principal y vertebrador del sistema hidráulico de Soneja. Su trazado puede datar de los siglos XI y XII, época que coincide con el primer asentamiento musulmán.

La Cisterna es un aljibe, construido a caballo entre los siglos XVII y XVIII, cuyo cometido era proveer al vecindario de agua procedente de la acequia madre. La cisterna estuvo en uso hasta mediados del siglo XX.





Noyanta, un lavadero construido a mediados del siglo XIX cuyo nombre hace referencia a que por su cercanía a la villa no era necesario llevarse el yantar, es la siguiente parada de la ruta. Otro lavadero, el de la Mirla, se construyó en 1952 sustituyendo a otro anterior edificado en 1923 sobre la acequia que transitaba por la plaza de la Mirla.

La ruta sigue hasta el Derrumbao o molino de Patuel, de cronología indeterminada con un salto de agua de dos metros, y concluye en el antiguo molino de Pere, dedicado inicialmente a la molienda de harina hasta principios del siglo XX y desde entonces a la elaboración de alabastro.

THE WATER TRAIL

While history and nature are closely bound to Soneja, water is the element which brings life to the town, as evidenced by the profusion of hydraulic structures: fountains, aqueducts, mills, wash houses and cisterns. Life springs forth from water as it blends to perfection with other elements such as earth and wind.

The water trail starts at La Casa de la Luz, an old mill which was constructed in the 19th century and then transformed into a power station in the late 1800s. Very near by stands El Arco, an aqueduct which was built between the 14th and 15th centuries to span the Rambla de Rovira

river bed and divert water from the main channel to the local mills, wash houses and market gardens. The trail then leads to the mid-19th-century Las Fuentes construction, one half of which was used to water livestock, with the other half built as a wash house. From here it continues to El Allenador. Built in 1854, El Allenador was used by the neighbouring locals to fill – llenar – vessels with water.

The trail then picks up the main water channel of Soneja's hydraulic system, the Acequia Madre, the course of which may date back to the 11th and 12th centuries, when the original Moorish settlement was founded.

Built between the 17th and 18th centuries, La Cisterna was a water tank designed to supply the neighbourhood with water from the Acequia Madre. It remained in use right up until the mid 20th century.

The Noyanta wash house is the next stop on the trail. It was built in the mid 19th century and was named after its proximity to the town, which meant that the locals did not require a yoke for carrying: no yantar. The De La Mirla wash house, meanwhile, was built in 1952 to replace a previous wash house which had been built in 1923 over the channel which ran through Plaza de la Mirla.

The trail then heads to El Derrumbao or the Patuel mill, the date of which is unknown but which has a drop of 2 metres. It then terminates at the old Pere mill, which was used to grind flour until the turn of the 20th century, when it was given over to alabaster production.

Textos/Text: Maica Botella
Fotos/Photos: Alberto Martínez/Valentín Rodríguez

CÓMO LLEGAR HOW TO GET THERE

Por la A-7 dirección Barcelona hasta tomar el desvío de la A-23 dirección Teruel. Seguir por la A-23 hasta la salida que indica Soneja/Sot de Ferrer.

Take the A-7 motorway towards Barcelona then turn off onto the A-23 towards Teruel. Follow the A-23 until you reach the Soneja/Sot de Ferrer turn-off.

INFORMACIÓN INFORMATION

Ayuntamiento de Soneja
Pl. Mesón, 1
12480 Soneja
Tel. 964 135 004

www.soneja.es





VISITAMOS:

LET'S VISIT:

En el imperio romano ya eran famosas las canteras de yeso de Soneja de donde se extraía las selenitas o espejuelos sonajeros, de una calidad fuera de lo común. E incluso antes, porque el yeso forma parte de la historia sonejera desde tiempos inmemoriales. El Museo del Yeso, inaugurado en 2005, desvela la importancia que ha tenido y tiene este mineral para Soneja.

The plaster quarries of Soneja were already prized in Roman times for the extraordinary quality of their gypsum, and their fame stretches still further back, with plaster forming an indissoluble part of the town's history since time immemorial. Opened in 2005, the Plaster Museum reveals the importance of this mineral to Soneja across the ages and through to the present day.

Museo del Yeso Plaster Museum

El Museo del Yeso, en la plaza del Mesón en el corazón de Soneja, muestra la evolución de este mineral, desde su proceso de formación geológica hasta los distintos sectores en que tiene uso, incluyendo su transformación industrial. Para ello el museo dispone de cinco salas donde se representa todo el proceso.

En la sala de Geología se hace referencia al proceso de formación geológica de este mineral y a la causa de su existencia en Soneja. Asimismo, alberga una variada muestra de rocas y minerales, cedidos temporalmente por la Sociedad Valenciana de Mineralogía.

La segunda sala, la más amplia del museo, es la de la Transformación. Esta sala es la central, tiene techos abovedados y una interesante acústica, y en ella se ofrece un resumen del proceso que sufre el mineral desde que es extraído de la cantera hasta que está preparado para su distribución. Todo el contenido ha sido facilitado por la empresa Placo Saint Gobaint y diferentes elementos extraídos del antiguo yesar de Maraguat.

La sala de Usos, muestra la utilización que se le da al yeso y su presencia en varios sectores económicos, desde el sector de la construcción hasta el de alimentación.

Además de estas tres salas principales el museo cuenta con otras dos salas: la de Audiovisuales, en la cual por medio de un documental se explica la importancia de la industria yesera en Soneja a través de los tiempos, y la sala de Exposiciones Temporales.

Los más pequeños, además de recorrer las salas, pueden finalizar el recorrido en un taller, donde pueden con sus manos trabajar tan preciado material y crear sus propias figuras en yeso.

The Plaster Museum or Museo del Yeso stands on Plaza del Mesón at the heart of Soneja and traces the evolution of plaster from its geological formation through to its industrial processing and the various sectors in which it is used.

The museum is divided into five halls. In the Geology hall, exhibits explore the geological formation of the mineral and explain why it is found in Soneja. There is also a wide range of rocks and minerals on display, on temporary loan from the Valencian Mineralogy Society.

The second hall, the Processing hall, is also the largest and it stands at the core of the museum. Under a vaulted ceiling with interesting acoustics, the Processing hall shows what happens to the mineral between its extraction from the quarry and its preparation for distribution. The

entire contents of this hall have been furnished by plaster firm Placo Saint Gobaint and feature various elements from the old Maraguat plaster factory.

The Uses hall explores the applications of plaster in the various sectors of the economy, from construction through to food manufacturing.

As well as these three, we also have the Temporary Exhibitions hall and the Audiovisuals hall, where a documentary explains the importance of the plaster industry to Soneja across the ages.

Children can round off their trip to the Plaster Museum with a fun plaster workshop in which they can get their hands on some prized plaster and make their own creations.

INFORMACIÓN INFORMATION

Museo del Yeso
Pl. Mesón, 10
12480 Soneja (Castellón)
Tel. 964 135 352 / 964 135 004 (Ayto.)
Horario: de miércoles a domingo de 10h30 a 13h30 y de 18h a 20 h.
Taller del yeso: sábado de 17h a 18h.

Opening hours: Wednesday to Sunday from 10.30 a.m. to 1.30 p.m. and then from 6 to 8 p.m.

Plaster workshop: Saturday from 5 to 6 p.m.



Restaurante Ginés

Paseo de la Estación, s/n
12480 Soneja (Castellón)
Tel. 964 135 029

www.restaurantegines.com

Como en casa

El Restaurante Ginés lleva, ni más ni menos, que 55 años de singladura en la localidad de Soneja, y se nota sobre todo por la organización de su servicio y por la profesionalidad de su cocina eminentemente autóctona. Y prueba de ello es que desde hace años viene registrando llenos cotidianos.

Este restaurante, muy cerca de la estación del tren de la localidad y con capacidad para 140 comensales en dos comedores, es un local bullicioso, en ocasiones, y tranquilo en otras. Siempre de trato familiar y cocina casera, con recetas generosas y de un nivel medio más que aceptable.

En el Restaurante Ginés se acierta con los arroces como el arroz al horno y la paella valenciana y, por supuesto, con la comida casera como las judías blancas estofadas, el potaje de garbanzos, la sopa de cebolla y, sobre todo, su olla de pueblo. De su carta destaca también el picoteo para compartir que ofrecen los domingos como la sepia a la plancha, los chipirones y las patatas bravas. Los postres, todos caseros, merecen también reseña aparte como su flan, las natillas o su exquisita mousse de chocolate.

El Restaurante Ginés, que cierra sábados, tiene un menú diario de lunes a viernes compuesto por dos platos y postre. Los domingos la comida es la carta y su precio está entre los 10 y 12 euros.

Home-style cooking

The Ginés restaurant has been serving up food in Soneja for no fewer than 55 years and is renowned for the organisation of its service and the professionalism of its largely local kitchen staff. Ginés has been regularly booked up for years now: the proof, as they say, being in the pudding.

Located near the town's train station, with seating for up to 140, Ginés is sometimes heaving, sometimes quiet, but always offers friendly service and home-style cooking, serving up generous dishes of a more-than-acceptable standard.

Top of the menu are the rice dishes, such as the oven-baked rice and the Valencian paella and, of course, the traditional home-style dishes such as stewed haricot beans, chickpea potage, onion soup and, last but not least, the olla de pueblo country stew. On Sundays, they also serve up a mixed platter to share, with grilled cuttlefish, baby squid and spicy patatas bravas potatoes. All the desserts are homemade and include favourites such as the crème caramel, custard and the divine chocolate mousse.

From Monday to Friday, Restaurante Ginés offers a set menu with two courses plus dessert. It is closed on Saturday then, on Sunday, dishes are à la carte, costing around 10 or 12 euros.



La receta / The recipe

Olla de pueblo Village stew

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS:

250 gr. de judías blancas
Una costilla de cerdo
Un trozo de tocino de cerdo
Oreja de cerdo
Un hueso pequeño de jamón
Un hueso de corbet
4 morcillas
2 cucharadas de aceite
250 gr. de cardo
100 gr. de judías verdes
1 zanahoria
1 nabo
1 napicol
Un manojo de acelgas
3 ó 4 patatas
Una pizca de azafrán
Sal

Elaboración:

Poner las alubias a remojo, un mínimo de doce horas. Cocer las alubias a fuego lento con el tocino, la carne y los huesos. Añadir las dos cucharadas de aceite y la zanahoria, el nabo y el napicol troceados. Dejar hervir un buen rato y agregar el cardo a trozos y más tarde incorporar las judías verdes y las acelgas. Finalmente añadir las patatas troceadas y una pizca de azafrán. Sacar un poco de caldo y cocer en él las morcillas e incorporarlas al guiso. La olla está lista cuando las patatas están hechas y las alubias un poco deshechas. Servir caliente.

INGREDIENTS FOR FOUR PEOPLE:

250 g. haricot beans
1 pork rib
1 hunk of pork fat
1 pig's ear
1 small ham bone
1 pig's jawbone
4 black puddings
2 tbsps olive oil
250 g. thistles
100 g. green beans
1 carrot
1 turnip
1 kohlrabi (German turnip)
1 bunch of chard
3 or 4 potatoes
1 pinch of saffron
Salt

Preparation:

Soak the haricot beans for at least 12 hours then slowly cook them with the pork fat, the other cuts of meat and the bones. Add the oil and the chopped carrot, turnip and kohlrabi. Boil for several hours, add the chopped thistle and then, later, add the green beans and chard. Finally, add the chopped potatoes and the pinch of saffron. Remove a little of the stock, boil the black pudding in it and then add to the pot. The dish is ready when the potatoes are cooked and the haricot beans are starting to fall apart. Serve hot.

