

Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

RESOLUCIÓ de 26 de gener de 2023, de la Direcció General de Cultura i Patrimoni, per la qual s'incoa un expedient per a declarar bé immaterial de rellevància local la Torta de la Candelaria, de Fuenterrobles.
[2023/993]

L'article 1.3 de la Llei 4/1998, d'11 de juny, de patrimoni cultural valencià, estableix que formen part del patrimoni cultural valencià, en qualitat de béns immaterials del patrimoni etnològic, les creacions, els coneixements, les tècniques, les pràctiques i els usos més representatius i valuosos de les formes de vida i de la cultura tradicional valenciana.

Els articles 15.5 i 55 de la Llei 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià, estableix que s'inclouran en la secció cinquena de l'Inventari general del patrimoni cultural valencià, amb la qualificació de béns immaterials de rellevància local, aquelles creacions, coneixements, pràctiques, tècniques, usos i activitats més representatives i valuosos de la cultura i les formes de vida tradicionals valencianes. Igualment, s'inclouran els béns immaterials que siguen expressions de les tradicions del poble valencià en les seues manifestacions musicals, artístiques, gastronòmiques o d'oci, i en especial, aquelles que han sigut objecte de transmissió oral i les que mantenen i potencien l'ús del valencià.

Vistos els informes tècnics favorables a la incoació de l'expedient de declaració de bé immaterial de rellevància local, emesos pel Servei de Patrimoni Cultural i per la Comissió Tècnica per a l'Estudi i Inventari del Patrimoni Immateral, i de conformitat amb aquests. I fent ús de les facultats que confereixen l'article 56 de la Llei 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià; l'article 14 del Decret 173/2020, de 30 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament orgànic i funcional de la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport, i l'article 19.1 del Decret 62/2011, de 20 de maig, pel qual es regula el procediment de declaració i el règim de protecció dels béns de rellevància local, resolc:

Primer

Incoar un expedient per a declarar bé immaterial de rellevància local la Torta de la Candelaria de Fuenterrobles i fer-ne la inscripció en la secció cinquena de l'Inventari general del patrimoni cultural Valencià.

Segon

En atenció al que disposa l'article 56 de la Llei 4/1998, d'11 de juny, de la Generalitat Valenciana, del patrimoni cultural valencià, en l'annex que s'adjunta a aquesta resolució es determinen els valors del bé que justifiquen aquesta declaració i es descriuen els detalls que permeten identificar-lo amb precisió.

Tercer

La protecció de la Torta de la Candelaria de Fuenterrobles com a patrimoni cultural immaterial es concretarà en les mesures següents:

- a) Realitzar labors d'identificació, descripció, investigació, estudi i documentació amb criteris científics.
- b) Incorporar els testimonis disponibles a suports materials que garantisquen la seua protecció i preservació.
- c) Vetlar pel normal desenvolupament i la pervivència d'aquesta manifestació cultural, així com tutelar la conservació dels seus valors tradicionals i la seua transmissió a les generacions futures.

Qualsevol canvi que sobrepassa el desenvolupament normal dels elements que formen aquesta manifestació cultural haurà de comunicar-se a la direcció general competent en matèria de patrimoni cultural per a la seua autorització administrativa, si és el cas, i consegüent modificació d'aquesta resolució.

Les accions de salvaguarda que es projecten hauran de tindre en compte, de manera molt especial, els riscos de desvirtuació que podrien derivar-se del turisme massiu, així com la necessitat de valorar i protegir adequadament els oficis tradicionals associats a aquesta manifestació.

Conselleria de Educación, Cultura y Deporte

RESOLUCIÓN de 26 de enero de 2023, de la Dirección General de Cultura y Patrimonio, por la cual se incoa un expediente para declarar bien inmaterial de relevancia local la Torta de la Candelaria, de Fuenterrobles.
[2023/993]

El artículo 1.3 de la Ley 4/1998, de 11 de junio, de patrimonio cultural valenciano, establece que forman parte del patrimonio cultural valenciano, en calidad de bienes inmateriales del patrimonio etnológico, las creaciones, los conocimientos, las técnicas, las prácticas y los usos más representativos y valiosos de las formas de vida y de la cultura tradicional valenciana.

Los artículos 15.5 y 55 de la Ley 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano, establece que se incluirán en la sección quinta del *Inventario General del Patrimonio Cultural Valenciano*, con la calificación de bienes inmateriales de relevancia local, aquellas creaciones, conocimientos, prácticas, técnicas, usos y actividades más representativas y valiosas de la cultura y las formas de vida tradicionales valencianas. Igualmente se incluirán los bienes inmateriales que sean expresiones de las tradiciones del pueblo valenciano en sus manifestaciones musicales, artísticas, gastronómicas o de ocio, y en especial, aquellas que han sido objeto de transmisión oral y las que mantienen y potencian el uso del valenciano.

Vistos los informes técnicos favorables a la incoación del expediente de declaración de bien inmaterial de relevancia local, emitidos por el Servicio de Patrimonio Cultural y por la Comisión Técnica para el Estudio e Inventario del Patrimonio Immateral, y de conformidad con los mismos; haciendo uso de las facultades que confieren el artículo 56 de la Ley 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano; el artículo 14 del Decreto 173/2020, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento orgánico y funcional de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte, y el artículo 19.1 del Decreto 62/2011, de 20 de mayo, por el que se regula el procedimiento de declaración y el régimen de protección de los bienes de relevancia local, resuelvo:

Primero

Incoar un expediente para declarar bien inmaterial de relevancia local, la Torta de la Candelaria de Fuenterrobles y proceder a su inscripción en la sección quinta del Inventario General del Patrimonio Cultural Valenciano.

Segundo

En atención a aquello que dispone el artículo 56 de la Ley 4/1998, de 11 de junio, de la Generalitat Valenciana, del patrimonio cultural valenciano, en el anexo que se adjunta a esta resolución se determinan los valores del bien que justifican esta declaración y se describen los detalles que permiten identificarlo con precisión.

Tercero

La protección de la Torta de la Candelaria de Fuenterrobles, como patrimonio cultural inmaterial se concretará en las medidas siguientes:

- a) Realizar labores de identificación, descripción, investigación, estudio y documentación con criterios científicos.
- b) Incorporar los medios disponibles en apoyos materiales para que garanticen su protección y preservación.
- c) Velar por el normal desarrollo y la pervivencia de esta manifestación cultural, así como tutelar la conservación de sus valores tradicionales y su transmisión a las generaciones futuras.

Cualquier cambio que sobre pase el desarrollo normal de los elementos que forman esta manifestación cultural tendrá que comunicarse a la dirección general competente en materia de patrimonio cultural para su autorización administrativa, si es el caso, y consiguiente modificación de esta resolución.

Las acciones de salvaguardia que se proyectan tendrán que tener en cuenta, de manera muy especial, los riesgos de desvirtuación que podrían derivarse del turismo masivo, así como la necesidad de valorar y proteger adecuadamente los oficios tradicionales asociados a esta manifestación.

La gestió del patrimoni cultural protegit per aquesta declaració de bé de rellevància local immaterial correspon a l'Ajuntament de Fuenterrobles, el qual decidirà sobre aspectes materials i immaterials, així com el desenvolupament dels actes de la festa.

Quart

Notificar la present resolució a les persones interessades en el procediment.

València, 26 de gener de 2023.— La directora general de Cultura i Patrimoni: Carmen Amoraga Toledo.

ANNEX

1. Identificació

A. Identificació geogràfica

Fuenterrobles (plana de Requena-Utiel. València).

B. Àmbit

Creences, rituals festius i altres pràctiques cerimonials.

C. Tipologia

Bé immaterial de rellevància local. Rituals festius.

D. Denominació principal

Torta de la Candelaria.

E. Comunitats o persones relacionades amb l'element

En l'elaboració pròpiament de la *torta*, que té un caràcter més familiar, participen la família i amistats de la família oferent cada any. En la resta d'activitats, tant de caràcter religiós com civil, participa pràcticament tot el poble sense distinció d'edats o sexe, així com familiars i altres persones que han vingut de fora del poble. Hi ha diversos col·lectius que tenen un paper principal en aquesta festa, com ho és la Confraria Virgen de las Candelas, la Unió Musical de Fuenterrobles, l'associació Quo Vadis i l'Associació Cultural Amigos de Fuenterrobles. L'Ajuntament juga un paper primordial en aquests actes, ja que dona suport logístic a tota la festa i és l'encarregat de la programació i organització en aquests dies. La comissió de festes, amb les seues reines, dames i acompanyants, són les encarregades de donar un toc de color en les cercaviles i processó patronal.

F. Descripció breu

La Torta de la Candelaria és un pa beneït de grans dimensions, compost de dues parts clarament diferenciades. D'una banda, està la part baixa o coca (*torta*) pròpiament dita, i d'altra banda, està la part alta, col·locada sobre unes varetes anomenades *pinos*. La part baixa és una coca elaborada amb una espècie de massapà d'ametla, ous, sucre i mel, dolç tradicional de la reposteria fuenterroblesca. Aquesta base o coca se decora amb xicotets dolços de colors, dibuixant entre altres coses l'anagrama de la Mare de Déu, així com altres motius florals, etc., o animals, en aquest cas sempre unes tórtres o coloms en al·lusió a la festa que se celebra.

Els pins (*pinos*) en número de tretze, dotze al voltant i un central, sobre un xicotet rotlló, són uns cons de torró dur elaborats amb pinyons, ous i sucre, que es col·loquen sobre unes bases de fusta, al seu torn, posades sobre varetes metàl·liques al voltant de la coca baixa. Aquests pins estan decorats amb un ram de flors cadascun. Actualment, la Torta de la Candelaria és el pa beneït més barroc i elaborat de tota la comarca de la Meseta de Requena-Utiel, i tant per la seua aparença com per la laboriositat de la seua preparació, el converteixen en una excepcionalitat dins d'aquest antic i arrelat costum en la nostra terra. Aquesta coca, després de complir amb tots els rituals de la festa, com són la benedicció i processó, es trosseja i reparteix entre aquelles persones que ho sol·liciten, previ pagament d'una quantitat estipulada que no té cap fi lucratiu, ja que amb el que es recull es costea l'elaboració de la coca de l'any següent.

La nostra coca és una ofrena familiar que habitualment es fa per oferiment a la Mare de Déu i que pot fer-la qualsevol família del poble que ho sol·licite, esperant per torn l'any que li correspon. Donat el caràcter costós del procés i que en la seua elaboració intervien amics,

La gestión del patrimonio cultural protegido por esta declaración de bien de relevancia local inmaterial corresponde al Ayuntamiento de Fuenterrobles, el cual decidirá sobre aspectos materiales e inmateriales, así como del desarrollo de los actos de la fiesta.

Cuarto

Notificar la presente resolución a las personas interesadas en el procedimiento.

València, 26 de enero de 2023.— La directora general de Cultura y Patrimonio: Carmen Amoraga Toledo.

ANEXO

1. Identificación.

A. Identificación geográfica.

Fuenterrobles (Meseta de Requena-Utiel. Valencia).

B. Ámbito.

Creencias, rituales festivos y otras prácticas ceremoniales.

C. Tipología.

Bien inmaterial de relevancia local. Rituales festivos.

D. Denominación principal.

Torta de la Candelaria.

E. Comunidades o personas relacionadas con el elemento.

En la elaboración pròpiament de la *torta* que tiene un caràcter más familiar participan la familia y amistades de la familia oferente ese año. En el resto de actividades de carácter religioso como civil participa pràcticamente todo el pueblo sin distinción de edades y sexo, así como familiares y otras personas venidas de fuera del pueblo. Hay varios colectivos que tienen un papel principal en esta fiesta como es la Cofradía de N.ª. S.ª. de las Candelas, la Unión Musical de Fuenterrobles, Asociación Quo Vadis y la Asociación Cultural Amigos de Fuenterrobles. El ayuntamiento juega un papel primordial en estos actos, ya que da apoyo logístico a toda la fiesta y es el encargado de la programación y organización en esos días. La comisión de fiestas con sus reinas, damas y acompañantes son las encargadas de dar un toque de color en los pasacalles y procesión patronal.

F. Descripción breve.

La torta de la Candelaria es un pan bendito de grandes dimensiones compuesto de dos partes claramente diferenciadas. Por un lado está la parte baja o torta pròpiament dicha y por otro lado está la parte alta colocada sobre varillas llamados «pinos». La parte baja es una torta elaborada con una especie de mazapán de almendra, huevos, azúcar y miel, dulce tradicional de la repostería fuenterroblesca. Esta base o torta se decora con pequeños dulces de colores dibujando entre otras cosas el anagrama de la Virgen María así como otros motivos florales etc., o animales, en este caso siempre unas tórtolas o palomas en alusión a la fiesta que se festeja.

Los llamados pinos en número de trece, doce alrededor y uno central sobre un pequeño rollo, son unos conos de turrón duro elaborado con piñones, huevos y azúcar que se colocan sobre unas bases de madera a su vez puestas sobre varillas metálicas alrededor de la torta baja. Estos pinos están decorados con un ramillete de flores cada uno. Actualmente la torta de la Candelaria es el pan bendito más barroco y elaborado de toda la comarca de la Meseta de Requena-Utiel y tanto por su apariencia como por lo laborioso de su preparación lo convierten en una excepcionalidad dentro de esta antigua y arraigada costumbre en nuestra tierra. Esta torta después de cumplir con todos los rituales de la fiesta como son la bendición y procesión se trocea y reparte entre aquellas personas que lo solicitan, previo pago de una cantidad estipulada que no tiene ningún fin lucrativo ya que con lo recogido se costea la elaboración de la torta del año siguiente.

Nuestra torta es una ofrenda familiar que habitualmente se hace por ofrecimiento a la Virgen y que puede hacerla cualquier familia del pueblo que lo solicite esperando por turno el año que le corresponde. Dado lo costoso del proceso y que en su elaboración intervien ami-



familiars, coneguts i veïns de la família oferent, es pot considerar que, fins i tot sent en l'origen una cosa familiar, en el fons és una ofrena col·lectiva que el poble fa a la seua patrona.

2. Marc espacial

a) Localització

En la localitat de Fuenterrobles.

b) Recorregut

En una primera part, a mitjan matí es realitza una cercavila amenitzada per la banda de música. En aquest recorregut participen les autoritats, la reina de les festes, dames d'honor i acompanyants. I les tres majordomes o dones que representen tres famílies del poble: la que elabora la coca aqueix mateix any, la que la va elaborar l'any anterior i la que l'elaborarà l'any següent. En aquest recorregut, després de congregats tots, es recull al final la coca a la casa familiar que la fa aqueix any, i en un ambient festiu es trasllada fins a l'església parroquial, on es col·loca al costat de la Mare de Déu, i es procedeix a la Santa Missa i benedicció de la coca. Acabada la missa, es procedeix a la processó; en aquest cas, la coca ja beneïda acompanya la imatge de la patrona del poble en el seu recorregut, cosa que és una clara diferenciació amb altres pans beneïts de la comarca, ja que no és l'habitual que, després de beneïts, acompanyen la processó religiosa. En un autèntic ritual de circumval·lació pel poble, la imatge de la Mare de Déu de les Candeles recorre els carrers del poble, lluint la seua bella coca, amb la finalitat d'estendre la seua protecció sobre el poble i els seus habitants, que s'encomanen a ella com a patrona. Acabada la processó religiosa i després d'una senzilla ofrena de flors a la Mare de Déu, igual que l'inici de la festa, la coca acompanyada per tots torna a la casa de la família que l'ha elaborada, on al llarg de la vesprada es procedirà a trossejar-la i posteriorment a repartir-la.

3. Marc temporal

a) Calendari

La festa es realitza durant el primer cap de setmana del mes de febrer.

b) Periodicitat

Anual. Des de temps immemorial, es realitza sense interrupció coneguda, excepte el parèntesi de la Guerra Civil en els anys 1936-1939.

4. Descripció i caracterització

a) Orígens documentats o atribuïts

Com ja s'ha comentat abans, la *torta* de la Candelaria és un pa beneït amb les característiques que tenen aquestes ancestrals formes de religiositat popular, i sobre les quals hi ha publicacions com les d'un dels majors experts comarcals sobre el tema com és Fermín Pardo o les publicacions de qui escriu açò. L'origen de la nostra coca participa totalment de les formes i costums comuns a tota la comarca i que tenen el seu origen i posterior evolució dins de l'arxiprestat de Requena i en el si del bisbat de Conca, al qual el nostre municipi va pertànyer fins a una data tan tardana com va ser el 1957, en què en l'àmbit eclesiàstic passem a l'arxidiòcesi de València.

Encara que existeixen testimoniatges més antics a la comarca, l'origen de la nostra coca el podem trobar perfectament reflectit en els llibres de memòries perpètuas de les nostres parròquies durant tot el segle XVIII i part del XIX. En les relacions de misses i aniversaris reflectides en aquests llibres veiem com sobre una parcel·la de terra de cereal o de vinya es carregaven unes despeses econòmiques amb la finalitat de costejar unes misses o altres oficis religiosos al llarg del temps. Les famílies o persones que creaven aquestes memòries en moltes ocasions, entre altres ordres, deixaven estipulat l'oferiment d'un pa beneït, fora el dia dels patrons, el dia de l'onomàstica de l'oferent o el d'algun sant de la seua devoció. La cosa més habitual és que s'oferiren per famílies; d'ací, la pervivència del caràcter familiar de la coca a Fuenterrobles. En el nostre cas, una ofrena familiar amb el temps acaba convertint-se en l'ofrena de tot un poble, encara que la família que l'oferix d'aqueixa manera tradicional siga l'encarregada d'elaborar-la aqueix any i de tindre el protagonisme durant la festa. Aquestes memòries eclesiàstiques es van mantindre fins a mitjan segle XIX; a partir d'aqueix moment, el control eclesiàstic es perd i coincideix en certa manera amb l'emancipació municipal de Fuenterrobles en 1836, fins llavors llogaret de Reque-

gos, familiares, conocidos y vecinos de la familia oferente se puede considerar que aun siendo en su origen algo familiar en el fondo es una ofrenda colectiva que el pueblo hace a su patrona.

2. Marco espacial.

a) Localización.

En la localidad de Fuenterrobles.

b) Recorrido.

En una primera parte a mitad de la mañana se realiza un pasacalle amenizado por la banda de música. En este recorrido participan las autoridades, la reina de las fiestas, damas de honor y acompañantes. Las tres mayordomas o mujeres que representan a tres familias del pueblo: la que elabora la torta ese mismo año, la que la elaboró el año anterior y la que la elaborará el año siguiente. En este recorrido después de congregados todos se recoge al final la torta en la casa familiar que la hace ese año y en un ambiente festivo se traslada hasta la iglesia parroquial donde se coloca junto a la Virgen y se procede a la Santa Misa y bendición de la torta. Terminada la misa se procede a la procesión, en este caso la torta ya bendecida acompaña a la imagen de la patrona del pueblo en su recorrido, esto es una clara diferenciación con otros panes benditos de la comarca, ya que no es lo habitual que, después de bendecidos, acompañen la procesión religiosa. En un auténtico ritual de circumvalación por el pueblo, la imagen de la Candelaria recorre las calles del pueblo, luciendo su hermosa torta, con la finalidad extender su protección sobre el pueblo y sus moradores, que se encomiendan a ella como patrona. Terminada la procesión religiosa y después de una sencilla ofrenda de flores a la Virgen, al igual que el inicio de la fiesta, la torta acompañada por todos vuelve a la casa de la familia que la ha elaborado, donde a la largo de la tarde se procederá a su troceado y posterior reparto.

3. Marco temporal.

a) Calendario.

La fiesta se realiza durante el primer fin de semana del mes de febrero.

b) Periodicidad.

Anual. Desde tiempo inmemorial se viene realizando sin interrupción conocida salvo el paréntesis de la Guerra Civil en los años 1936-1939.

4. Descripción y caracterización.

a) Orígenes documentados o atribuidos.

Como ya se ha comentado antes, la torta de la Candelaria es un pan bendito con las características que tienen estas ancestrales formas de religiosidad popular y sobre las cuales hay publicaciones como las de uno de los mayores expertos comarcals sobre el tema como es Fermín Pardo o las publicaciones de quien esto escribe. El origen de nuestra torta participa totalmente de las formas y costumbres comunes a toda la comarca y que tienen su origen y posterior evolución dentro del arciprestazgo de Requena y en el seno del obispado de Cuenca al que nuestro municipio perteneció hasta una fecha tan tardía como fue 1957, en que en lo eclesiástico pasamos a la archidiócesis de Valencia.

Aunque existen testimonios más antiguos en la comarca, el origen de nuestra torta la podemos encontrar perfectamente reflejada en los libros de memorias perpetuas de nuestras parroquias durante todo el siglo XVIII y parte del XIX. En las relaciones de misas y aniversarios reflejadas en estos libros vemos como sobre una parcela de tierra de cereal o de viña se cargaban unos gastos económicos con la finalidad de costear unas misas u otros oficios religiosos a lo largo del tiempo. Las familias o personas que creaban estas memorias en muchas ocasiones, entre otras mandas, dejaban estipulado el ofrecimiento de un pan bendito, ya fuese el día de los patronos, el día de la onomástica del oferente o el de algún santo de su devoción. Lo habitual es que se ofreciesen por familias, de ahí la pervivencia del carácter familiar de la torta en Fuenterrobles. En nuestro caso una ofrenda familiar con el tiempo acabo convirtiéndose en la ofrenda de todo un pueblo aunque la familia que la ofrece de esa manera tradicional sea la encargada de elaborarla ese año y de tener el protagonismo durante la fiesta. Estas memorias eclesiásticas se mantuvieron hasta mediados del siglo XIX; a partir de ese momento el control eclesiástico se pierde y coincide en cierto modo con la emancipación municipal de Fuenterrobles en 1836, hasta entonces



na, en què bé va poder passar la nostra coca a tindre aquest caràcter més general com una mostra més d'identitat local.

Quant a la seua peculiar forma, només hem de fixar-nos en els tradicionals pans beneïts que encara s'elaboren a la ciutat de Requena, on veiem com, sobre una base redona de pa dolç especiat, es col·loquen en cercle una sèrie de varetes amb figuretes també de pa dolç; tot el conjunt, decorat amb flors i papers de colors. Sens dubte, aquest és l'origen de la nostra coca, només que al nostre poble va evolucionar no sols en la grandària sinó també en els ingredients, i es va transformar en el pa beneït més espectacular que puguem veure.

b) Evolució històrica / modificacions

La nostra coca, quant a rituals d'ofertament, elaboració, trasllat i repartiment, estem convençuts que s'ha mantingut almenys en els últims dos-cents anys sense tot just modificacions. Però, com s'ha comentat en l'apartat anterior, referent a la seua forma i els seus ingredients, ha patit transformacions molt significatives. En la seua grandària i ingredients, sabem que passa de ser el que diríem un pa beneït tradicional a la manera de Requena, elaborat amb pa dolç, a una coca més gran, on la base es va canviar per *alajú*. L'*alajú* és un dolç tradicional de la zona de Conca, la base del qual són la mel, molla de pa i ametles, de clar origen andalusí. En aqueix moment la coca va arribar a la seua major grandària, ja que sabem que, a part de les grans dimensions de la base, estava envoltada de vint pins sobre les seues corresponents varetes i un central sobre el *royo*. Desconeixem en quin moment les figures o panets dolços col·locats sobre les varetes es van substituir pel torró dur elaborat amb pinyons, i que tal vegada donaven nom a aquests singulars elements de la coca, igual que la seua forma cònica. Però seria en 1958 quan la base d'*alajú* va ser substituïda pel massapà d'ametles, la grandària en total de la coca es va reduir i es va passar dels vint-i-un pins anteriors als tretze que té actualment, i es van substituir les antigues varetes, que era de fusta de savina i que a més es decoraven amb papers de colors, per les actuals varetes metàl·liques que es deixen a la vista. La senzilla decoració floral dels pins en època antiga realitzada amb flor natural, encara que fora escassa al febrer, o la de xicotetes flors de paper ha anat substituïnt-se amb el pas del temps per rams de flor artificial.

c) Personatges: indumentària, pràctiques i funcions

– Dones majors considerades de respecte, que són les encarregades de controlar l'elaboració, la qual cosa anomenem «donar el punt» a les diferents parts de la coca.

– Homes encarregats de la preparació de la llenya i control del foc per al manteniment del foc i les brases necessàries amb les quals s'elaboraran les dues parts de la coca.

– Grup de dones i homes encarregats de la preparació del menjar en els dies que dura l'elaboració de la coca.

– Ajuntament i associacions que col·laboren amb la logística.

– Reina, dames i acompanyants, que, vestides amb indumentària tradicional, desfilen i acompanyen en les cercaviles i processó.

– Banda de música que amenitza les cercaviles i processó.

– Comunitat veïnal i convidats en general que col·laboren en aquests dies.

d) Procés, desenvolupament, elements, etc.

– Preparació dels ingredients i elements decoratius de la coca.

– Elaboració de la coca durant diversos dies a la casa de la família oferent.

– Cercaviles oficials amb autoritats, convidats oficials, membres de la confraria, dames i acompanyants, recollida, missa i processó amb la coca amb recorregut pel poble.

– Repartiment de candeles beneïdes durant la celebració religiosa.

– Ofrena de flors a la Mare de Déu de les Candeles.

– Volteig de campanes i llançament de coets i traques.

– Fraccionament i repartiment de la coca a casa de la família oferent.

Altres elements: gastronomia local (embotits, menjar i rebosteria tradicional d'hivern elaborada especialment per a aquests dies de festa), vins de boval, pólvora, música, tocs de campana.

e) Desenvolupament i seqüència temporal

Tot el ritual es desenvolupa durant el dimecres, dijous, divendres, dissabte i diumenge del primer cap de setmana de febrer.

– Dimecres de la festa: es reuneixen a la vesprada un grup de dones a la casa de la família que aqueix any elabora la coca per a moldre

aldea de Requena, que bien pudo pasar nuestra torta a tener ese carácter más general como una muestra más de identidad local.

En cuanto a su peculiar forma, solo tenemos que fijarnos en los tradicionales panes benditos que todavía se elaboran en la ciudad de Requena, donde vemos como sobre una base redonda de pan dulce especiado, se colocan en círculo una serie de varillas con figurillas también de pan dulce, todo el conjunto decorado con flores y papeles de colores. Sin duda alguna, este es el origen de nuestra torta solo que en nuestro pueblo evolucionó no solo en el tamaño sino también en los ingredientes, transformándose en el pan bendito más espectacular que podamos ver.

b) Evolución histórica / modificaciones.

Nuestra torta, en cuanto a rituales de ofrecimiento, elaboración, traslado y reparto, estamos convencidos que se ha mantenido por lo menos en los últimos doscientos años sin apenas modificaciones. Pero como se ha comentado en el apartado anterior en lo referente a su forma y sus ingredientes ha sufrido transformaciones muy significativas. En su tamaño e ingredientes, sabemos que paso de ser lo que diríamos un pan bendito tradicional a la manera de Requena elaborado con pan dulce a una torta más grande donde la base se cambió por *alajú*. El *alajú* es un dulce tradicional de la zona conquense cuya base son la miel, miga de pan y almendras, de claro origen andalusí. En ese momento la torta alcanzo su mayor tamaño, ya que sabemos que aparte del gran tamaño de la base estaba rodeada de veinte pinos sobre sus correspondientes varillas y uno central sobre el royo. Desconocemos en qué momento las figuras o panecillos dulces colocados sobre las varillas se sustituyeron por el turrón duro elaborado con piñones y que tal vez diesen nombre a estos singulares elementos de la torta al igual que su forma cònica. Pero sería en 1958 cuando la base de *alajú* fue sustituida por el mazapán de almendras, el tamaño en total de la torta se redujo y se pasó de los veintiún pinos anteriores a los trece que tiene actualmente, sustituyéndose las antiguas varillas que era de madera de sabina y que además se decoraban con papeles de colores, por las actuales varillas metálicas que se dejan vistas. La sencilla decoración floral de los pinos en época antigua realizada con flor natural, aunque fuese escasa en febrero o la de pequeñas flores de papel ha ido sustituyéndose con el paso del tiempo por ramilletes de flor artificial.

c) Personajes: indumentaria, prácticas y funciones.

– Mujeres mayores consideradas de respeto que son las encargadas de controlar la elaboración, lo que llamamos dar el punto a las distintas partes de la torta.

– Hombres encargados de la preparación de la leña y control del fuego para el mantenimiento de la lumbre y las brases necesarias con las que se elaborarán las dos partes de la torta.

– Grupo de mujeres y hombres encargados de la preparación de la comida en los días que dura la elaboración de la torta.

– Ayuntamiento y asociaciones que colaboran con la logística.

– Reina, damas y acompañantes que vestidas con indumentaria tradicional desfilan y acompañan en los pasacalles y procesión.

– Banda de música que ameniza los pasacalles y procesión.

– Comunidad vecinal e invitados en general que colaboran en esos días.

d) Proceso, desarrollo, elementos etc..

– Preparación de los ingredientes y elementos decorativos de la torta.

– Elaboración de la torta durante varios días en la casa de la familia oferente.

– Pasacalles oficiales con autoridades, invitados oficiales, miembros de la cofradía, damas y acompañantes, recogida, misa y procesión con la torta con recorrido por el pueblo.

– Reparto de candelas bendecidas durante la celebración religiosa.

– Ofrenda de flores a la Virgen de las Candelas.

– Volteo de campanas y lanzamiento de cohetes y tracas.

– Fraccionamiento y reparto de la torta en casa de la familia oferente.

Otros elementos: gastronomía local (embutidos, comida y repostería tradicional de invierno elaborada especialmente para esos días de fiesta), vinos de bobal, pólvora, música, toques de campana.

e) Desarrollo y secuencia temporal.

Todo el ritual se desarrolla durante el miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo del primer fin de semana de febrero.

– Miércoles de la fiesta: se reúnen por la tarde un grupo de mujeres en la casa de la familia que ese año elabora la torta para moler la almen-



l'ametla. Després es fa un berenar, a vegades una xocolatada acompanyada amb dolços casolans. Tot, en un ambient festiu a l'amor del foc.

– Dijous de la festa: es tornen a reunir a la vesprada les dones a la casa per a netejar els pinyons. Els pinyons es calfen en una paella ampla, es van removent amb unes escobretes d'espert elaborades per a aquest fi, i després, sobre uns draps de cotó, es van fregant els pinyons per a llevar-los part d'oli que traspuen i deixar-los nets. Aqueixa vesprada també es dissol el sucre que l'endemà s'utilitzarà per a l'elaboració de la part baixa de la coca. Aprofitant el foc, es prepara un bon berenar per als assistents, es mengen productes casolans i s'acompanya amb cafè i vi dolç. Es contenen acudits i fins i tot alguna dona es llança i canta alguna *coplilla*.

– Divendres de la festa: de bon matí es prepara un bon foc, van acudint dones i homes, ja siga de la casa ja siga familiars i també amics. Quan ja hi ha brases, es comença a preparar la solució de sucre dissolta en una caldera de coure preparada per a aquesta tasca. Quan s'ha aconseguit el punt adequat de caramel·lització, s'afegiran els rovells dels ous i l'ametla molta i altres ingredients. Per mitjà d'una pala de fusta algun home serà l'encarregat d'anar fent la mescla en la caldera sobre les brases fins que la pasta de massapà es considere que té el punt perfecte o desitjat. Quan ja està al punt i encara calent, s'aboca sobre el motle circular que ja està preparat, es reparteix la pasta uniformement i es modela fins a aconseguir una distribució homogènia i compacta per tot el motle, després es feny amb les mans la superfície perquè adquirisca un aspecte brillant. Després es deixa refredar.

Aqueix mateix dia es prepara un menjar abundant per a tots els membres de la casa i les persones participants en l'elaboració de la coca pròpiament dita. A la vesprada es procedeix a dibuixar la coca. Sobre la pasta ja freda, i sense llevar el motle, es col·loca un paper on prèviament s'ha plasmat el dibuix triat per la família per a aqueix any. Les dones, i també algun home més manyós, aniran marcant el dibuix sobre la pasta de massapà per mitjà d'escuradents, amb els quals van perforant el paper sobre les línies del dibuix, de tal manera que al final, en retirar el paper, s'aprecia per mitjà d'un puntejat tot el dibuix sobre la pasta. Després, i utilitzant xicotets caramels, habitualment dragees de xocolata de colors, es van delimitant les línies sobre la pasta inserint aquestes dragees. Els espais que queden delimitats del dibuix entre línies s'omplien amb anisets o encenalls dolços de colors fins a crear l'aspecte policrom i de dibuix desitjat. És habitual que en tot o en part aparega l'anagrama de la Mare de Déu. També són habituals els elements florals i els coloms; en general cada any es tria un dibuix diferent que pot ser més o menys laboriós depenent del disseny i colors triats. Una vegada acabat el dibuix, es lleva el motle i en els laterals de la circumferència es procedeix també a decorar sense tanta cura com en la part superior.

– Dissabte de la festa: sens dubte, el dissabte és el dia més complicat: aqueix dia s'elaboren els pins i s'ha de deixar acabada la coca. Al matí, d'hora s'ha de preparar un bon foc, ja que es necessitaran una bona quantitat de brases durant tot el matí; d'aquesta faena s'encarrega un home. Les dones van preparant els ingredients, recipients i altres coses per a l'elaboració. Per a l'elaboració dels pins es prepara la caldera de coure habitual, que es col·locarà sobre un recipient de zinc al qual se li van afegint brases en funció de la calor necessària durant tot el procés. Dins de la caldera s'aboca l'almívar de sucre prèviament diluït i la mel, que es calfen fins que se li dona el punt adequat. Quan això ja s'ha aconseguit, s'afigen les clares d'ou prèviament muntades a punt de neu. És llavors quan comença el procés més laboriós i delicat, ja que des d'aquest moment no es deixarà de moure la mescla amb una pala de fusta fins que s'aconsegueix el punt desitjat. Per a això, s'aniran alternant dones i homes al principi i homes sols després. A més, de dos en dos, ja que la quantitat i duresa de la mescla a mesura que es va solidificant necessita una gran aportació de força física.

Durant aqueix matí s'ha preparat un abundant esmorzar per a tots els assistents, sobretot els homes que ajudaran a moure la mescla dels pins. Un home o dos són els encarregats de mantindre el foc i l'aportació de brases per a la caldera. És també molt important que el lloc on es realitza tota aquesta labor no siga excessivament gran, ja que és necessari que també la temperatura ambient siga alta, perquè afavoreix el lligam de la mescla de la pasta. Per a aquesta labor normalment es necessiten unes quantes hores; no sempre és igual: dependrà del ritme

dra. Después se hace una merienda, a veces una *chocolatá* acompañada con dulces caseros. Todo en un ambiente festivo al amor del fuego.

– Jueves de la fiesta: se vuelven a reunir por la tarde las mujeres en la casa para limpiar los piñones. Los piñones se calientan en una sartén ancha o paella, se van removiendo con unas escobillas de esparto elaboradas para este fin y después sobre unos paños de algodón se van frotando los piñones para quitarles parte de aceite que exudan y dejarlos limpios. Esa tarde también se disuelve el azúcar que al día siguiente se utilizará para la elaboración de la parte baja de la torta. Aprovechando el fuego se prepara una buena merienda para los asistentes, se comen productos caseros y se acompaña con café y vino dulce. Se cuentan chascarrillos e incluso alguna mujer se lanza y canta alguna *coplilla*.

– Viernes de la fiesta: de buena mañana se prepara un buen fuego, van acudiendo mujeres y hombres ya sea de la casa, familiares y también amigos. Cuando ya hay brasas se empieza a preparar la solución de azúcar disuelta en una caldera de cobre preparada para esta labor. Cuando se ha conseguido el punto adecuado de caramelización se añadirán las yemas de los huevos y la almendra molida y demás ingredientes. Por medio de una pala de madera algún hombre será el encargado de ir haciendo la mezcla en la caldera sobre las brasas hasta que la masa de mazapán se considere que tiene el punto perfecto o deseado. Cuando ya está en su punto y todavía caliente se vierte sobre el molde circular que ya está preparado, se reparte la masa uniformemente y se moldea hasta conseguir una distribución homogénea y compacta por todo el molde, después se bruñe con las manos la superficie para que adquiera un aspecto brillante. Luego se deja enfriar.

Ese mismo día se prepara una comida abundante para todos los miembros de la casa y las personas participantes en la elaboración de la torta propiamente dicha. Por la tarde se procede a dibujar la torta. Sobre la masa ya fría y sin quitar el molde se coloca un papel donde previamente se ha plasmado el dibujo elegido por la familia para ese año. Las mujeres y también algún hombre más mañoso irán marcando el dibujo sobre la masa de mazapán por medio de palillos con los cuales van perforando el papel sobre las líneas del dibujo de tal manera que al final al retirar el papel se aprecia por medio de un punteado todo el dibujo sobre la masa. Después y utilizando pequeños caramelos, habitualmente grageas de chocolate de colores, se van delimitando las líneas sobre la masa insertando esas grageas. Los espacios que quedan delimitados del dibujo entre líneas se rellenan con anisets o virutas dulces de colores hasta crear el aspecto policromo y de dibujo deseado. Es habitual que en todo o en parte aparezca el anagrama de la Virgen. También son habituales los elementos florales y las palomas, por lo general cada año se elige un dibujo distinto que puede ser más o menos laborioso dependiendo del diseño y colores elegidos. Una vez terminado el dibujo se quita el molde y en los laterales de la circumferencia se procede también a decorar sin tanto esmero como en la parte superior.

– Sábado de la fiesta: Sin duda el sábado es el día más complicado, ese día se elaboran los pins y se tiene que dejar terminada la torta. Por la mañana temprano se tiene que preparar una buena lumbre ya que se necesitaran una buena cantidad de brases durante toda la mañana, de esa faena se encarga un hombre. Las mujeres van preparando los ingredientes, recipientes y otras cosas para la elaboración. Para la elaboración de los pins se prepara la caldera de cobre habitual que se colocara sobre un recipiente de zinc al cual se le van añadiendo brases en función del calor necesario durante todo el proceso. Dentro de la caldera se vierte el almívar de azúcar previamente diluido y la miel calentándose hasta que se le da el punto adecuado cuando esto ya se ha conseguido se añaden las claras de huevo previamente montadas a punto de nieve. Es entonces cuando comienza el proceso más laborioso y delicado ya que desde ese momento no se dejará de mover la mezcla con una pala de madera hasta que se consigue el punto deseado para lo cual se irán turnando mujeres y hombres en un principio y hombres solo después. Además de dos en dos ya que la cantidad y dureza de la mezcla conforme se va solidificando necesita de un gran aporte de fuerza física.

Durante esa mañana se ha preparado un abundante almuerzo para todos los asistentes sobre todo los hombres que ayudaran a mover la mezcla de los pins. Un hombre o dos son los encargados de mantener el fuego y el aporte de ascuas para la caldera es también muy importante que el lugar donde se realiza toda esta labor no sea excesivamente grande ya que es necesario que también la temperatura ambiente sea alta pues favorece la ligazón de la mezcla de la masa. Para esta labor normalmente se necesitan unas cuantas horas; no siempre es igual,



dels batents i de la temperatura. La dona encarregada de donar-li el punt realitza diferents proves durant el procés, que bàsicament consisteix a introduir una xicoteta fracció de la pasta en aigua freda: quan aquesta es parteix amb total naturalitat, sense flexibilitat, es considera que ja està. A partir d'aquest moment tot és molt frenètic: algú s'encarrega d'anar abocant els pinyons en la caldera, on dos homes forts no paren de moure tota la pasta fins que s'aconsegueix una mescla uniforme dels ingredients. Un grup de dones es preparen prèviament en una taula gran, on s'abocarà la mescla des de la caldera, encara molt calenta. I després d'anar pesant fraccions de 500 grams, es van repartint entre les dones, que seran les encarregades d'anar modelant la pasta en forma de con, i que col·locaran en la punta un ram de flors; tot això, molt ràpid, abans que es refrede, ja que després és impossible modelar-la. També en aquest moment s'introdueix en la base del con una xicoteta peça de fusta, que, després de refredat, es lleva i es deixa un buit que serveix per a col·locar-lo posteriorment sobre les varetes metàl·liques. En aquest moment s'elabora amb la mateixa pasta un xicotet royo que anirà davall del pi central. Quan els pins estan ja freds, es procedeix a col·locar-los en les seues respectives varetes i amb això es completa el muntatge de tota la coca. Col·locat tot el conjunt sobre el suport habitual que s'usa any rere any, es deixa en un lloc fresc. És llavors quan es procedeix al menjar de germanor de tots els assistents al procés i que habitualment congrega més d'un centenar de participants. A la vesprada del dissabte la coca serà exposada en un lloc especial de la casa, ja que és costum que la gent del poble vaja a la casa de la família oferent a veure la coca com ha quedat.

– Diumenge de la festa:

11.00 h. Des de l'ajuntament, la banda de música i autoritats inicien un recorregut amb cercavila, on recullen la reina de les festes, dames i acompanyants. Després, tots junts i en ambient festiu, recolliran la majordoma que va fer la coca l'any anterior, després es recollirà la majordoma que la realitzarà l'any següent, i finalment es recollirà la majordoma que l'ha feta aqueix mateix any, acompanyada amb la coca que es trau sobre muscles de membres de la família. Des d'allí, tots ixen en recorregut fins a l'església parroquial.

12.00 h. Missa solemne en honor de la Mare de Déu de les Candelas. Benedicció de les candelas i benedicció de la coca durant la missa. Després, processó per tot el poble de la Mare de Déu, acompanyada per la coca. S'acaba amb una senzilla ofrena de flors a la Mare de Déu a la porta de l'església. Després, la coca acompanyada amb la banda de música tornarà a la casa on es procedirà a trossejar-la i repartir-la. És costum que l'anomenat rotllo es done al capellà que ha oficiat la missa.

02.00 h. Vi d'honor per a la població.

f) Relació de béns mobles i immobles o entorns d'interés vinculats
Béns mobles:

- Motles, varetes metàl·liques i armadura de la coca.
- Caldera de coure.
- Pales de fusta i altres estris de cuina.
- Ingredients necessaris per a l'elaboració: ametla, pinyó, ous, mel, sucre, dolços, flors.
- Útils per a la decoració: paper, pinces, bols.
- Útils per al foc: pales, tenalles, recipient de zinc, trespeus.

Béns immobles:

- Casa on s'elabora la coca: cuina, pati, etc.
- Església parroquial de Sant Jaume Apòstol.
- Carrers del recorregut tradicional de les cercaviles i recorregut processional.
- Plaça de l'església, lloc de concentració i de l'ofrena de flors.

5. Interpretació i simbolisme.

La festa litúrgica de la Candelera és celebrada des de molt antic per l'Església catòlica. El seu dia és el 2 de febrer, encara que des que es va reformar la litúrgia ja no és una festa dedicada a la Mare de Déu. Actualment, la festa es correspon amb la Presentació de Jesús en el temple de Jerusalem. En el cas de Fuentesrobles, el pes de la tradició és molt forta; d'ací ve que continue festejant-se la Mare de Déu sota l'advocació de N.ª Sra. de les Candelas, o més popularment de la Candelera. Precisament en aquesta denominació trobem la raó de ser d'aquesta celebració que, al cap i a la fi, no és una altra cosa que una festa que podríem denominar de «llum», d'ací ve que en algunes èpoques se la denominara

depondrà del ritme de los batientes y de la temperatura, la mujer encargada de darle el punto realiza distintas pruebas durante el proceso, que básicamente consiste en introducir una pequeña fracción de la masa en agua fría, cuando esta se parte con total naturalidad sin flexibilidad se considera que ya está. A partir de ese momento todo es muy frenético: alguien se encarga de ir vertiendo los piñones en la caldera donde dos hombres fuertes no paran de mover toda la masa hasta que se consigue una mezcla uniforme de los ingredientes. Un grupo de mujeres se preparan previamente en una mesa grande, donde se verterá la mezcla desde la caldera, todavía muy caliente, y después de ir pesando fracciones de 500 gramos, se van repartiendo entre las mujeres, que serán las encargadas de ir moldeando la masa en forma de cono, colocando en la punta un ramillete de flores; todo esto muy rápido antes de que se enfríe, ya que después es imposible moldearla. También en ese momento se introduce en la base del cono una pequeña pieza de madera que después de enfriado se quita y deja un hueco que sirve para colocarlo posteriormente sobre las varillas metálicas. En ese momento se elabora con la misma masa un pequeño royo que ira debajo del pino central. Cuando los pinos están ya fríos se procede a colocarlos en sus respectivas varillas y con esto se completa el montaje de toda la torta. Colocado todo el conjunto sobre el soporte habitual que se usa año tras año, se deja en un lugar fresco. Es entonces cuando se procede a la comida de hermandad de todos los asistentes al proceso y que habitualmente congrega a más de un centenar de participantes. Por la tarde del sábado la torta será expuesta en un lugar especial de la casa ya que es costumbre que la gente del pueblo vaya a la casa de la familia oferente a ver la torta como ha quedado.

– Domingo de la fiesta:

11 h. Desde el ayuntamiento la banda de música y autoridades inician un recorrido con pasacalle, donde recogen a la reina de las fiestas, damas y acompañantes. Después todos juntos y en ambiente festivo van a recoger a la mayordoma que hizo la torta el año anterior, después se va a recoger a la mayordoma que la realizará el año siguiente, y por último se va a recoger a la mayordoma que la ha hecho ese mismo año, acompañada con la torta que se saca sobre hombros de miembros de la familia. Desde allí todos salen en recorrido hasta la iglesia parroquial.

12 h. Misa solemne en honor de la Virgen de las Candelas. Bendición de las candelas y bendición de la torta durante la misa. Después procesión por todo el pueblo de la Virgen acompañada por la torta. Se termina con una sencilla ofrenda de flores a la Virgen en la puerta de la iglesia. Después la torta acompañada con la banda de música volverá a la casa para proceder a su troceado y reparto. Es costumbre que el llamado rollo se dé al sacerdote que ha oficiado la misa.

2 h. Vino de honor para la población.

f) Relación de bienes muebles e inmuebles o entornos de interés vinculados.

Bienes muebles:

- Moldes, varillas metálicas y armazón de la torta.
- Caldera de cobre.
- Palas de madera y demás útiles de cocina.
- Ingredientes necesarios para la elaboración: almendra, piñón, huevos, miel, azúcar, dulces, flores.
- Útiles para la decoración: papel, pinzas, cuencos.
- Útiles para el fuego: palas, tenazas, recipiente de zinc, trébedes.

Bienes inmuebles:

- Casa donde se elabora la torta: cocina, patio etc.
- Iglesia parroquial de Santiago Apóstol.
- Calles del recorrido tradicional de los pasacalles y recorrido procesional.
- Plaza de la iglesia, lugar de concentración y de la ofrenda de flores.

5. Interpretación y simbolismo.

La fiesta litúrgica de la Candelaria se celebra desde muy antiguo por la Iglesia católica, su día es el dos de febrero, aunque desde que se reformó la liturgia ya no es una fiesta dedicada a la Virgen María. Actualmente la fiesta se corresponde con la Presentación de Jesús en el templo de Jerusalén. En el caso de Fuentesrobles el peso de la tradición es muy fuerte de ahí que continúe festejándose a la Virgen María bajo la advocación de N.ª S.ª de las Candelas o más popularmente de la Candelaria. Precisamente en esta denominación encontramos la razón de ser de esta celebración que al fin y al cabo no es otra cosa que una fiesta que podríamos denominar de «luz», de ahí que en algunas épocas

així. El dia 2 de febrer no és una data qualsevol, no es va triar a l'atzar, ja que és just la data intermèdia entre el solstici d'hivern i l'equinocci de primavera, efemèrides totes dues de gran simbolisme religiós i, sens dubte, són dates de «llum».

Per tant, el simbolisme de la festivitat de la Candelera quant a les seues referències a la llum representaria alguna cosa així com l'esperança i perseverança en la llum, que va en augment prenent com a referència aqueix gradual allargament de les hores solars, però en clara al·lusió i identificació amb el concepte religiós de l'esperança i perseverança de la fe. Per això s'encenen i es beneeixen xicotets ciris i d'ací el nom de les «candeles», que són un element molt important en aquesta festa. Les candeles beneïdes en aqueix dia se les emporten els fidels a les seues cases per a guardar-les. En uns altres temps s'encenien en moments difícils, ja fora per una malaltia greu d'algun membre de la família o fins i tot quan hi havia un mal *nublao* que feia perillar les collites.

La festivitat de la Candelera és una festa molt estesa per tot el bisbat de Conca, tant ara com en la seua antiga delimitació, de la qual Fuenteserobles va formar part fins a l'any 1957. Hi ha molts pobles d'aquesta diòcesi on es festeja la Candelera, i és molt freqüent en molts d'aquests l'encesa de fogueres la vespra de la festa i l'ofertament de pans beneïts, alguns de gran dimensió. Els pans beneïts, i en aquest cas el que ens ocupa, la *torta* de la Candelaria, són en el fons una peculiar forma de religiositat popular relacionada amb els actes religiosos dels quals formen part. Per als nostres avantpassats, membres d'una comunitat agrària i ramadera i poc donats a les coses de l'Església aqueixa idea d'un déu totpoderós els quedava en el fons com una cosa molt llunyana. És una divinitat inassolible, molt lluny del quotidià i, per descomptat, al final aflora aqueixa religiositat més antiga, més ancestral, on es veuen més pròxims els sants o la Mare de Déu, i és a ells als qui es demana empara o protecció, invocant-los o acudint als seus santuaris, oferint exvots o complint amb les promeses ofertes. Per a la gent senzilla, els conceptes religiosos complicats són difícils d'entendre i no sempre els membres del clergat han ajudat la gent dels pobles a aqueixa comprensió, la qual cosa ha afavorit l'aparició d'altres formes paral·leles, acceptades per l'Església catòlica, que no substitueixen les formes i rituals més «ortodoxos», però que sí que serveixen per a complementar-les i fer-les més «accessibles» a les gents senzilles.

Per a entendre millor tot això, res millor que l'opinió d'algú que coneix molt bé el nostre costum. Fermín Pardo, que en un treball sobre el tema ens diu: «Paralelamente a la Eucaristía, alimento espiritual de las almas, materializado en el pan eucarístico de la comunión como cuerpo y sangre de Cristo, nos encontramos con el pan bendito cuyo sentido y valoración entre los fieles no es excluyente del que la Iglesia da de manera mucho más elevada a la Eucaristía. No obstante y en la práctica independientemente de que la actitud sea considerada herética, irreverente y paganizante hemos de reconocer que para muchos hombres y mujeres que no se acercan nunca a la comunión, es el pan bendito objeto de mayor aprecio que la Eucaristía por el carácter salutarífico y protector que tradicionalmente se le ha atribuido en esta tierra al pan bendecido en las fiestas, carácter mágico en definitiva que llega a hacerse extensivo al intento del hombre de dominar las fuerzas de la naturaleza pues en algunas poblaciones también es utilizado como medio para deshacer o ahuyentar las tormentas. El pan salado o endulzado que se lleva al lugar sagrado el día de la fiesta para ser bendecido por un sacerdote, todavía se toma y se come por las personas de más edad como alimento curativo y medicina preventiva contra las enfermedades. Es considerado alimento sagrado y por ello conserva también mucha gente la costumbre de santiguarse y besar el trozo de pan antes de ingerirlo. Por las propiedades atribuidas al pan bendito siempre se piensa en hacer partícipe de él a las personas más allegadas con el fin de que les alcancen el poder benefactor. Por otra parte, también se les da de comer pan bendito aunque sea en pequeña cantidad a los animales domésticos con la misma finalidad mágica.»

D'altra banda, hem d'esmentar les caritats o *caridas*, que són panets o fraccions que es reparteixen després de beneïts. En uns altres temps era freqüent que acudiren a aquestes celebracions persones pobres per a poder participar del repartiment del pa beneït que es donava per caritat; d'ací, el seu nom. Com hem esmentat, podien ser fraccions d'un pa beneït més gran o petits panets individuals elaborats d'aquesta manera per a la seua benedicció i posterior repartiment. En el cas de la Torta de

se la denominase así. El día dos de febrero no es una fecha cualquiera, no se eligió al azar ya que es justo la fecha intermedia entre el solsticio de invierno y el equinoccio de primavera, efemérides ambas de gran simbolismo religioso y sin duda alguna son fechas de «luz».

Por lo tanto el simbolismo de la festividad de la Candelaria en cuanto a sus referencias a la luz vendría a representar algo así como la esperanza y perseverancia en la luz que va en aumento tomando como referencia ese paulatino alargamiento de las horas solares, pero en clara alusión e identificación con el concepto religioso de la esperanza y perseverancia de la fe, por eso se encienden y se bendicen pequeñas velas y de ahí el nombre de las «candelas» que son un elemento muy importante en esta fiesta. Las candelas bendecidas en ese día se las llevan los fieles a sus casas para guardarlas. En otros tiempos se encendían en momentos difíciles, ya fuese por una enfermedad grave de algún miembro de la familia o incluso cuando había un mal «nublao» que hacía peligrar las cosechas.

La festividad de la Candelaria es una fiesta muy extendida por todo el obispado de Cuenca, tanto ahora como en su antigua delimitación de la cual Fuenteserobles formó parte hasta el año 1957. Hay muchos pueblos de esta diócesis donde se festeja a la Candelaria siendo frecuente en muchos de ellos el encendido de hogueras la víspera de la fiesta y el ofrecimiento de panes benditos, algunos de gran tamaño. Los panes benditos y en este caso el que nos ocupa la torta de la Candelaria, son en el fondo una peculiar forma de religiosidad popular relacionada con los actos religiosos de los que forman parte. Para nuestros antepasados, miembros de una comunidad agraria y ganadera y poco dados a las cosas de la Iglesia, esa idea de un Dios todopoderoso les quedaba en el fondo como algo muy lejano. Es una divinidad inalcanzable, muy lejos de lo cotidiano y, como no, al final aflora esa religiosidad más antigua, más ancestral, donde se ven más próximos a los santos o la Virgen, siendo a ellos a quienes se pide amparo o protección, invocándolos o acudiendo a sus santuarios, ofreciendo exvotos o cumpliendo con las promesas ofrecidas. Para la gente sencilla los conceptos religiosos complicados son difíciles de entender y no siempre los miembros del clero han ayudado a la gente de los pueblos a esa comprensión, lo que ha favorecido la aparición de otras formas paralelas, aceptadas por la Iglesia católica que no sustituyen a las formas y rituales más «ortodoxos», pero sí que sirven para complementarlas y hacerlas más «accessibles» a las gentes sencillas.

Para entender mejor todo esto, que mejor que la opinión de alguien que conoce muy bien nuestra costumbre, Fermín Pardo, que en un trabajo sobre el tema nos dice: «Paralelamente a la Eucaristía, alimento espiritual de las almas, materializado en el pan eucarístico de la comunión como cuerpo y sangre de Cristo, nos encontramos con el pan bendito cuyo sentido y valoración entre los fieles no es excluyente del que la Iglesia da de manera mucho más elevada a la Eucaristía. No obstante y en la práctica independientemente de que la actitud sea considerada herética, irreverente y paganizante hemos de reconocer que para muchos hombres y mujeres que no se acercan nunca a la comunión, es el pan bendito objeto de mayor aprecio que la Eucaristía por el carácter salutarífico y protector que tradicionalmente se le ha atribuido en esta tierra al pan bendecido en las fiestas, carácter mágico en definitiva que llega a hacerse extensivo al intento del hombre de dominar las fuerzas de la naturaleza pues en algunas poblaciones también es utilizado como medio para deshacer o ahuyentar las tormentas. El pan salado o endulzado que se lleva al lugar sagrado el día de la fiesta para ser bendecido por un sacerdote, todavía se toma y se come por las personas de más edad como alimento curativo y medicina preventiva contra las enfermedades. Es considerado alimento sagrado y por ello conserva también mucha gente la costumbre de santiguarse y besar el trozo de pan antes de ingerirlo. Por las propiedades atribuidas al pan bendito siempre se piensa en hacer partícipe de él a las personas más allegadas con el fin de que les alcancen el poder benefactor. Por otra parte, también se les da de comer pan bendito aunque sea en pequeña cantidad a los animales domésticos con la misma finalidad mágica.»

Por otro lado, tenemos que mencionar las caridades o «caridas» que son panecillos o fracciones que se reparten después de bendecidos. En otros tiempos era frecuente que acudiesen a estas celebraciones personas pobres para poder participar del reparto del pan bendito que se daba por caridad, de ahí su nombre. Como hemos citado, podían ser fracciones de un pan bendito más grande o pequeños panecillos individuales elaborados de esta manera para su bendición y posterior reparto. En el

la Candelaria de Fuentesrobles, encara perviu aqueix costum en el fraccionament de la coca per a la seua distribució. Un altre element simbòlic que en el cas de Fuentesrobles és molt significatiu és el fet que, després de beneït, acompanye la Mare de Déu durant el seu recorregut procesional per tot el poble, on, en aquest claríssim ritu de circumval·lació el poble i els seus habitants queden sota la protecció de la seua patrona que recorre els carrers acompanyada de la coca, l'ofrena dels seus devots. Tampoc podem deixar de citar les clares al·lusions al món agrari que observem en la coca, des dels ingredients, als motius decoratius que sempre són vegetals, així com als mateixos pins o part alta de la coca per aqueixa connotació arbòria.

6. Percepció i implicació de la població i grau d'obertura al públic

La Torta de la Candelaria és una tradició amb uns rituals àmpliament participatius, perquè, encara que existisca des de temps relativament recents una confraria que regula la festa, encara que com a confraria religiosa la seua comesa va més per aqueixos temes, són els veïns els que tenen i han de tindre el total protagonisme com a membres de la comunitat que ofereix a la seua patrona la coca. Així i tot, no podem oblidar que, donada l'estructura del costum, és una família la que d'una forma rotativa any rere any s'encarrega de l'elaboració, podent ser qualsevol veï del poble sense excepció, com així ha sigut des d'antic, molt abans que es constituïra la confraria en els anys quaranta del segle XX. Malgrat ser lògicament una festa molt important per als fuentesrobles, el fet més habitual és que participen persones no nascudes al poble, però sí vinculades a aquest. D'igual manera, donades les peculiaritats de la festa i el fet que es realitze el primer cap de setmana de febrer, afavoreix que vinguen al poble gents d'altres llocs, ja siguem pròximes ja siguem més llunyanes, atretes per aquesta festa.

7. Salvaguardes

a) Protecció administrativa

L'Ajuntament de Fuentesrobles vetla perquè la festa de la Torta de la Candelaria mantinga les seues peculiaritats, la seua idiosincràsia i perquè aquesta festa siga un dels dies més importants del calendari festiu del poble. Aporta la logística i coordina les diferents associacions i col·lectius implicats, col·laborant en les despeses en la mesura del possible.

b) Agents i metodologia de la transmissió

Tot el desenvolupament de la festa, els seus rituals i les seues diferents parts es mantenen i conserven des d'antic sense necessitat de replantejar-los cada any. Les dones de més edat i experiència, així com la confraria, vetlen perquè, dins de la complexitat que pot tindre l'elaboració i estructura de la coca, tot es desenvolupe conforme a la tradició, al costum i sense incidències. La transmissió és intergeneracional i la participació també, participant des d'avis i àvies fins als nets.

c) Altres accions de salvaguarda

Hem de destacar que des de fa uns anys es realitzen activitats en el col·legi públic del poble, on amb la col·laboració de la confraria i l'Ajuntament, es realitzen diferents activitats per a conscienciar els més xicotets de les tradicions del seu poble, en aquest cas de la Torta de la Candelaria.

d) Identificació de riscos i diagnòstic

Fuentesrobles en l'actualitat no posseeix un problema apressant de despoblació, a pesar que aquest problema és un dels reptes de futur per a tota la comarca i no estem exempts que en un futur pugua afectar-nos. Per això, a curt termini, no pensem que aquest tema pugua ser una amenaça per a la pervivència de la festa. La Torta de la Candelaria posseeix un marcat caràcter identitari i gaudeix de l'absoluta tirada i popularitat veïnal. Per coincidir amb dates plenament hivernals, es va generar un problema seriós de permanència de la festa en els anys huitanta del segle XX, que es va solucionar traslladant la festa al primer cap de setmana de febrer, cosa que sens dubte va facilitar enormement la continuïtat de tots els rituals relacionats amb aquesta tradició. També és interessant destacar que, pel canvi de mentalitats i el major desinterés de la gent més jove per temes religiosos, existeix un risc real d'indiferència cap a aquelles festes que, sens dubte, estan vinculades als cicles litúrgics. Per aquesta raó, tant l'Ajuntament com altres associacions del poble mantenen la labor de conscienciar tota la població del gran valor que té per al poble la conservació d'aquestes tradicions, en aquest cas la coca, ja que, al marge de les connotacions religioses, forma part del patrimoni cultural immaterial de Fuentesrobles, i això ha d'estar per damunt de

caso de la torta de la Candelaria de Fuentesrobles, todavía pervive esa costumbre en el fraccionamiento de la torta para su distribución. Otro elemento simbólico que en el caso de Fuentesrobles es muy significativo es el hecho de que, después de bendecido, acompañe a la Virgen durante su recorrido procesional por todo el pueblo, donde en este clarísimo rito de circumvalación donde el pueblo y sus habitantes quedan bajo la protección de su patrona que recorre las calles acompañada de la torta, la ofrenda de sus devotos. Tampoco podemos dejar de citar las claras alusiones al mundo agrario que observamos en la torta, desde los ingredientes, a los motivos decorativos que siempre son vegetales, así como a los propios pinos o parte alta de la torta por esa connotación arbórea.

6. Percepción e implicación de la población y grado de apertura al público.

La torta de la Candelaria es una tradición con unos rituales ampliamente participativos, pues, aunque exista desde tiempos relativamente recientes una cofradía que regula la fiesta, aunque como cofradía religiosa su cometido va más por esos temas, son los vecinos los que tienen y deben de tener el total protagonismo como miembros de la comunidad que ofrece a su patrona la torta. Aun así, no podemos olvidar que, dada la estructura de la costumbre, es una familia la que de una forma rotativa año tras año se encarga de la elaboración, pudiendo ser cualquier vecino del pueblo sin excepción como así ha sido desde antiguo, mucho antes que se constituyese la cofradía en los años cuarenta del siglo XX. A pesar de ser lógicamente una fiesta muy importante para los fuentesrobles, lo habitual es que participen personas no nacidas en el pueblo, pero sí vinculadas al mismo. De igual modo, dadas las peculiaridades de la fiesta y el hecho de que se realice el primer fin de semana de febrero, favorece el que vengan al pueblo gentes de otros lugares ya sean próximos o más lejanos atraídos por esta fiesta.

7. Salvaguardas.

a) Protección administrativa.

El Ayuntamiento de Fuentesrobles vela porque la fiesta de la Torta de la Candelaria mantenga sus peculiaridades, su idiosincrasia y esta fiesta sea uno de los días más importantes del calendario festivo del pueblo. Aporta la logística y coordina a las distintas asociaciones y colectivos implicados, colaborando en los gastos en lo posible.

b) Agentes y metodología de la transmisión.

Todo el desarrollo de la fiesta sus rituales y sus distintas partes se mantienen y conservan desde antiguo sin necesidad de replantearlos cada año. Las mujeres de más edad y experiencia, así como la cofradía, velan porque dentro de lo complejo que puede parecer la elaboración y estructura de la torta todo se desarrolle conforme a la tradición, a la costumbre y sin incidencias. La transmisión es intergeneracional y la participación también, participando desde abuelos y abuelas hasta los nietos.

c) Otras acciones de salvaguarda.

Tenemos que destacar que desde hace unos años se vienen realizando actividades en el colegio público del pueblo, donde con la colaboración de la cofradía y el Ayuntamiento se realizan distintas actividades para concienciar a los más pequeños de las tradiciones de su pueblo en este caso de la Torta de la Candelaria.

d) Identificación de riesgos y diagnóstico.

Fuentesrobles en la actualidad no posee un problema acuciante de despoblación, a pesar de que este problema es uno de los retos de futuro para toda la comarca y no estamos exentos de que en un futuro pueda afectarnos, por eso a corto plazo no pensamos que este tema pueda ser una amenaza para la pervivencia de la fiesta. La Torta de la Candelaria posee un marcado carácter identitario y goza de la absoluta querencia y popularidad vecinal. Por coincidir con fechas plenamente hivernals se generó un problema serio de permanencia de la fiesta en los años ochenta del siglo XX que se solucionó trasladando la fiesta al primer fin de semana de febrero, lo que sin duda facilitó enormemente la continuidad de todos los rituales relacionados con esta tradición. También es interesante destacar que, por el cambio de mentalidades y el mayor desapego de la gente más joven con temas religiosos, existe un riesgo real de desapego hacia aquellas fiestas que sin duda alguna están vinculadas a los ciclos litúrgicos; por esta razón tanto el Ayuntamiento como otras asociaciones del pueblo mantienen la labor de concienciar a toda la población del gran valor que tiene para el pueblo la conservación de estas tradiciones en este caso la torta, ya que al margen de las connotaciones religiosas forma parte del patrimonio cultural inmaterial de Fuen-



les creences religioses, polítiques o de qualsevol altre tipus; així i tot, es generen algunes tensions. No podem oblidar també que els temps canvien i en actualitat a Fuenterrobles existeixen perfectament integrats col·lectius de ciutadans de ple dret que procedeixen d'altres llocs, amb religions i cultures diferents de la nostra, però que tant en aquesta festa com en qualsevol altra activitat, siguen socials o culturals del poble, participen amb tota normalitat, i veiem com els seus fills formen part de les noves generacions del poble, com els fills de qualsevol veí, i han de veure-ho com una cosa també seua, encara que procedisca d'una cultura diferent de la seua d'origen.

e) Objectius, estratègies i accions proposades per a la salvaguarda

El primer objectiu, tal com es desitja, seria que es reconeguera per a la festa una figura de protecció jurídicopatrimonial; d'ací, la redacció i finalitat d'aquest fitxer catàleg que busca la declaració de la Torta de la Candelaria de Fuenterrobles com a bé immaterial de rellevància local per part de la Generalitat Valenciana. Creiem fermament que aquesta figura i el reconeixement que comporta aportarien una protecció institucional que evitaria possibles riscos en un futur. Lamentablement, la nostra festa no és molt coneguda fora de Fuenterrobles i els pobles pròxims; seria necessària una bona acció de divulgació i publicitat a escala de tota la Comunitat Valenciana, perquè no sols la gent del nostre poble sinó tots aquells que vulguen participar puguem gaudir de tan singular tradició. Per aquesta raó, el mateix fet de la declaració de bé immaterial de rellevància local, una àmplia difusió en mitjans de comunicació i publicacions, ja foren de caràcter explicatiu ja foren estudis més seriosos, ajudarien sens dubte a la seua divulgació i posada en valor. Som conscients que es fa necessari que festes tan singulars i amb tan marcats senyals d'identitat necessiten un major nivell de coneixement acadèmic, ja siga antropològic ja siga etnogràfic; per a això s'han d'afavorir iniciatives que discorreguen en aqueixa línia, secundades sobretot per les autoritats municipals.

8. Valoració i justificació de la declaració

Pensem que en aquest fitxer catàleg s'han detallat suficients elements que sens dubte justifiquen la declaració com a bé immaterial de rellevància local la Torta de la Candelaria de Fuenterrobles. Aquesta tradició amb les seues modificacions es remunta diversos segles arere i s'ha mantingut sense interrupció cronològica, cosa que ha permès la pervivència de les seues característiques més genuïnes i la seua essència i puresa ancestral.

És una festa de tot el poble, on la comunitat veïnal participa, encara que, com mana la tradició, siga una família de poble la que aqueix any elabora la coca. És molt important el valor de la transmissió intergeneracional, on d'àvies a filles i a netes es transmeten els coneixements i rituals de l'elaboració, de confecció, de decoració, etc. Com a festa pròpia del poble, la comunitat de veïns la té absolutament interioritzada des de xicotets i sens dubte forma part de la memòria col·lectiva de tots els fuenterroblencs, visquen o no al poble. El ritual implica altres activitats festives com són la música en les cercaviles, l'ús de la pólvora, la desfilada dels joves abillats amb vestits tradicionals, els actes religiosos relacionats amb aquesta festa en particular i l'elaboració de plats tradicionals de la gastronomia local per a aquestes festes, ja siga dolça ja siga salada.

El ritual de la festa també alberga valors com:

- La participació de tots aquells que acudeixen al poble durant aqueixos dies, sense condicionaments per a participar.
- Es manté el principi d'igualtat, ja que participen en tots els actes homes i dones sense diferència d'edat.
- Tot el ritual de la nostra festa es caracteritza per no excloure ningú i està basat en el respecte mutu entre comunitats, grups i individus.

La figura de protecció jurídicopatrimonial, com ho és la declaració de bé immaterial de rellevància local per part de la Generalitat Valenciana, contribueix a:

- Protegir la tradició amb els seus rituals, les seues peculiaritats i la seua originalitat ancestral.
- Reconèixer i identificar una part del patrimoni cultural immaterial de la Comunitat Valenciana molt poc conegut.
- Protegir i assegurar la pervivència de la tradició davant dels possibles riscos, ja siguen actuals ja siguen futurs.

terrobles, y eso tiene que estar por encima de las creencias religiosas políticas o de cualquier otro tipo, aun así se generan algunas tensiones. No podemos olvidar también que los tiempos cambian y en actualidad en Fuenterrobles existen perfectamente integrados colectivos de ciudadanos de pleno derecho que proceden de otros lugares con religiones y culturas distintas a la nuestra, pero que tanto en esta fiesta como en cualquier otra actividad ya sean sociales o culturales del pueblo participan con toda normalidad, y vemos como sus hijos forman parte de las nuevas generaciones del pueblo como los hijos de cualquier vecino, y tienen que verlo como algo también suyo aunque proceda de una cultura distinta a la suya de origen.

e) Objetivos, estrategias y acciones propuestas para la salvaguarda.

El primer objetivo como es de desear sería que se reconociese para la fiesta una figura de protección jurídico-patrimonial, de ahí la redacción y finalidad de este fichero catalogo que busca la declaración de la Torta de la Candelaria de Fuenterrobles como bien inmaterial de relevancia local por parte de la Generalitat Valenciana. Creemos firmemente que esta figura y el reconocimiento que conlleva aportarían una protección institucional que evitaria posibles riesgos en un futuro. Lamentablemente nuestra fiesta no es muy conocida fuera de Fuenterrobles y los pueblos próximos, sería necesaria una buena acción de divulgación y publicitación a nivel de toda la Comunidad Valenciana para que no solo la gente de nuestro pueblo sino todos aquellos que quieran participar puedan disfrutar de tan singular tradición. Por esta razón el propio hecho de la declaración de bien inmaterial de relevancia local, una amplia difusión en medios de comunicación y publicaciones ya fuesen de carácter explicativo o estudios más serios ayudarían sin duda a su divulgación y puesta en valor. Somos conscientes que se hace necesario que fiestas tan singulares y con tan marcadas señas de identidad necesitan de un mayor nivel de conocimiento académico ya sea antropológico o etnográfico para lo cual se tienen que favorecer iniciativas que discurren en esa línea apoyadas sobre todo por las autoridades municipales.

8. Valoración y justificación de la declaración.

Pensamos que en este fichero-catalogo se han detallado suficientes elementos que sin duda justifican la declaración como bien inmaterial de relevancia local la Torta de la Candelaria de Fuenterrobles. Esta tradición con sus modificaciones se remonta varios siglos atrás y se ha mantenido sin interrupción cronológica lo que ha permitido la pervivencia de sus características más genuinas y su esencia y pureza ancestral.

Es una fiesta de todo el pueblo donde la comunidad vecinal participa, aunque como manda la tradición sea una familia de pueblo la que ese año elabora la torta. Es muy importante el valor de la transmisión intergeneracional donde de abuelas a hijas y a nietas se trasmiten los conocimientos y rituales de la elaboración, de confección, de decoración etc. Como fiesta propia del pueblo, la comunidad de vecinos la tiene absolutamente interiorizada desde pequeños y sin duda alguna forma parte de la memoria colectiva de todos los fuenterrobleños, vivan o no en el pueblo. El ritual implica otras actividades festivas como son la música en los pasacalles, el uso de la pólvora, el desfile de los jóvenes ataviados con trajes tradicionales, los actos religiosos relacionados con esta fiesta en particular y la elaboración de platos tradicionales de la gastronomía local para estas fiestas ya sea dulce o salada.

El ritual de la fiesta también alberga valores como:

- La participación de todos aquellos que acuden al pueblo durante esos días, sin condicionamientos para participar.
- Se mantiene el principio de igualdad ya que participan en todos los actos hombres y mujeres sin diferencia de edad.
- Todo el ritual de nuestra fiesta se caracteriza por no excluir a nadie y está basado en el respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos.

La figura de protección jurídico-patrimonial como es la declaración de bien inmaterial de relevancia local por parte de la Generalitat Valenciana contribuye a:

- Proteger la tradición con sus rituales, sus peculiaridades y su originalidad ancestral.
- Reconocer e identificar una parte del patrimonio cultural inmaterial de la Comunidad Valenciana muy poco conocido.
- Proteger y asegurar la pervivencia de la tradición ante los posibles riesgos ya sean actuales o futuros.



– Serviria d'al·licient als mateixos veïns perquè valoraren més les seues tradicions si veieren que des de les institucions se les valora i protegeix.

9. Documentació associada

Bibliografia:

– CAÑADA SOLAZ, Rosa Julia, ARROYO MARTINEZ, Francisco, MOYA MUÑOZ, Fernando. *Fuenterrobles, memoria de un pueblo*. Ajuntament de Fuenterrobles. 19

– MOYA MUÑOZ, Fernando. *La torta de la Candelaria*. Fuenterrobles 2020. Edició pròpia. Gráficas Andrés. València.

– MOYA MUÑOZ, Fernando. *Anecdotario y relatos de la tradición oral de Fuenterrobles*. Ajuntament de Fuenterrobles. 2021.

– PARDO PARDO, Fermín. *Pan bendito y «caridas» en el antiguo arciprestazgo de Requena*. Revista de cultura comarcal *Oleana*. Centro de Estudios Requenesses. Ajuntament de Requena. 1992.

Recursos audiovisuals:

Arxiu fotogràfic d'Ignacio Latorre

Arxiu fotogràfic de Fernando Moya.

Arxiu fotogràfic de Francisco Arroyo.

Arxiu fotogràfic de José Luis Moya.

Arxiu fotogràfic de Jorge Olcina.

Informants:

– Josefina Pérez.

– Atanasia Pérez.

– Miguel Arroyo.

– Matilde López.

– Isabel Monteagudo.

– Anita Monteagudo.

– Miguel Pérez.

– Dolores Arona.

– Virtuts López.

– Juanita Pérez.

– Vicente Serrano.

– Jorge Olcina.

Investigació i elaboració de l'informe catàleg: Fernando Moya Muñoz. Cronista oficial de la vila de Fuenterrobles.

– Serviría de aliciente a los propios vecinos para que valorasen más sus tradiciones si ven que desde las instituciones se las valora y protege.

9. Documentación asociada.

Bibliografía:

– CAÑADA SOLAZ, Rosa Julia, ARROYO MARTINEZ, Francisco, MOYA MUÑOZ, Fernando. *Fuenterrobles, memoria de un pueblo*. Ayuntamiento de Fuenterrobles. 19

– MOYA MUÑOZ, Fernando. *La torta de la Candelaria*. Fuenterrobles 2020. Edición propia. Graficas Andrés. Valencia.

– MOYA MUÑOZ, Fernando. *Anecdotario y relatos de la tradición oral de Fuenterrobles*. Ayuntamiento de Fuenterrobles. 2021.

– PARDO PARDO, Fermín. *Pan bendito y «caridas» en el antiguo arciprestazgo de Requena*. Revista de cultura comarcal *Oleana*. Centro de Estudios Requenesses. Ayuntamiento de Requena. 1992.

Recursos audiovisuales:

Archivo fotográfico de Ignacio Latorre

Archivo fotográfico de Fernando Moya.

Archivo fotográfico de Francisco Arroyo.

Archivo fotográfico de José Luis Moya.

Archivo fotográfico de Jorge Olcina.

Informantes:

– Josefina Pérez.

– Atanasia Pérez.

– Miguel Arroyo.

– Matilde López.

– Isabel Monteagudo.

– Anita Monteagudo.

– Miguel Pérez.

– Dolores Arona.

– Virtudes López.

– Juanita Pérez.

– Vicente Serrano.

– Jorge Olcina.

Investigación y elaboración del informe-catalogo: Fernando Moya Muñoz. Cronista oficial de la villa de Fuenterrobles