

Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport

RESOLUCIÓ de 4 de maig de 2018, de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport, per la qual s'incoa expedient per a declarar bé d'interès cultural immaterial l'Escaldà, el procés de transformació del raïm moscatell en panses. [2018/4464]

L'article 12 de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana assenyala que correspon a la Generalitat vetlar per la protecció i defensa de la identitat i els valors i interessos del poble valencià i el respecte a la diversitat cultural de la Comunitat Valenciana i el seu patrimoni històric.

D'altra banda, la Llei 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià, estableix en el seu article 45 que seran declarats béns immaterials d'interès cultural les activitats, creacions, coneixements, pràctiques, usos i tècniques que constitueixen les manifestacions més representatives i valuoses de la cultura i les de formes de vida tradicionals dels valencians, així com les tradicions en les seues manifestacions musicals, artístiques, gastronòmiques o d'oci, i especialment les que han sigut objecte de transmissió oral, i les que mantenen i potencien l'ús del valencià.

Vistos l'informe tècnic favorable a la incoació de l'expedient de declaració de bé d'interès cultural immaterial, emés pel Servei de Patrimoni Cultural, i l'informe favorable emés per la Comissió Tècnica per a l'Estudi i Inventari del Patrimoni Immaterial.

Considerant el que disposa l'article 27 de la Llei de la Generalitat Valenciana 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià, resol:

Primer

Incoar expedient per a declarar bé d'interès cultural immaterial a favor de l'Escaldà, el procés de transformació del raïm moscatell en panses.

Segon. Descripció del bé i valors

De conformitat amb els articles 28 i 45 de la Llei de la Generalitat Valenciana 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià, es fan constar en l'annex d'aquesta resolució la descripció del bé i els seus valors.

Tercer. Mesures de protecció i salvaguarda

La protecció de l'Escaldà, el procés de transformació del raïm moscatell en panses, 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 desenvolupament normal i la pervivència d'aquesta manifestació cultural, i també tutelar la conservació dels seus valors tradicionals i la seua transmissió a les generacions futures.

Qualsevol canvi que excedisca el normal desenvolupament dels elements que formen aquesta manifestació cultural s'haurà de comunicar a la direcció general competent en matèria de patrimoni cultural perquè, si escau, reba l'autorització administrativa i es modifique la present declaració.

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

La gestió del bé l'exerciran totes les comunitats o persones relacionades amb l'element amb els respectius ajuntaments on encara es realitza aquesta activitat tradicional que hauran de ser els que decidisquen sobre aspectes materials i immaterials, així com sobre el desenvolupament de l'esmentada manifestació cultural.

Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte

RESOLUCIÓN de 4 de mayo de 2018, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se incoa expediente para declarar bien de interés cultural inmaterial L'Escaldà, el proceso de transformación de la uva moscatel en pasas. [2018/4464]

El artículo 12 del Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana señala que corresponde a la Generalitat velar por la protección y defensa de la identidad y los valores e intereses del pueblo valenciano y el respeto a la diversidad cultural de la Comunitat Valenciana y su patrimonio histórico.

Por otro lado, la Ley 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano, establece en su artículo 45 que serán declarados bienes inmateriales de interés cultural las actividades, creaciones, conocimientos, prácticas, usos y técnicas que constituyen las manifestaciones más representativas y valiosas de la cultura y las de formas de vida tradicionales de los valencianos, así como las tradiciones en sus manifestaciones musicales, artísticas, gastronómicas o de ocio, y especialmente las que han sido objeto de transmisión oral, y las que mantienen y potencian el uso del valenciano.

Vistos el informe técnico favorable a la incoación del expediente de declaración de bien de interés cultural inmaterial, emitido por el Servicio de Patrimonio Cultural, y el informe favorable emitido por la Comisión Técnica para el Estudio e Inventari del Patrimonio Inmaterial.

Considerando lo que dispone el artículo 27 de la Ley de la Generalitat Valenciana 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano, resuelvo:

Primero

Incoar expediente para declarar bien de interés cultural inmaterial a favor de L'Escaldà, el proceso de transformación de la uva moscatel en pasas.

Segundo. Descripción del bien y valores

De conformidad con los artículos 28 y 45 de la Ley de la Generalitat Valenciana 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano, se hacen constar en el anexo de esta resolución la descripción del bien y sus valores.

Tercero. Medidas de protección y salvaguardia

La protección de L'Escaldà, el proceso de transformación de la uva moscatel en pasas, como patrimonio cultural inmaterial, se concretará en las siguientes medidas:

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

Cualquier cambio que exceda el normal desarrollo de los elementos que forman esta manifestación cultural se tendrá que comunicar a la dirección general competente en materia de patrimonio cultural para que, en su caso, reciba la autorización administrativa y se modifique la presente declaración.

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

La gestión del bien la ejercerán todas las comunidades o personas relacionadas con el elemento con los respectivos ayuntamientos donde todavía se realiza esta actividad tradicional que serán los que decidan sobre aspectos materiales e inmateriales, así como sobre el desarrollo de la mencionada manifestación cultural.



Quart

En compliment del que estableix l'article 27.3 de la Llei 4/1998, d'11 de juny, del patrimoni cultural valencià, notificar la present resolució als interessats, així com comunicar-la al Registre General de Béns d'Interès Cultural perquè s'hi anote de manera preventiva.

Cinqué

Publicar la present resolució amb el seu annex en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana* i en el *Boletín Oficial del Estado*.

València, 4 de maig de 2018.– El conseller d'Educació, Investigació, Cultura i Esport: Vicent Marzá Ibáñez.

ANNEX

1. *Identificació geogràfica*: comarca de la Marina Alta, la Marina Baixa, la Safor i la Vall d'Albaida. També es va desenvolupar a la comarca de la Ribera i a l'Horta Nord.

2. *Àmbit*: usos, costums, activitats i tècniques tradicionals.

3. *Denominació*: l'Escaldà, el procés de transformació del raïm moscatell en panses.

4. *Comunitats o persones relacionades amb l'element*: pobles de la Marina Alta, la Safor i la Vall d'Albaida on encara es cultiven ceps. Persones i col·lectius agrícoles associats al cultiu dels ceps, varietat moscatell: cooperatives, Associació de Veïns i Veïnes de Jesús Pobre, Associació Riuraus Vius, Associació Riuraus al Vernissa i Associació de Municipis Adscrits a la Ruta dels Riuraus (Benissa, Dènia, el Verger, Gata de Gorgos, Jesús Pobre, la Xara, Llíber, Ondara, Orba, Parcent, el Poble Nou de Benitatxell, Pedreguer, Teulada-Moraira, Xàbia i Xaló a la comarca de la Marina Alta; Rótova a la comarca de la Safor).

5. *Marc espacial-localització*: actualment l'escaldà es manté en els següents municipis de la Marina Alta: Xàbia, el Poble Nou de Benitatxell, Teulada-Moraira, Benissa, Jesús Pobre, Llíber, Xaló, Senija, Parcent, la Xara i Gata de Gorgos. A l'Horta Nord s'escalda testimonialment a Massarrojos (València). A la Safor a Ador. A la Vall d'Albaida a Terrateig, Montitxelvo, Benicolet i el Palomar.

6. *Marc temporal i calendari*: l'Escaldà es realitza anualment entre els mesos d'agost i setembre. Encara que el cultiu de la vinya i les tasques agrícoles tenen lloc durant tot l'any.

Desembre: comença la poda.

Gener: s'adoben els ceps.

Febrer: es treballa la terra per a oxigenar-la. Anomenada la rompuda.

Abril: primera ensofrada dels ceps. Anomenada l'ensofrada de xiprerets.

Maig: segona ensofrada dels ceps per previndre malalties i maldecaps. Una llaurada més, *desbrostar* o *desmondar*, deixant dos o tres brots per cada broc i, *desgatimellar*, és a dir, llevar els *gatimells* o rebrots que creixen entre les fulles del sarmen florit o sarmen amb raïm ja quallat.

Juny: es passava una relleta per damunt i un parell d'ensofrades més.

Juliol: «Pel juliol la vinya porta dol». Per tant no se l'havia de destorbar per a res i deixar fer al sol, i a la terra. I «Per Santa Anna i Sant Xotxim tindrem el primer raïm».

Agost: «Quan per agost escoltes trons tots els raïms són bons». Passada la Mare de Déu d'Agost (a Xàbia li diuen la Mare de Déu dels Cadufets) començava la tasca de l'Escaldà.

Setembre: continua l'Escaldà.

7. *Descripció i caracterització*: l'activitat tradicional de l'Escaldà és el procés de transformació del raïm moscatell en pansa, mitjançant el mètode d'escaldat per a tallar-li la pell, i reduir així el temps d'exposició al sol, la qual s'ha mantingut sense canvis significatius des de l'època medieval i sense modificacions des del segle XVIII fins als nostres dies.

Cuarto

En cumplimiento de lo que establece el artículo 27.3 de la Ley 4/1998, de 11 de junio, del patrimonio cultural valenciano, notificar la presente resolución a los interesados, así como comunicarla al Registro General de Bienes de Interés Cultural para que se anote de forma preventiva.

Quinto

Publicar la presente resolución con su anexo en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana* y en el *Boletín Oficial del Estado*.

València, 4 de mayo de 2018.– El conseller de Educación, Investigación, Cultura y Deporte: Vicent Marzá Ibáñez.

ANEXO

1. *Identificación geográfica*: comarca de La Marina Alta, La Marina Baixa, La Safor y La Vall d'Albaida. También se desarrolló en la comarca de La Ribera y en L'Horta Nord.

2. *Ámbito*: usos, costumbres, actividades y técnicas tradicionales.

3. *Denominación*: L'Escaldà, el proceso de transformación de la uva moscatel en pasas.

4. *Comunidades o personas relacionadas con el elemento*: pueblos de La Marina Alta, La Safor y La Vall d'Albaida donde aún se cultivan cepas. Personas y colectivos agrícolas asociados al cultivo de las cepas, variedad moscatel: cooperativas, Asociación de Vecinos y Vecinas de Jesús Pobre, Asociación Riuraus Vivos, Asociación Riuraus al Vernissa y Asociación de Municipios Adscritos a la Ruta de los Riuraus (Benissa, Dènia, El Verger, Gata de Gorgos, Jesús Pobre, La Xara, Llíber, Ondara, Orba, Parcent, Benitachell, Pedreguer, Teulada-Moraira, Jávea y Xaló a la comarca de La Marina Alta; Rótova a la comarca de La Safor).

5. *Marco espacial-localización*: actualmente L'Escaldà se mantiene en los siguientes municipios de La Marina Alta: Jávea, Benitachell, Teulada-Moraira, Benissa, Jesús Pobre, Llíber, Xaló, Senija, Parcent, La Xara y Gata de Gorgos. En L'Horta Nord se escalda testimonialmente en Massarrojos (Valencia). En La Safor en Ador. En La Vall d'Albaida en Terrateig, Montichelvo, Benicolet y El Palomar.

6. *Marco temporal y calendario*: L'Escaldà se realiza anualmente entre los meses de agosto y septiembre. Aunque el cultivo de la vid y las tareas agrícolas tienen lugar durante todo el año.

Diciembre: empieza la poda.

Enero: se abonan las cepas.

Febrero: se trabaja la tierra para oxigenarla. Se denomina la roturación.

Abril: primer azufrado de las cepas. Se denomina el azufrado de los *xiprerets*.

Mayo: segundo azufrado de las cepas para prevenir enfermedades y quebraderos de cabeza. Una arada más, *desbrostar* o *desmondar*, dejando dos o tres brotes por cada pulgar y, *desgatimellar*, es decir, quitar los *gatimells* o retoños que crecen entre las hojas del sarmiento florido o sarmiento con uva ya cuajada.

Junio: se pasaba una reja por encima y un par de azufrados más.

Julio: «Pel juliol la vinya porta dol». Por tanto no se la debía de estorbar para nada y dejar hacer al sol, y a la tierra. Y «Per Santa Anna i Sant Xotxim tindrem el primer raïm».

Agosto: «Quan per agost escoltes trons tots els raïms són bons». Después de Nuestra Señora de agosto (en Jávea la llaman Nuestra Señora de los Cadufets) empezaba la tarea de L'Escaldà.

Septiembre: continúa L'Escaldà.

7. *Descripción y caracterización*: la actividad tradicional de L'Escaldà es el proceso de transformación de la uva moscatel en pasa, mediante el método de escaldado para cortar la piel, y reducir así el tiempo de exposición al sol, que se ha mantenido sin cambios significativos desde la época medieval y sin modificaciones desde el siglo XVIII hasta nuestros días.



7.1. *Orígens documentats o atribuïts*: el cultiu de la vinya a la Marina Alta està vinculat, en els seus orígens a la producció del vi, activitat vitivinícola coneguda a terres valencianes des dels temps dels romans, però a la Marina Alta, i en concret a la Xara, terme municipal de Dénia, hi ha mostres documentades que la cultura vitivinícola és més antiga encara, situada a l'alt de Benimaquia, considerat el jaciment vinícola més antic trobat a Europa occidental (datat de finals del s. VII a. de C. i principis del VI a. de C. que confirma que els ibers ja produïen vi a terres valencianes fa 2.500 anys).

El cultiu es va adaptar gradualment a la varietat denominada Alexandria, que era i és un raïm mediterrani, de litoral, que permet la seua maduració òptima a la comarca de la Marina Alta amb la brisa de la mar que s'endinsa fins als pobles de l'interior, i que adopta l'acceptió de moscatell, derivació, segons alguns autors, del vocable *moscat*, pel seu color daurat i clapejat, amb unes propietats organolèptiques apropiades per a la seua transformació en pansa.

Serà en època romana quan trobem la primera descripció d'aquest procés. Així ho testimonia el tractadista i agrònom Luci Juni Columella, en la publicació dels dotze llibres d'agricultura *De re rustica* (cap a l'any 42 d. de C.) que ens descriu de la següent manera l'Escaldà: «... s'introduiran a la caldera quan estiga bullint dos o tres raïms... units entre si, i es deixaran una estona fins que canvien de color, però no tant que es coguen, ja que es necessita certa moderació i certs límits, bullint el raïm amb lleixiu que s'haurà preparat amb cendra de sarments». A la nit convindria «cobrir-los com les figues, per protegir-los de la rosada i de la pluja».

Entre els segles XII al XV, les panses, que es denominaven *atzebib*, s'elaboraven pels pobladors mudèjars de la vall del Pop, i es comercialitzaven per tot arreu. L'any 1261, hi ha constància que la ciutat de Dénia cobrava l'impost de la lleuda per l'entrada de mercaderies, panses i figues. Al llarg del segle XIV i XV també trobem documents que parlen de les panses en transaccions entre els productors mudèjars i els comerciants cristians que les exportarien des dels ports de Dénia i Xàbia a tot Europa.

Es a partir del segle XVIII quan es produeix la major esplendor i adaptació a la producció industrial fins al seu declivi.

7.2. *Evolució històrica i modificacions*: l'època daurada de la producció de la pansa es produeix entre els segles XVII i XIX; el cultiu del moscatell, com a activitat d'explotació dels recursos naturals, va anar evolucionant des de l'antiguitat fins a transformar i dominar el paisatge amb un valor patrimonial molt ric, associat a un ús i tradició amb més de dos mil anys d'història, marcant el ritme de la vida de la població de la Marina Alta (socialment i organitzativament) fins a esdevindre l'element determinat de l'economia de la burgesia, senyories i terratinents, així com de sosteniment i supervivència de la classe baixa.

Amb el paisatge agrícola rendit al moscatell, es conreen les valls i fins i tot les muntanyes, emprant el sistema d'abancaments, balconades i murs de pedra seca, en l'entorn del qual es va assentar una arquitectura única al món, els riurau. L'Escaldà com a procés de transformació del raïm i producció de panses enriqueix l'arquitectura valenciana amb la construcció dels riurau, alguns dels quals considerats popularment com les catedrals de la pansa, amb diverses formes, tècniques i ús de materials propis del seu entorn.

L'abast de l'Escaldà i el seu patrimoni és d'enorme riquesa. S'estén a múltiples elements naturals, arquitectònics, culturals i socials en el procés de producció, transformació i comercialització de la pansa. Pel que fa a la part de la comercialització, la seua denominació es coneix arreu dels països –des d'Espanya fins a Anglaterra, Alemanya, Europa, Àfrica i Amèrica–, considerats com els doblons d'or.

El domini comercial i marítim d'Anglaterra al segle XIX va suposar l'expansió en el cultiu, producció, transformació i comercialització de la pansa a la Marina Alta, i es va estendre després a les comarques centrals com la Safor i la Vall d'Albaida, fins a la mateixa porta de la capital del Túria, València, com així ho testimonia el gran riurau del Mas del Fondo a Massarrojos. Així les coses, el raïm de moscatell es constituï en monocultiu de les terres centromeridionals valencianes, amb una estructura econòmica bolcada en l'exportació, ja que la seua comercialització es va expandir des d'Europa fins a Àfrica i Amèrica, i va donar lloc a la proliferació de cases senyoriales i burgeses, l'ampliació del port com el de Dénia amb el moll de la Pansa, l'augment del tràfic marítim, el ferrocarril de Dénia a Carcaixent, la construcció de magatzems, l'as-

7.1. *Orígenes documentados o atribuidos*: el cultivo de la vid en La Marina Alta está vinculado, en sus orígenes a la producción del vino, actividad vitivinícola conocida en tierras valencianas desde los tiempos de los romanos, pero en La Marina Alta, y en concreto en La Xara, término municipal de Dénia, hay muestras documentadas que la cultura vitivinícola es más antigua aún, situada en el alto de Benimaquia, considerado el yacimiento vinícola más antiguo encontrado en Europa occidental (fecha de finales del s. VII a. de C. y principios del VI a. de C. que confirma que los iberos ya producían vino en tierras valencianas hace 2.500 años).

El cultivo se adaptó gradualmente a la variedad denominada Alejandria, que era y es una uva mediterránea, de litoral, que permite su maduración óptima en la comarca de La Marina Alta con la brisa del mar que se adentra hasta los pueblos del interior, y que adopta la acepción de moscatel, derivación, según algunos autores, del vocablo *moscat*, por su color dorado y moteado, con unas propiedades organolépticas apropiadas para su transformación en pasa.

Será en época romana cuando encontremos la primera descripción de este proceso. Así lo testimonia el tratadista y agrónomo Lucio Junio Columela, en la publicación de los doce libros de agricultura *De re rustica* (hacia el año 42 d. de C.) que nos describe de la siguiente manera l'Escaldà: «... se introducirán en la caldera cuando esté hirviendo dos o tres uvas... unidas entre sí, y se dejarán una rato hasta que cambian de color, pero no tanto que se cuezan, ya que se necesita cierta moderación y ciertos límites, hirviendo la uva con lejía que se habrá preparado con ceniza de sarmentos». Por la noche convendría «cubrirlas como los higos, por liberarlas del rocío y de la lluvia».

Entre los siglos XII al XV, las pasas, que se denominaban *atzebib*, se elaboraban por los pobladores mudéjares de La Vall del Pop, y se comercializaban por todas partes. En el año 1261, hay constancia, que la ciudad de Dénia cobraba el impuesto de la lezda por la entrada de mercancías, pasas e higos. A lo largo del siglo XIV y XV también encontramos documentos que hablan de las pasas en transacciones entre los productores mudéjares y los comerciantes cristianos que las exportaban desde los puertos de Dénia y Jávea a toda Europa.

Es a partir del siglo XVIII cuando se produce el mayor esplendor y adaptación a la producción industrial hasta su declive.

7.2. *Evolución histórica y modificaciones*: la época dorada de la producción de la pasa se produce entre los siglos XVII y XIX; el cultivo del moscatel, como actividad de explotación de los recursos naturales, fue evolucionando desde la antigüedad hasta transformar y dominar el paisaje con un valor patrimonial muy rico, asociado a un uso y tradición con más de dos mil años de historia, marcando el ritmo de la vida de la población de La Marina Alta (socialmente y organizativamente) hasta devenir el elemento determinado de la economía de la burgesia, señoríos y terratenientes, así como de sostenimiento y supervivencia de la clase baja.

Con el paisaje agrícola rendido al moscatel, se cultivan los valles e incluso las montañas, empleando el sistema de bancales, balconadas y muros de piedra seca, en el entorno del cual se asentó una arquitectura única en el mundo los *riurau*. El escaldado como proceso de transformación de la uva y producción de pasas enriquece la arquitectura valenciana con la construcción de *riurau*, algunos de ellos son considerados popularmente como las catedrales de la pasa, con varias formas, técnicas y uso de materiales propios de su entorno.

El alcance del escaldado y su patrimonio es de enorme riqueza. Se extiende a múltiples elementos naturales, arquitectónicos, culturales y sociales en el proceso de producción, transformación y comercialización de la pasa. Por lo que respecta a la parte de la comercialización, su denominación se conoce por todas partes –desde España hasta Inglaterra, Alemania, Europa, África y América–, considerados como los doblones de oro.

El dominio comercial y marítimo de Inglaterra en el siglo XIX supuso la expansión en el cultivo, producción, transformación y comercialización de la pasa en La Marina Alta, y se extendió después a las comarcas centrales como La Safor y La Vall d'Albaida, hasta la misma puerta de la capital del Turia, Valencia, como así lo testimonia el gran *riurau* del Mas del Fondo de Massarrojos. Así las cosas, la uva de moscatel se constituyó en monocultivo de las tierras centro meridionales valencianas, con una estructura económica volcada en la exportación, ya que su comercialización se expandió desde Europa hasta África y América, y dio lugar a la proliferación de casas señoriales y burgesas, la ampliación del puerto como el de Dénia con el muelle de la Pansa, el aumento del tráfico marítimo, el ferrocarril de Dénia a Carcaixent, la



sentament d'estrangers i la proliferació de viceconsolats, la introducció de la lliura esterlina i sistemes de contractació, o l'elaboració de caixes de fusta, camises i cromos modernistes que identificaven les panses de diferent calibre, categoria i destinació, i que es van constituir en la principal matèria primera de la gastronomia anglesa (*plumcake* i *pudding*).

Els interessos britànics prompte es van assentar al marquesat de Dènia i es van involucrar en les xarxes mercantils del país, valent-se d'intermediaris. La dependència del mercat anglès accentuava el control estranger de les relacions comercials.

Els riurau, erigits per tot arreu, dominaven l'arquitectura al camp agrícola, i es mantenia el procés d'escaldat mitjançant l'ús del lleixiu i herbes panseres, o si escau, per sosa càustica i herbes panseres, procés que una vegada conclòs reproduïa una vegada i una altra en la retina de l'observador la visió del sequer vora el riurau amb centenars de canyissos estesos al sol, així com veles i bous per a protegir la pansa quan el riurau no podia albergar tota la producció.

A més d'influir en l'economia valenciana i l'exportació internacional, així com transformar el paisatge, l'Escaldà i la producció de pansa es van gravar a l'ADN de la Marina Alta i comarques centrals, modelant el nostre *modus vivendi*, usos, costums i la nostra cultura, enriquint el vocabulari valencià i el seu cançoner popular.

Aquesta activitat s'ha perpetuat en l'arquitectura tradicional dels riurau que es mantenen en peu actualment, o en la gastronomia dels pobles, formant part de la cuina tradicional, com l'arròs al forn amb panses o les coques amb panses, sense oblidar els vins i misteles.

A l'inici del segle XX comença el declivi de la producció de la pansa i de l'Escaldà. Seran diversos factors, principalment quatre, a manera de crònica d'una mort no anunciada, junt amb la crisi econòmica de 1910, la caiguda de les exportacions, o les males collites, els factors que ajudaran a empitjorar les quatre principals causes de la disminució del cultiu i elaboració de la pansa:

– L'arribada als mercats de la pansa turca i grega, anomenades, respectivament, sultanes i corinties.

– L'arribada de la malaltia de la fil·loxera va assolir ràpidament tots els camps de vinya.

– La substitució de producció de begudes alcohòliques després de la llei seca als EUA, per l'elaboració de la pansa a l'estat de Califòrnia, que va provocar la caiguda estrepitosa de preus.

– I la competència definitiva de la producció de panses sense pinyols des d'Austràlia i Turquia al voltant dels anys 70.

Tots aquests factors van fer inviable comercialment la producció de pansa al Mediterrani. A més a més l'aposta pel taronger i la transformació de la terra de secà en regadiu va substituir el paisatge de la vinya moscatell fins a la que va ser l'altra gran transformació paisatgística de la comarca, la pressió urbanística pel turisme que comença amb força als anys 70 del segle passat.

Actualment, aquesta activitat tradicional es conserva en l'àmbit particular, la producció familiar a les casetes de camp que mantenen l'estructura de casa riurau-sequer-moscatell, queden uns pocs productors, que són els que han mantingut aquest ritu de la memòria fins als nostres dies.

En els últims anys, ja des de 2006 i sobretot en 2009, apareix un moviment popular i associacionista per a mantindre, recuperar i impulsar l'Escaldà, que involucra institucions i la mateixa Administració municipal.

7.3. *Personatges, indumentàries, pràctiques i funcions:* l'Escaldà necessita el treball de diverses persones, moltes mans, sobretot si el procés s'ha de repetir diverses vegades. El sistema s'articulava a través de l'estructura familiar i mitjançant la col·laboració de veïns i veïnes, de manera col·lectiva i alterna, ajuda recíproca. Aquell que ajudava seria després ajudat i aquells que no podien retornar el treball o la jornada, empraven renders o pansers.

Les tasques eren dividides en tres colles: els homes, les dones i els xiquets. Cada grup amb unes obligacions establides i conegudes per tots i totes: L'avi dirigia la tasca masculina. L'àvia, la femenina i els xiquets a la lliure demanda dels majors.

L'home de més edat era l'encarregat d'encendre el forn, així com de determinar el punt de preparació del lleixiu per al correcte tall de la pell del raïm de moscatell, com havia vist fer a son pare i al pare de son pare. El jove de la família acompanyava l'home de més edat per a encendre el forn i posteriorment era qui mantenia viu el foc durant

construcció de almacenes, el asentamiento de extranjeros y la proliferación de viceconsulados, la introducción de la libra esterlina y sistemas de contratación, o la elaboración de cajas de madera, camisas y cromos modernistas que identificaban las pasas de diferente calibre, categoría y destino, y que se constituyeron en la principal materia prima de la gastronomía inglesa (*plumcake* y *pudding*).

Los intereses británicos pronto se asentaron en el marquesado de Dènia y se involucrarán en las redes mercantiles del país, valiéndose de intermediarios. La dependencia del mercado inglés acentuaba el control extranjero de las relaciones comerciales.

Los *riurau*, erigidos por todas partes, dominaban la arquitectura en el campo agrícola, y se mantenía el proceso de escaldado mediante el uso del lejía y hierbas *panseres*, o en su caso, por sosa cáustica y hierbas *panseres*, proceso que una vez concluido reproducía una y otra vez en la retina del observador la visión del secadero cerca del *riurau* con centenares de cañizos extendidos al sol, así como telas y caballetes para proteger la pasa cuando el *riurau* no podía albergar toda la producción.

Además de influir en la economía valenciana y la exportación internacional, así como transformar el paisaje, el escaldado y la producción de pasa se grabaron en el ADN de La Marina Alta y comarcas centrales, modelando nuestro *modus vivendi*, usos, costumbres y nuestra cultura, enriqueciendo el vocabulario valenciano y su cancionero popular.

Esta actividad se ha perpetuado en la arquitectura tradicional de los *riurau* que se mantienen en pie actualmente, o en la gastronomía de los pueblos, formando parte de la cocina tradicional, como el arroz al horno con pasas o las tortas con pasas, sin olvidar los vinos y mistelas.

Al inicio del siglo XX empieza el declive de la producción de la pasa y del escaldado. Serán varios factores, principalmente cuatro, a modo de crónica de una muerte no anunciada, junto a la crisis económica de 1910, la caída de las exportaciones, o las malas cosechas, los factores que ayudarán a empeorar las cuatro principales causas de la disminución del cultivo y elaboración de la pasa:

– La llegada a los mercados de la pasa turca y griega, denominadas, respectivamente, sultanas y corintias.

– La llegada de la enfermedad de la filoxera asoló rápidamente todos los campos de vid.

– La sustitución de producción de bebidas alcohólicas después de la ley seca en EEUU, por la elaboración de la pasa en el estado de California, que provocó la caída estrepitosa de precios.

– Y la competencia definitiva de la producción de pasas sin huesos desde Australia y Turquia alrededor de los años 70.

Todos estos factores hicieron inviable comercialmente la producción de pasa en el Mediterráneo. Además la apuesta por el naranjo y la transformación de la tierra de secano en regadio sustituyó el paisaje de la vid de moscatel por la que fue la otra gran transformación paisajística de la comarca, la presión urbanística por el turismo que empieza con fuerza en los años 70 del siglo pasado.

Actualmente, esta actividad tradicional se conserva en el ámbito particular, en la producción familiar de las casas de campo que mantienen la estructura de casa *riurau*-secadero-moscatel, quedando unos pocos productores, que son los que han mantenido este rito de la memoria hasta los nuestros días.

En los últimos años, ya desde 2006 y sobre todo en 2009, aparece un movimiento popular y asociacionista para mantener, recuperar e impulsar el escaldado, que involucra a instituciones y a la propia Administración municipal.

7.3. *Personajes, indumentarias, prácticas y funciones:* el escaldado necesita el trabajo de varias personas, muchas manos, sobre todo si el proceso se debe repetir varias veces. El sistema se articulaba a través de la estructura familiar y mediante la colaboración de vecinos y vecinas, de manera colectiva y alterna, ayuda recíproca. Aquel que ayudaba sería después ayudado y aquellos que no podían devolver el trabajo o la jornada, empleaban *renderos* o *panseros*.

Las tareas estaban divididas en tres grupos: los hombres, las mujeres y los niños. Cada grupo con unas obligaciones establecidas y conocidas por todos y todas: El abuelo dirigía la tarea masculina. La abuela, la femenina y los niños a la libre demanda de los mayores.

El hombre de más edad era el encargado de encender el horno, así como de determinar el punto de preparación del lejía para el correcto corte de la piel de la uva de moscatel, como había visto hacer a su padre y al padre de su padre. El joven de la familia acompañaba al hombre de más edad para encender el horno y posteriormente era quien mante-



tot el procés. Els més xicotets eren els encarregats de col·locar els cinc pilons als canyissos per a poder empilar-los. Una vegada la caldera bullia, s'incorporava tota la família, així com veïns i veïnes, i si escau, renders o pansers.

Els homes: per raons de força i de rol patriarcal, assumien les tasques d'escaldar, un d'ells per a col·locar el raïm del cabàs a la cassa, i un altre (escaldador) per a introduir el raïm de moscatell amb la cassa dins de la caldera, així com dipositar-la sobre els canyissos. També s'encarreguen del trasllat dels canyissos al sequer, així com d'empilar i desempilar, i girar els canyissos o donar la volta al raïm el tercer dia.

Les dones: les escampadores s'encarregaven d'escampar els xan-glots escaldats sobre els canyissos, i si era necessari també dividir-los en parts més xicotetes, «desxinglotar». També donaven avís a l'escaldador sobre el tall de la pell, ja que el fum li impedia la visió, fent ús de l'expressió «talla o no talla, si talla massa o talla allò que ha de tallar».

Reforçaven o completaven també la funció de trasllat dels canyissos, així com d'apilar i desempilar segons la major o menor presència d'homes dedicats a aquesta tasca. Participaven a girar els canyissos o el raïm al tercer dia d'exposició al sol. I també assumien les funcions de retirar les raspes, triar la pansa, apartar la més xicoteta (de Corint), classificar i encaixonar-les segons el seu calibre i valor per a la comercialització.

La cultura valenciana del segle XX va compilar tot aquest ritus de la memòria col·lectiva de la Marina Alta, i apareix així documentada de manera pictòrica. Així el pintor valencià universal Joaquim Sorolla ens ofereix a partir de l'any 1900 en la seua obra pictòrica l'estampa fidel del procés de l'Escaldà a través de diversos personatges que apareixen, cadascun, ocupat en un treball diferent, quedant així atribuïdes les funcions.

7.4. Elements i processos (activitats i oficis): els elements que constitueixen, principalment, l'Escaldà de la pansa són els següents.

El raïm: moscatell, varietat d'Alexandria.

Forn: el forn d'escaldar.

La caldera: feta de coure o ferro colat, amb diverses capacitats depenent de la necessitat productiva, amb una vora per a ser encaixada al forn, i dues anes per a la seua manipulació.

Lleixiu: producte químic per a tallar la pell del raïm de moscatell, elaborada amb les cendres, normalment, del sarmient de la vinya, calç i aigua. Les herbes panseres (jolvirada/olivarda, botja rossa) s'usaven, una vegada abocat el lleixiu a la caldera, per a donar color al raïm que s'escaldava. Als últims temps se substitueix aquest producte per sosa càustica.

Cassa i casseta: cistell de fil d'aram amb mànec de fusta per a aïllar les mans de l'escaldador de la font de calor; la segona, més xicoteta servia d'escumadora, amb raqueta de fil d'aram i mànec de fusta. També s'usaven les casses de mà, sense mànec.

Canyissos: base rectangular realitzada amb canyes i lligada amb fil d'aram per a estendre el raïm escaldat i facilitar el seu trasllat i assecat.

Pilons: elements de fusta de figuera, habitualment, o fins i tot de fang (com els fabricats a Orba), cúbics i en menor mesura cilíndrics, emprats per a empilar els canyissos i evitar així que xafar el raïm durant l'assecatge. A la vall de Xaló s'usaven els «llistonets».

Riurau (risau, rirau): estructura arquitectònica tradicional en planta baixa, amb coberta de teula, adossat o exempt (una o dues vessants), que per a facilitar el pas amb els canyissos s'obrin amb una successió d'arcs, denominats «ulls» a un costat o a tots dos, i així poder albergar els canyissos replets de raïm escaldat protegint-lo de la pluja, la rosada i la humitat. De vegades, dins dels riurau també hi havia estufes.

Sequer: extensió de terra al voltant del riurau per a estendre els canyissos amb raïm escaldat i exposar-los al sol.

Veles i bous: Estructures de fusta ancorades a la terra amb forma de forca amb llargues travesseres que formen una carena sobre les quals es despleguen les veles de tela impermeable para protegir el raïm escaldat, de manera pareguda a la protecció que dona el riurau.

7.5. Desenvolupament i seqüència temporal: quan l'alba comença a despuntar s'iniciaven les tasques per a l'Escaldà. Qui s'encarregava del forn havia de demostrar mestria a l'hora de fer foc. No era cosa fàcil enmig de la cremor que s'hi produïa. Quan l'aigua de la caldera entrava en ebullició s'hi afegia el lleixiu, a fi d'esquerdar finament (tallar) la pell del moscatell i afavorir així l'acció deshidratant del sol. S'hi solia afegir una miqueta d'herba pansera o botja rossa per a millorar la coloració de la pansa.

nía vivo el fuego durante todo el proceso. Los más pequeños eran los encargados de colocar los cinco pilones a los cañizos para poder apilarlos. Una vez la caldera hervía, se incorporaba toda la familia, así como vecinos y vecinas, y en su caso, *renderos* o *panseros*.

Los hombres: por razones de fuerza y de rol patriarcal, asumían las tareas de escaldar, uno de ellos para colocar la uva del capazo al cazo, y otro (escaldador) para introducir la uva de moscatel con el cazo dentro de la caldera, así como depositarla sobre los cañizos. También se encargan del traslado de los cañizos al secadero, así como de apilar y desapilar, y girar los cañizos o dar la vuelta a la uva el tercer día.

Las mujeres: las *escampadores* se encargaban de esparcir los racimos escaldados sobre los cañizos, y si era necesario también de dividirlos en partes más pequeñas, «desxinglotar». También daban aviso al escaldador sobre el corte de la piel, ya que el humo le impedía la visión, usando la expresión «corta o no corta, si corta demasiado o corta lo que debe cortar».

Reforzaban o completaban también la función de traslado de los cañizos, así como la de apilar y desapilar según la mayor o menor presencia de hombres dedicados a esta tarea. Participaban en dar la vuelta a los cañizos o la uva el tercer día de exposición al sol. Y también asumían las funciones de retirar las rasas, elegir la pasa, apartar la más pequeña (de Corinto), clasificarlas y encajonarlas según su calibre y valor para la comercialización.

La cultura valenciana del siglo XX recopiló todo este rito de la memoria colectiva de La Marina Alta, y aparece así documentada de manera pictórica. Así el pintor valenciano universal Joaquín Sorolla nos ofrece a partir del año 1900 en su obra pictórica la estampa fiel del proceso del escaldado a través de varios personajes que aparecen, cada uno, ocupado en un trabajo diferente, quedando así atribuidas las funciones.

7.4. Elementos y procesos (actividades y oficios): los elementos que constituyen, principalmente, el escaldado de la pasa son los siguientes.

La uva: moscatel, variedad de Alejandria.

Horno: el horno de escaldar.

La caldera: de cobre o hierro fundido, con varias capacidades dependiendo de la necesidad productiva, con un borde para ser encajada en el horno, y dos asas para su manipulación.

Lejía: producto químico para cortar la piel de la uva de moscatel, elaborada con las cenizas, normalmente, del sarmiento de la vid, cal y agua. Las hierbas *panseres* (*jolvirada/olivarda, botja rossa*) se utilizaban, una vez vertida la lejía en la caldera, para dar color a la uva que se escaldaba. En los últimos tiempos se sustituye este producto por sosa cáustica.

Cazo y cacillo: cesta de alambre con mango de madera para aislar las manos del escaldador de la fuente de calor; la segunda, más pequeña servía de espumadera, con raqueta de alambre y mango de madera. También se usaban las cacillos de mano, sin mango.

Cañizos: base rectangular realizada con cañas y atada con alambre para extender la uva escaldada y facilitar su traslado y secado.

Pilones: elementos de madera de higuera, habitualmente, o incluso de barro (como los fabricados en Orba), cúbicos y en menor medida cilíndricos, utilizados para apilar los cañizos y evitar así aplastar la uva durante el secado. En La Vall de Xaló se usaban los «llistonets».

Riurau (risau, rirau): estructura arquitectònica tradicional en planta baja, con cubierta de teja, adosado o exento (una o dos vertientes), que para facilitar el paso con los cañizos se abren con una sucesión de arcos, denominados «ojos» a un lado o a ambos, y así poder albergar los cañizos repletos de uva escaldada protegiéndola de la lluvia, el rocío y la humedad. A veces, dentro de los *riurau*, también había estufas.

Secadero: extensión del suelo alrededor del *riurau* para extender los cañizos con uva escaldada y exponerlas al sol.

Veles y bous: estructuras de madera ancladas en la tierra con forma de horca con largos largueros que forman una cadena sobre las que se despliegan las velas de tela impermeable para proteger la uva escaldada, de manera parecida a la protección que da el *riurau*.

7.5. Desarrollo y secuencia temporal: cuando despuntaba el alba se iniciaban las tareas para el escaldado. Quien se encargaba del horno debía demostrar maestría a la hora de encender el fuego. No era cosa fàcil en medio del calor que se producía. Cuando el agua de la caldera entraba en ebullición se añadía la lejía, con el fin de resquebrajar finamente (cortar) la piel de la uva moscatel y favorecer así la acción de deshidratación del sol. Se solía añadir un poco de hierba *pansera* o *botja rossa* para mejorar la coloración de la pasa.



L'avi i el jove, aplegats al sequer, encenien el foc del forn que a poc a poc anava agafant força. Al voltant de les sis del matí acudia la resta de la família, veïns i renders.

Tots aplegats i bullint l'aigua, era l'hora de ficar les herbes panseres, i la sosa càustica o el lleixiu. Ho abocaven mesurant a ull. Aquest moment era molt important, si en posaven massa, la pansa esclataria i si es quedaven curts no tallaria ni s'assecaria.

Una vegada farcida de raïms la cassà (un cassó de fil d'aram, amb capacitat per a uns huit quilos de raïm), l'escaldador procedeix a submergir-la en la caldera i la hi manté uns segons, el temps just perquè talle el raïm (alguns escaldadors comptaven o resaven per repetir sempre el mateix temps dins la caldera). Tot seguit l'escaldador aboca el raïm escaldat sobre un canyís on les dones l'estenen. L'únic parèntesi que els treballadors es permetien en la tasca era l'obligat amb motiu d'observar el tall.

Els canyissos plens de raïm s'estenien al sol en el sequer, on, segons descriu P. Madoz: «se dejan las uvas por espacio de 5 ó 6 días, según la fuerza del sol y el buen o mal tiempo que haga. Al tercero o cuarto día se vuelven los racimos del otro lado para que se sequen bien [...] Si se moja la uva los primeros días de estar tendida, también pierde ese color hermoso que la hace agradable, y aún llega a pudrirse, causando con ello muchos daños al cosechero; por la misma razón suelen tener algunos de ellos una especie de techados o cubiertos cerca del tendadero, llamados en el país riurau».

8. Relació dels béns mobles i immobles o entorns d'interès vinculats

Béns mobles: constituïts per tots els elements emprats en l'Escaldà: a més del forn, caldera, estufes, catifes, cassà, casseta, canyissos, pilons, veles i bous, herbes panseres, cabassos, gafes o pines, falçons, llistons, forca, forquetes, cromos i camises, estampes, i caixes o formalets.

Béns immobles: els riurau, risau o rirau, adossats o exempts, des d'un arc fins a grans riurau, estufes d'assecar pansa, sequers de pansa verge i plataformes on es posen les piles de canyissos, peus de bou, així com forns d'escaldar.

9. Percepció i implicació de la població i grau d'apertura al públic: tenint en compte que l'Escaldà i l'elaboració de la pansa és una forma de ser i viure a les comarques centrals, accentuada notablement a la Marina Alta, aquesta imatge ha romàs en la nostra memòria. Actualment la percepció de la població considera la necessitat de mantindre aquesta tradició i que no es tracte de pura arqueologia del passat, sinó un punt de trobada de present, ja que existeix una implicació de la ciutadania especialment d'aquells que han viscut o conegut l'Escaldà.

Diferents accions avalen la implicació de la població, així com de les associacions veïnals i diferents institucions municipals i entitats que tracten de mantindre, impulsar, i al mateix temps, obrir als visitants i als residents aquesta tradició.

El més destacable ho constitueix la recuperació en algunes cases de camp particulars de la producció de la pansa, així com la realització de l'Escaldà d'iniciativa popular, col·lectiva i pública que almenys es realitza una vegada a l'any en diferents poblacions com Jesús Pobre, Xaló, Montixelvo, Terrateig, Llíber, Benicolet, Teulada i Massarrojos. En el cas de Jesús Pobre, es realitza per la mateixa associació de veïns i veïnes de la localitat.

A més, associacions com Riurau Vius, realitzen un treball de recerca i recopilació dels riurau de la Marina Alta, així com dels oficis i tradicions vinculats a aquesta arquitectura, i han publicat cinc números de la revista *Riuraulogia*.

Contribueixen a la recuperació de l'Escaldà institucions com la MACMA (Mancomunitat Cultural de la Marina Alta) i l'IECMA (Institut d'Estudis Comarcals de la Marina Alta), divulgant aquesta tradició en diverses publicacions i ponències, entre les quals podem destacar el Congrés Nacional dels Riurau i el Congrés d'Estudis Comarcals de l'IECMA, al març de 2017, incloent-hi tallers de degustació de vins i misteles de producció de moscatell de la Marina Alta.

En altres comarques trobem com l'IEVA (Institut d'Estudis de la Vall d'Albaida) també ha mostrat el seu suport a la recuperació de l'Escaldà a la comarca. Des del moviment associatiu dels pobles pansers de

El abuelo y el joven, reunidos en el secadero, encendían el fuego del horno que poco a poco iba cogiendo fuerza. Alrededor de las seis de la mañana acudía el resto de la familia, vecinos y renteros.

Todos reunidos y con el agua hirviendo, era la hora de incorporar las hierbas *panseres*, y la sosa cáustica o la lejía. Lo vertían midiéndolo a ojo. Este momento era muy importante, si ponían demasiado, la pasa estallaría y si se quedaban cortos no cortaría ni se secaría.

Una vez lleno de uvas el cazo (un cazo de alambre, con capacidad para unos ocho kilos de uva), el escaldador procede a sumergirla en la caldera y la mantiene unos segundos, el tiempo justo para que corte la uva (algunos escaldadores contaban o rezaban para repetir siempre el mismo tiempo dentro de la caldera). Inmediatamente el escaldador vierte la uva escaldada sobre un cañizo donde las mujeres la extienden. El único paréntesis que los trabajadores se permitían en la tarea era el obligado con motivo de observar el corte.

Los cañizos llenos de uva se extendían al sol en el secadero, donde, según describe P. Madoz: «se dejan las uvas por espacio de 5 ó 6 días, según la fuerza del sol y el buen o mal tiempo que haga. Al tercero o cuarto día se vuelven los racimos del otro lado para que se sequen bien [...] Si se moja la uva los primeros días de estar tendida, también pierde ese color hermoso que la hace agradable, y aún llega a pudrirse, causando con ello muchos daños al cosechero; por la misma razón suelen tener algunos de ellos una especie de techados o cubiertos cerca del tendadero, llamados en el país riurau».

8. Relación de los bienes muebles e inmuebles o entornos de interés vinculados

Bienes muebles: constituidos por todos los elementos empleados en el escaldado: además del horno, caldera, estufas, alfombras, cacillo, cazo, cañizos, pilones, velas y bous, hierbas *panseres*, capazos, gafas o pinzas, hocinos, listones, horca, horquillas, cromos y camisas, estampas, y cajas o *formalets*.

Bienes inmuebles: los *riurau*, *risau* o *rirau*, adosados o exentos, desde un arco hasta grandes *riurau*, estufas de secar pasa, secaderos de pasa virgen y plataformas donde se ponen las pilas de cañizos, *peus de bou*, así como hornos de escaldar.

9. Percepción e implicación de la población y grado de apertura al público: teniendo en cuenta que el escaldado y la elaboración de la pasa es una forma de ser y de vivir en las comarcas centrales, acentuada notablemente en La Marina Alta, esta imagen ha permanecido en nuestra memoria. Actualmente la percepción de la población considera la necesidad de mantener esta tradición y que no se trate de pura arqueología del pasado, sino un punto de encuentro de presente, ya que existe una implicación de la ciudadanía especialmente de aquellos que han vivido o conocido el escaldado.

Diferentes acciones avalan la implicación de la población, así como de las asociaciones vecinales y diferentes instituciones municipales y entidades que tratan de mantener, impulsar, y al mismo tiempo, abrir a los visitantes y a los residentes esta tradición.

Lo más destacable lo constituye la recuperación en algunas casas de campo particulares de la producción de la pasa, así como la realización de l'Escaldà de iniciativa popular, colectiva y pública que por lo menos se realiza una vez al año en diferentes poblaciones como Jesús Pobre, Xaló, Montixelvo, Terrateig, Llíber, Benicolet, Teulada y Massarrojos. En el caso de Jesús Pobre, se realiza por la misma asociación de vecinos y vecinas de la localidad.

Además, asociaciones como Riurau Vivos, realizan un trabajo de búsqueda y recopilación de los *riurau* de La Marina Alta, así como de los oficis y tradiciones vinculados a esta arquitectura, y han publicado cinco números de la revista *Riuraulogia*.

Contribuyen a la recuperación de l'Escaldà institucions com la MACMA (Mancomunitat Cultural de la Marina Alta) y el IECMA (Institut de Estudios Comarcals de la Marina Alta), divulgando esta tradición en varias publicaciones y ponencias, entre las que podemos destacar el Congreso Nacional de los Riurau y el Congreso de Estudios Comarcals del IECMA, en marzo de 2017, que incluyen talleres de degustación de vinos y mistelas de producción de moscatel de La Marina Alta.

En otras comarcas encontramos como el IEVA (Institut d'Estudis de la Vall d'Albaida), también ha mostrado su apoyo a la recuperación de l'Escaldà en la comarca. Desde el movimiento asociativo de los

la Vall es porta a cap una tasca de catalogació dels riurats existents a la comarca valldalbaidina i de recuperació tant de l'Escaldà com d'altres activitats relacionades amb l'elaboració de la pansa, com tallers per a fer canyissos, cabassos de llata, lleixiu i calç artesanal, etc.

A la comarca de la Safor, Rótova, Barx i Ador s'estudia el patrimoni panser a més de fomentar la memòria oral relacionada amb l'elaboració de la pansa i tota una sèrie d'activitats relacionades amb el món de la pansa. A Ador es va fer una Escaldà col·lectiva popular l'any 2014, a més de continuar-se de manera privada des d'aqueix any. A Rótova, Alfauir i Llocnou s'estudia la possibilitat de celebrar una Escaldà en 2017, sobretot al municipi de Rótova, on l'aposta del consistori pels riurats com a patrimoni és clara, ja que inclou el poble en la Ruta dels Riurats, així com el Museu de la Pansa al Riurau del Roig, que pot actuar com a epicentre vertebrador de rutes i activitats.

Tornant a La Marina Alta, la fundació Christian-Marc Olmos Ventes de Pedreguer és una institució que igualment persegueix la cultura de la sostenibilitat, sobretot l'activitat agrícola, i ha restaurat el conjunt l'Hort de l'Alé, que inclou riurau i estufa per a la realització de l'Escaldà, que va ser declarada com a activitat d'interés comunitari en 2015.

Actualment es realitzen accions amb el suport dels municipis per a la recuperació del cultiu del moscatell, com ara la creació d'espais per a productors locals a Jesús Pobre, la DO iniciada pel Poble Nou de Benitatxell, el projecte biomoscatell de la mateixa localitat, la immersió de la pansa i la seua gastronomia al de Dénia i Marina Alta Tasting Life, patrimoni immaterial de la UNESCO, o la constitució de la Ruta dels Riurats, que permet la divulgació de l'Escaldà, l'arquitectura, el paisatgisme, el cultiu del moscatell, la cultura, i es constitueix com a plataforma per a donar suport a l'elaboració i la comercialització de panses, brous i misteles.

Cal destacar també la celebració de la Festa del Moscatell a Teulada, que, organitzada des de 1984 per l'Associació Cultural Amics de Teulada, dedica unes jornades al coneixement i divulgació de tot el món relacionat amb el moscatell, amb Escaldà a un riurau tradicional, tast de vins i misteles, degustació de raïm, la cavalcada del moscatell, danses, la Mostra de Curtmetratges «Curts de Moscatell», etc.

pueblos *pansers* de La Vall se está llevando a cabo una tarea de catalogación de los *riurau* existentes en la comarca valldalbaidina y de recuperación tanto de L'Escaldà como de otras actividades relacionadas con la elaboración de la pasa, como los talleres para hacer cañizos, capazos de pleita, lejía y cal artesanal, etc.

En la comarca de La Safor, Rótova, Barx y Ador se estudia el patrimonio de la pasa además de fomentar la memoria oral relacionada con la elaboración de la pasa y toda una serie de actividades relacionadas con el mundo de la pasa. En Ador se hizo una Escaldà colectiva popular el año 2014, además de continuarse de manera privada desde ese año. En Rótova, Alfauir y Llocnou se estudia la posibilidad de celebrar una Escaldà en 2017, sobre todo al municipio de Rótova, donde la apuesta del consistorio por los *riurau* como patrimonio es clara, ya que incluye el pueblo en la Ruta de los Riurats, así como el Museo de la Pasa al Riurau del Roig, que puede actuar como epicentro vertebrador de rutas y actividades.

Volviendo a la Marina Alta, la fundación Christian-Marc Olmos Ventes de Pedreguer es una institución que igualmente persigue la cultura de la sostenibilidad, sobre todo la actividad agrícola, y ha restaurado el conjunto L'Hort de l'Alé, que incluye *riurau* y estufa para la realización de L'Escaldà, que fue declarada como actividad de interés comunitario en 2015.

Actualmente se realizan acciones con el apoyo de los municipios para la recuperación del cultivo del moscatel, como la creación de espacios para productores locales en Jesús Pobre, la DO iniciada por Benitatxell, el proyecto biomoscatell de la misma localidad, la inmersión de la pasa y su gastronomía en el de Dénia y Marina Alta Tasting Life, patrimonio inmaterial de la UNESCO, o la constitución de la Ruta de los Riurats, que permite la divulgación de l'Escaldà, la arquitectura, el paisaje, el cultivo del moscatel, la cultura, y se constituye como plataforma para dar apoyo a la elaboración y la comercialización de pasas, caldos y mistelas.

Hay que destacar también la celebración de la Fiesta del Moscatel en Teulada, que, organizada desde 1984 por la Asociación Cultural Amigos de Teulada, dedica unas jornadas al conocimiento y divulgación del mundo relacionado con el moscatel, con L'Escaldà en un riurau tradicional, cata de vinos y mistelas, degustación de uva, la cabalgata del moscatel, danzas, la Muestra de Cortometrajes «Cortos de Moscatel», etc.