

# PREMIOS MESETA DEL CABRIEL Y PINO QUILIBIOS 2014 A TERRITORIO BOBAL Y CÁRNICAS YEVES

La Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro concedió los premios “Meseta del Cabriel” a Territorio Bobal y premio “Pino Quilibios” a Cárnicas Yeves en su decimocuarta edición. El acto se celebró el 2 de agosto de 2014 en la Casa Consistorial de Venta del Moro, dentro de los actos de la XX Semana Cultural Venturreña, y bajo la dirección de la asociada María Haya que ejerció como gran maestra de ceremonia.

Los premios fueron concedidos por la directiva de la Asociación en reunión de 11 de julio de 2014 bajo las motivaciones que se exponen a continuación, según el acta:

A. “Conceder el premio denominado “Meseta del Cabriel” año 2014 a la Asociación Territorio Bobal por los méritos que a continuación se especifican:

**Territorio Bobal** se trata de una iniciativa impulsada por el Instituto Valenciano de Conservación y Restauración de Bienes Culturales dirigido por la requenense Carmen Pérez, con el apoyo de la Mancomunidad del Interior “Tierra del Vino” y del Consejo Regulador de la D.O.P. Utiel-Requena, para que todo el ámbito que ocupa la D.O.P. (municipios de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrubles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel), obtenga la calificación de **“Paisaje Cultural de la Vid y el Vino”** que otorga UNESCO. En la Asociación Territorio Bobal participa un importante número de expertos comarcanos en historia, arqueología y enología, además de las instituciones anteriormente referenciadas.

En el año 1997, UNESCO creó la figura nueva de protección al “Paisaje Cultural de la Vid y el Vino” de las regiones vitivinícolas con más tradición. En la actualidad existen cuatro paisajes culturales vitivinícolas declarados en Europa: Alto Duero e Isla Pico (Portugal); Saint-Emilion (Francia) y Tokaj (Hungría). Para alcanzar la calificación de “Paisaje Cultural de la Vid y el Vino” que otorga UNESCO hay que poseer y defender unos valores singulares y excepcionales que diferencien a la comarca del resto de regiones vinícolas.

Territorio Bobal nace como una asociación sin ánimo de lucro que integra a personas físicas y jurídicas que impulsa la candidatura UNESCO de declaración del territorio de la D.O.P. Utiel-Requena como Paisaje Cultural de la Vid y el Vino basándose en 3 valores singulares:

- Antigüedad avalada por el yacimiento de la Solana de las Pilillas (Requena) con unos lagares, bodegas y cultura material que la convierte hasta el momento como el más antiguo centro productor con orientación comercial de vino ya que está datado en el siglo VII a. C. Los restos de cerámica encontrados en el yacimiento de Las Pilillas están asociados al alfar ibérico de Casilla del Cura (Venta del Moro).
- Continuidad: los yacimientos arqueológicos y la documentación escrita certifican la continuidad del cultivo de la vid en la Meseta de Requena-Utiel desde la civilización ibérica hasta la actualidad sin interrupción.



- Variedad: la bobal es una variedad autóctona ya descrita en el s. XV y casi exclusivamente cultivada en la comarca hasta época reciente que se ha aclimatado perfectamente a nuestras condiciones de terreno y climatológicas y que posee unos valores singulares para una vinificación de calidad.

Para optar a esta candidatura de la UNESCO también se hace valer la amplia diversidad de paisajes vitivinícolas de la comarca donde encontramos viñedos en llanura, en fondo de valle, de montaña, y mosaico agroforestal de viñedos, pinares y almendros. También la colonización vitícola del territorio ha dado lugar a la aparición de numerosas casas de labor y caseríos y al desarrollo demográfico de las aldeas existentes. Encontramos también diseminado por todo el territorio un importante conjunto de elementos relacionados con la práctica de la viticultura, como bodegas, cuevas, construcciones de piedra en seco, hormas, etc. También se poseen valores etnográficos surgidos al calor del cultivo como el habla y piezas del folklore comarcal.

Para lograr la incorporación de la DOP Utiel-Requena en la lista indicativa, paso

previo para ser propuesto candidato en la Lista de Patrimonio Mundial, Territorio Bobal ha dado pasos importantes ya como la elaboración de un inventario de arquitectura asociada al vino (bodegas, cuevas, yacimientos, casas de labor), un estudio del Paisaje de la Vid y el Vino o la inclusión en el Atlas del Cultivo tradicional del Viñedo en España y sus Paisajes Singulares con la entrevista a un elevado número de viticultores ancianos de municipios de toda la comarca.

Territorio Bobal se nutre también del arduo trabajo de investigación en torno a la historia del vino en la comarca realizado gracias a las excavaciones arqueológicas, el V Congreso de Historia Comarcal organizado por el Centro de Estudios Requenenses, el Congreso realizado en Requena sobre "Paisajes y patrimonio cultural del vino y otras bebidas psicotrópicas" o el X Congreso de Museos del Vino de España celebrado en Requena.

La importantísima notoriedad que la obtención de este reconocimiento por parte de la UNESCO concedería a la Meseta de Requena-Utiel justifica que la iniciativa de Territorio Bobal y la DOP Utiel-Requena

sea asumida por toda la comarca. La obtención de esta calificación supondría la revalorización del paisaje vitivinícola y de todo su riquísimo patrimonio cultural asociado, lo que traería consigo un impulso muy necesario para la comarca, donde la vitivinicultura sigue siendo el principal motor de la economía, beneficiando a todo el territorio y a las personas que lo componen: más de 7.000 viticultores, más de 100 bodegas y un importante número de empresas enoturísticas.

Entre los fines declarados de Territorio Bobal encontramos los de la defensa de los valores paisajísticos asociados a la vid y el vino; la defensa del patrimonio cultural, artístico, etnográfico, arqueológico, agrícola, natural y urbanístico asociado a la cultura del vino; la puesta en valor del patrimonio; el fomento del interés de la población por la cultura del vino en todas sus manifestaciones; la protección, fomento y puesta en valor de la bobal o el fomento del enoturismo entre otros.

Así pues, la ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO se suma a esta interesante iniciativa que busca la candidatura como Paisaje Cultural de la Vid y el Vino de la UNESCO y por unanimidad concede a **TERRITORIO BOBAL** el premio “**Meseta del Gabriel 2014**” por su loable trabajo en pro de una declaración que repercutiría muy positivamente en la comarca.”

**B.** Conceder el premio denominado “**Pino Quilibios**” año 2014 a la empresa venturreña **Cárnicas Yeves** por los méritos que a continuación se especifican:

En ocasiones el “Premio Pino Quilibios” galardonada a iniciativas emprendedoras con carácter novedoso que buscan fuentes económicas diferentes a las que tradicionalmente posee el término municipal de Venta del Moro.

Jesús Yeves y Cecilia Robin regentan la empresa **Cárnicas Yeves** que desde hace unos años han evolucionado desde una tradicional carnicería de pueblo a una empresa con variedad de productos de carácter artesano que se venden a nivel nacional.

Jesús Yeves procede de familia de carniceros asentados en Venta del Moro ya tres generaciones. En su día, Jesús Yeves se quedó al mando de la modesta carnicería que sus padres regentaban en la calle Doctor Fleming. Esta misma carnicería se trasladó con una razonable idea de ofrecer un mejor servicio a la calle Lepanto en locales más amplios en 1996. Poco a poco, a los servicios tradicionales de la carnicería se le fueron sumando otros también relacionados con el sector alimenticio, ofreciendo las prestaciones de supermercado, tan necesarias en Venta del Moro.

Con el nombre de “Charter” como franquicia de Consum en Venta del Moro potenció hace unos años la línea de tienda erigiendo un buen supermercado más amplio y con una mejora notable de sus servicios que ha acrecentado notablemente la oferta alimentaria en Venta del Moro.

Paralelamente a la línea de la carnicería y el supermercado, se ha erigido una línea empresarial dedicada a la elaboración de productos artesanos alimenticios que combinan la gastronomía tradicional venturreña con los requisitos de calidad y sanidad agroalimentarios para poderlos vender a escala nacional.

Dentro de sus líneas comerciales destaca la de productos frescos más relacionados con la industria del embutido tradicional de la tierra con la presencia de la longaniza, morcilla de manteca, güeña, sobrasada casera, chorizo, etc. En la línea de productos curados destacan junto al tradicional salchichón casero o la longaniza de pascua, innovaciones como el salchichón con boletus, nueces, avellanas o almendras. La comercialización no olvida la línea de productos elaborados



de orza, adobados al pimentón y ajillo. Otra línea más dirigida a un público selecto se denomina “Yeves Gourmet” y se dedica a productos de alta gama con conservas y platos preparados como perdiz, codorniz y pollo en escabeche; alubias con perdiz, callos, etc. Su espíritu innovador le ha llevado a incorporar también algunos platos de otras culturas, pero ya incorporados al gusto popular como el kebab o condimentos mexicanos.

De manera un tanto incipiente, también Cárnicas Yeves está presente en Internet y en las redes sociales. Con el salto industrial de Cárnicas Yeves, también prodiga su presencia en Ferias de artesanía agroalimentaria como la que se realiza en el Mercado de Colón de Valencia o en Interioriza-T. Sus productos también se han integrado en la Marca Parques Naturales de la Comunidad Valenciana.

Así pues, la ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO reconoce la trayectoria de innovación y renovación de iniciativas y ampliación de negocio de Cárnicas Yeves siempre centrado en su origen de Venta del Moro y con un carácter emprendedor que siempre es necesario y

bienvenido en los pueblos de interior y por unanimidad se concede a CÁRNICAS YEVES el premio “Pino Quilibios 2014”.

Por parte de Territorio Bobal acudió una nutrida representación de la Asociación y también el matrimonio Yeves-Robin. En el acto, se entregaron a los galardonados una esculturas realizadas ex profeso para la ocasión por el artista **Emilio Gallego** de la serie “*Elementos Esenciales*” concebidas como un guiño a la creatividad como energía fundamental de la naturaleza, al estar compuesta por ramas de madera afiladas en forma de lápiz, dispuestas alrededor de una piedra de alabastro y aseguradas por una fina cuerda.

