

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

ESCUELA POLITECNICA SUPERIOR DE GANDIA

Diplomatura en Turismo

---



UNIVERSIDAD  
POLITECNICA  
DE VALENCIA



ESCUELA POLITECNICA  
SUPERIOR DE GANDIA

**“Dinamización turístico-cultural del  
Magatzem de Ribera. Exposición  
permanente: El museo de la Taronja.  
Carcaixent”**

**TRABAJO FINAL DE CARRERA**

Autora:  
**Rebeca Talens Oltra**

Directora:  
**Dra. Francisca Ramón Fernández**

**GANDIA, 2012**



**DINAMIZACIÓN TURÍSTICO-CULTURAL DEL MAGATZEM DE  
RIBERA. EXPOSICIÓN PERMANENTE: EL MUSEU DE LA TARONJA.  
CARCAIXENT**

**ÍNDICE**

<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>5</b>
<b>1. LA CIUDAD DE CARCAIXENT.....</b>	<b>6</b>
<b>1.1. Localización.....</b>	<b>6</b>
<b>1.2. Aspectos históricos.....</b>	<b>8</b>
<b>1.3. Aspectos económicos.....</b>	<b>11</b>
<b>1.4. Recursos turísticos.....</b>	<b>14</b>
<b>2. DINAMIZACIÓN TURÍSTICO CULTURAL DEL MAGATZEM. EL MAGATZEM DE RIBERA.....</b>	<b>18</b>
<b>2.1. Descripción arquitectónica.....</b>	<b>18</b>
<b>2.2. Contexto histórico.....</b>	<b>23</b>
<b>2.3. Del autor del Magatzem.....</b>	<b>25</b>
<b>2.4. Los Ribera: Ilustre familia carcaixentina.....</b>	<b>26</b>
<b>3. LA NARANJA: EL TESORO DE LA RIBERA.....</b>	<b>28</b>
<b>3.1 El jardín de las Hespérides.....</b>	<b>29</b>
<b>3.2 Tal es el naranjo.....</b>	<b>30</b>
<b>3.3 Su aprovechamiento.....</b>	<b>31</b>
<b>3.4 El párroco Monzó.....</b>	<b>32</b>
<b>3.5 Ensayos y perfeccionamiento del naranjo.....</b>	<b>34</b>
<b>3.6 Su actual cultivo.....</b>	<b>36</b>
<b>3.7 Variedades del naranjo.....</b>	<b>41</b>
<b>3.8 Los enemigos de nuestra riqueza.....</b>	<b>44</b>
<b>3.9 Implantación del desarrollo del comercio de la naranja.....</b>	<b>49</b>
<b>3.10 Influencia de nuestra producción en el progreso de Carcaixent.....</b>	<b>53</b>

<b>3.11 La exportación en la actualidad.....</b>	<b>56</b>
<b>3.12 Producción y consumo mundial.....</b>	<b>60</b>
<b>3.13 Apología del naranjo.....</b>	<b>63</b>
<b>4. ESTABLECIMIENTO DEL MUSEO.....</b>	<b>67</b>
<b>4.1 Historia.....</b>	<b>68</b>
<b>4.2 La naranja: Variedades.....</b>	<b>71</b>
<b>4.3 Diccionario de la naranja.....</b>	<b>72</b>
<b>4.4 La dinamización turística del Magatzem: repercusiones.....</b>	<b>83</b>
<b>4.5 A mi abuelo.....</b>	<b>84</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>86</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>87</b>



Fuente: Llibre de festes majors i patronals, Carcaixent, 2009.

## INTRODUCCIÓN

El siguiente Trabajo Final de Carrera tiene como objetivo, dar a conocer, los recursos, tanto naturales como culturales del municipio de Carcaixent, su historia, sus edificaciones emblemáticas, su población, sus gentes, sus costumbres, y en definitiva la cotidianidad de un pueblo.

Así pues, el objetivo principal, el de la creación de un museo que refleje todo esto, es, pienso bajo mi punto de vista, algo necesario, para las futuras y actuales generaciones, sepan de donde provienen sus raíces, a qué se dedicaron sus antepasados, cómo vivían, como trabajaban con afán la tierra, madre de la vida, de donde crecen los más preciados frutos, (en este caso “la naranja”) con los que nos alimentamos, y a la que apenas dedicamos un mínimo esfuerzo y tiempo en saber trabajarla, cuidarla y respetarla.

El TFC constará de varias partes en las que se estructurará el contenido.

Por un lado, para ponernos en situación, una breve explicación sobre el municipio de Carcaixent: su ubicación, un pequeño inventario de sus recursos turísticos que formarían junto al posible Museo una combinación perfecta, una simbiosis de materias.

Por otra parte, y centrándonos más detalladamente en el tema del proyecto, la historia del Magatzem de Ribera: sus propietarios, su arquitectura, usos actuales...

En otro apartado se le da un homenaje al fruto que define a Carcaixent como su cuna: “La naranja”.

Y por último y pasando a la parte operativa del trabajo, el establecimiento del museo, seguido del apartado de conclusiones sobre el TFC y la bibliografía.

## **1. LA CIUDAD DE CARCAIXENT**

### **1.1. Localización**

Carcaixent es una ciudad de unos 20.000 habitantes que se encuentra situada a 40Km. de Valencia, a 17 Km. de la costa, también muy cercana a núcleos urbanos importantes como Alzira (2 Km.) o Xàtiva (19 Km.) y con muy buenas comunicaciones por carretera o ferrocarril. Se trata de una ciudad en la que predomina el sector servicios, con una tradición agrícola basada en la citricultura. El sector industrial está directamente relacionado con la transformación y comercialización de frutos cítricos. Desde un punto de vista cultural la música tiene una relevancia notoria como lo atestiguan las dos bandas de música existentes o el Conservatorio Superior de Música y Danza. Asociaciones pictóricas, deportivas (tenis, bádminton, atletismo, ajedrez, moto, fútbol, fútbol sala, balón cesto...) teatrales... completan el panorama cultural y de ocio. Parajes naturales como la Font de la Parra, la Casella, la Murta... así como diferentes itinerarios culturales completan las posibilidades que ofrece la localidad.

Su posición geográfica es:

-Longitud: entre 0° 20' i 0° 30' Oeste.

-Latitud: entre 39° 03' i 39° 08' Norte.

El territorio tiene una extensión de 59,39 Km. cuadrados, pudiendo distinguir dos ejes principales, uno de mayor longitud con 15 Km. de largo en la dirección norte-este-sur oeste. Y otro menor con 5,8 Km. de longitud, con dirección nor.-oeste-sur-este. Su altura varía entre los 16 metros de las zonas más hundidas i los 405 m. del pico más elevado.



Fuente: [www.turismecarcaixent.es](http://www.turismecarcaixent.es)

## 1.2. Aspectos históricos

Tenemos antecedentes prehistóricos de una población muy antigua, desde la época neolítica, y especialmente restos ibéricos y romanos. Sin embargo, la ciudad de Carcaixent tiene su origen en una alquería musulmana. Durante el periodo de dominación árabe se organizó el territorio i la población de forma dispersa, en alquerías. Hay diversas alquerías documentadas en el término municipal: la de Carcaixent, Cogullada, Ternils, Benimacli, Benivaire, Alborgi... Todas estas formaban un conjunto territorial que se conocerá después con el nombre de l'Horta de Cent u Horta de Carcaixent.

### \*CONQUISTA CRISTIANA: EDAD MEDIA

La conquista cristiana por Jaime I en el siglo XIII y la posterior repoblación produjeron cambios radicales en esta organización. Muy pronto comenzó un proceso de concentración de la población, la cual benefició al núcleo de Carcaixent. En el año 1266 Carcaixent tenía 60 casas y unos 250 vecinos. La parroquia se estableció en la alquería de Ternils, i este se convirtió en el centro religioso de esta "Horta de Cent". Por este motivo, se construyó rápidamente una bella construcción de piedra que se conserva actualmente con la estructura original (Ermita de Sant Roc). Estos núcleos dependían de la Vila de Alzira, una de las más importantes del Reino de Valencia. Formaban parte de su término municipal, igual que otras poblaciones (Algemesí, Guadassuar, etc.). Esta situación de dependencia perduró durante toda la Edad Media y parte de la Edad Moderna (hasta el siglo XVI). Es por esto que apareció en los documentos de esta manera: "Lloch de Carcaixent, terme i aldea de la Vila d'Algezira". En el año 1348 la Guerra de la Unión afectó a las alquerías, y Carcaixent y Cogullada fueron incendiadas.

### \*EDAD MODERNA

La Edad Moderna fue la etapa más brillante, cuando Carcaixent consiguió la independencia. A principios del siglo XVI, en el año 1521, era uno de los principales núcleos de hermanamiento, y tenían lugar importantes luchas en sus calles. Hubo un gran crecimiento económico a causa, del cultivo de la morera y del comercio de la seda. Paralelamente, se produjo un gran crecimiento demográfico. Continuó el proceso de concentración de población en Carcaixent, intensificado, además, por causas climáticas (fuertes inundaciones). Esta localidad se encuentra geográficamente más elevada y debía gozar de un gran poder de atracción. También se trasladó la parroquia des de



Ternils (1572). Y fue en aquel momento, la separación de Alzira, cuando consiguió su autonomía. El monarca Felipe II dio a Carcaixent el título de Universidad (1576) i poco después el título de Villa Real, con derecho de voto en las Cortes Valencianas, a través de Reales Privilegios y después del pago previo de substanciosos donativos a la Corona. El gran auge económico de la población, además de las dificultades financieras de la Corona, fueron la causa.

En 1900, Carcaixent tenía 12.262 habitantes. Durante septiembre de 1911, los sucesos causados por la huelga contra la guerra de África produjeron un amotinamiento que terminó con el incendio del Ayuntamiento. La naranja, eje de la economía local, produjo una situación agraria de monocultivo, con todas sus consecuencias, situación que ha perdurado hasta hace poco tiempo. En 1916, Carcaixent es nombrada ciudad, en reconocimiento de su categoría. Cuenta con destacados hijos ilustres, como Julián Ribera Tarragó (1858-1934), arabista y pedagogo. Fue uno de los fundadores de la escuela de arabistas de España. Es el autor de abundante bibliografía.

Otros personajes ilustres del municipio fueron: Francisco Pons, investigador, discípulo y continuador de Ribera. Navarro Darás, decano de la catedral de Valencia, gran patricio y benefactor de la ciudad (1845-1925). El Marqués de la Calzada, terrateniente de Carcaixent, que recibió el título durante el año 1796. El maestro Vert, músico que, con Soutullo, fue un gran compositor de zarzuelas, como la "Leyenda del Beso".

#### \*SIGLOS XVIII Y XIX

Durante el siglo XVIII se produjo, un gran desarrollo económico y demográfico. Carcaixent era el principal núcleo sedero de la comarca. Tuvo lugar la supresión de los Fueros o Leyes del Reino de Valencia, pero el apoyo de la Villa al Borbón, el futuro rey Felipe V, en la Guerra de Sucesión le concedió diversos privilegios y gracias. Respecto a la agricultura y economía, fue fundamental la introducción del naranjo, el cual revolucionó la agricultura y marcó la posterior evolución de Carcaixent. En el año 1781, el padre Monzó y sus amigos, Maseres y Bodí, plantaron los primeros campos de naranjos en la partida de la Bassa del Rey.

El naranjo iba implantándose desde finales de siglo, e iba sustituyendo a otros cultivos, finalmente se convirtió en el cultivo predominante. En el siglo XIX, comenzó a exportarse naranja a gran escala. La guerra contra los franceses (Guerra de la

Independencia) afectó a la localidad, y dio lugar a una batalla y a la leyenda de la "Marqueseta", M<sup>a</sup> Antonia Talens Mezquita (1783-1858). El ferrocarril de Valencia a Xàtiva se inauguró durante el año 1853, y durante 1864 comenzó a funcionar el tranvía de Carcaixent-Gandia-Denia.

En septiembre del año 1911, los sucesos causados por la huelga contra la guerra de África produjeron un amotinamiento que acabó con la quema del ayuntamiento.

En el año 1916, se le concedió el título de ciudad.

### **1.3. Aspectos económicos**

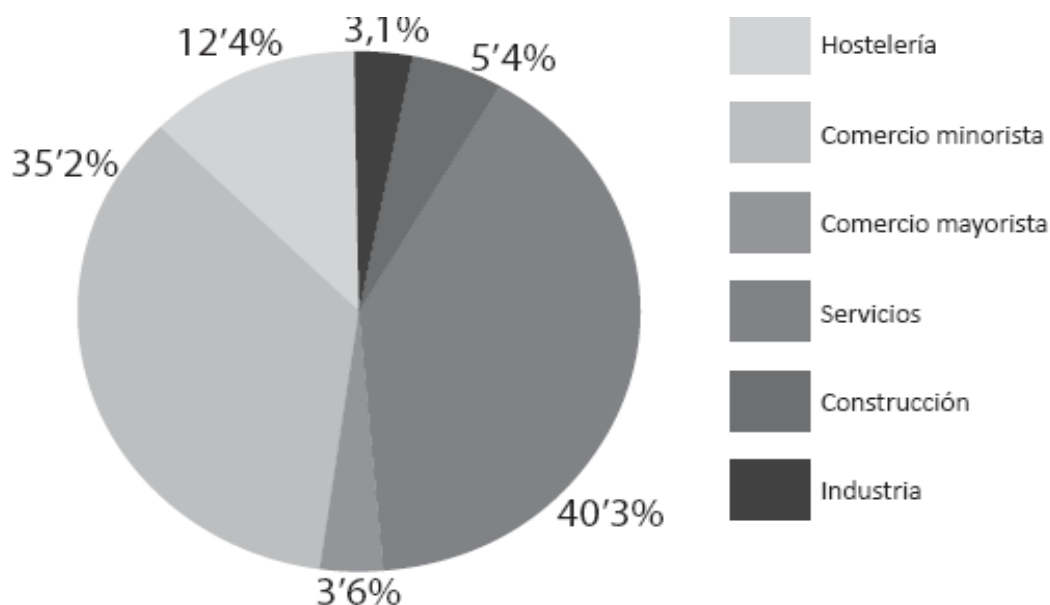
Según el presupuesto preventivo 2001 el presupuesto por habitante es de 481,9 €, siendo inferior a la media provincial que es de 667,4 €. Este dato muestra una de las carencias esenciales para el despegue definitivo de Carcaixent que es derivado con una insuficiente dotación de fondos públicos. Esta situación conlleva a una desaceleración de la economía local en comparación con otros municipios con potencial similar.

La competencia cada vez más intensa entre ciudades por captar inversiones favorece el desarrollo de políticas urbanas de potenciación del terciario y la articulación de estrategias para captar nuevos residentes y consumidores procedentes de otros municipios.

Otro factor que permite comprender el nivel de competitividad entre ciudades es la búsqueda constante por captar inversiones para la realización de proyectos que contribuyan a promocionar la ciudad, a generar desplazamientos de personas hacia el municipio y atraer flujos de gasto. En Carcaixent este esfuerzo se está materializando mediante la puesta en marcha de proyectos como la ampliación del Centro Comercial Ribera del Xúquer con un parque de medianas y grandes superficies comerciales, la construcción de 2.721 viviendas, la construcción de nuevos viales que mejoren las redes de comunicación, entre otros. Estos nuevos desarrollos reflejan una tendencia a mejorar el atractivo de la ciudad de Carcaixent tanto para los propios residentes como para los visitantes.

La ciudad de Carcaixent presenta una economía terciarizada, como el resto de economías desarrolladas, donde las empresas de servicios, comercio y hostelería representan el 91,5% del tejido empresarial.

### GRÁFICO EMPRESARIAL CARCAIXENT 2007



Fuente: [www.pateco.es](http://www.pateco.es)

Tras las empresas de servicios, el comercio minorista es una de las actividades más representativas del tejido empresarial de Carcaixent, representando el 35,2% de las empresas. El comercio minorista de Carcaixent juega un papel importante en la economía de la ciudad por su capacidad de influir en el desarrollo de otras actividades económicas y por su contribución a la generación de empleo, se estima que el comercio al por menor da empleo en torno a 1.000 personas.

Además de la repercusión directa que el comercio tiene en el empleo, la actividad comercial favorece el desarrollo de otras actividades de apoyo:

- La puesta en marcha de un establecimiento comercial impulsa las actividades relacionadas con el diseño, interiorismo, construcción y equipamiento del establecimiento.

- Asimismo, el desarrollo de la actividad comercial afecta positivamente al crecimiento de otras actividades de apoyo como escuelas o centros formativos, actividades de transporte y logística, de suministro de tecnología, consultorías, asesorías, empresas de seguridad, financieras, entre otras. Atendiendo a esta clasificación, la ciudad de Carcaixent cuenta con 298 puntos de venta que ocupan una superficie de venta de 38.927 metros cuadrados.

Para poder comparar la dotación comercial de la ciudad con el Área comercial de Alzira, área comercial en la que se integra Carcaixent, y la Comunitat Valenciana, es necesario realizar un ajuste de la oferta comercial minorista. Este ajuste implica la exclusión de un conjunto de establecimientos que no se ajustan a las estrategias habituales de equilibrio entre la oferta y la demanda. En este sentido, se excluyen 16 establecimientos incluidos en las actividades de estancos (8 establecimientos) y farmacias (8 establecimientos).

Tras el ajuste realizado, el número de establecimientos incluidos en el análisis de la oferta comercial minorista asciende a 282 comercios minoristas.

Los aspectos más destacables de la oferta comercial minorista de Carcaixent son:

- Predominio de pequeños establecimientos de compra cotidiana. El 33,3% por los puntos de venta se dedican a la venta de productos de compra cotidiana: alimentación, bebidas, droguería y perfumería.
- El 62,1% de la oferta comercial minorista se concentra en establecimientos especializados en alimentación –comercio de proximidad- y establecimientos especializados en equipamiento personal –comercio de atracción-.
- Mayor presencia de establecimientos especializados en ropa, calzado y complementos (22,3%) que la media del área comercial (15%) y la Comunitat Valenciana (17,3%).
- Carcaixent cuenta con el centro comercial Ribera del Xúquer, con 33.000 m<sup>2</sup> de Superficie Bruta Alquilable. Cuenta con 55 establecimientos minoristas, donde predomina la oferta de equipamiento personal.
- Mayor representatividad de medianas superficies especializadas (2,8%) que el Área Comercial de Alzira (0,3%) y la media autonómica (0,7%).

#### 1.4. Recursos turísticos

Carcaixent es un municipio declarado de interés turístico. Posee uno de los pocos ejemplos de la iglesia de la Reconquista; La ermita de San Roc, declarada monumento de interés nacional. Fue un núcleo sedero de reconocido prestigio del s.XVI al XIX, a parte de esto posee muchos más recursos tanto naturales como culturales que se enumeraran a continuación:

##### \* Atracciones naturales

**-La Bosarta:** Espacio natural municipal representativo de zonas altas próximas a mediterráneo (aromáticas, palmitos, confieras...).

**-Senderos:** 4 Itinerarios periurbanos: Basses Roges, Huerto de Soriano, Sima del Agua, Barraca d'aigües Vives. Existe un folleto editado por el Ayuntamiento en 2003 con descripción de ruta y mapa. Los usuarios actuales de los senderos son los propios habitantes del municipio. Recurso poco utilizado como atractivo turístico

**-Hort de Soriano:** Zona de paseo para excursionismo de domingo y festivos. Explotación económica inexistente. Excepcionalmente se permite la acampada libre.



Fuente: [www.turismecarcaixent.es](http://www.turismecarcaixent.es)

**\*Atracciones culturales:**

**-Magazem de Ribera:** Auditorio utilizado para presentaciones públicas (eventos falleros, teatro, conciertos), con capacidad para 600 personas, cuenta con bar-cafetería, lavabos.

**-Iglesia parroquial de la Asunción:** Edificio exento, asimétrico, ubicado en el centro urbano. Destacan el campanario (s. XVI), la cúpula y dos puertas.



Fuente: [www.turismecarcaixent.es](http://www.turismecarcaixent.es)

**-Ermita de San Roc:** Actualmente sin función litúrgica, utilizado puntualmente para conciertos (primavera), bodas civiles, etc. Apreciado por la población local como elemento emblemático de Carcaixent.



Fuente: [www.turismecarcaixent.es](http://www.turismecarcaixent.es)

**-Palacio de la Marquesa de Montortal:** Casa pairal del s. XVIII-XIX vinculada a la riqueza del comercio de la seda, con decoración pictórica y cerámica interior.





Fuente: [www.turismecarcaixent.es](http://www.turismecarcaixent.es)

**-Hort de Carreres:** La singularidad del recurso la constituye un magnolio de 150-200 años y el propio huerto en zona urbana.

**-Pont de l'Horta:** Puente del s. XV de cinco ojos sobre el barranco de "Barxeta".

**-Huertos catalogados:** Hort de Sant Vicent o de Ribera (1870), Hort de Magraner (XX), Hort de Campa (XX), Hort de Batalla (XIX)

**\*Yacimientos arquitectónicos diversos:** Restos en zonas construidas, cuevas, abrigos...Excavaciones con hallazgos de diversa índole.

## **2. DINAMIZACIÓN TURÍSTICO CULTURAL DEL MAGATZEM DE RIBERA**

### **2.1. Descripción arquitectónica**

El Magatzem (almacén) de Ribera se trata de una pieza singular y de marcado interés, ya que representa un modelo de arquitectura industrial vinculada a la producción hegemónica de la naranja. Edificio casi exento, con planta en forma de L, combina los dos esquemas propios de antiguos hospitales y cárceles, ya que se pueden dominar sus dos naves desde la intersección de las mismas, con la planta de forma basilical. Consta de una nave central de mayor dimensión y altura con naves laterales más bajas, posibilitando la iluminación natural desde la parte superior de los muros divisorios entre ellas. Completa su estructura un entresuelo a modo de galería realizado en hierro y ladrillo macizo que recorre todo el perímetro del almacén.

Fue construido por un carpintero y obrero de la población llamado José Ríos Chinesta, que utilizó trazados de arquitectura alemanes y holandeses, inspirándose no solo en los repertorios decorativos sino también en el sistema estructural. Marcando la separación entre las naves se disponen series de columnas de forja con sencillo capitel de corte clásico, en cuyo fuste se apoya el entresuelo perimetral.

Es una obra policroma por el contraste de los diferentes y variados materiales que en ella intervienen. Además de las soluciones y apliques decorativos de tradición ecléctica, dispone puntualmente de azulejos y adornos de forja claramente modernistas, razón por la que el conjunto parece luchar entre estas dos corrientes. Restaurado en 1990 por José Simó Cantos es en suma un claro ejemplo de la introducción de la arquitectura industrial a principios del siglo XX en la Comunidad Valenciana.

“Carcaixent, ciudad muy rica, emancipada de Alcira en 1589, de 11200 habitantes (13500 en el campo), centro importantísimo de producción de naranjos, algunos cuyos almacenes de exportación, de lujosas naves, se ven inmediatos a la estación”.

“No pecaremos de atrevidos si identificamos las <<lujosas naves>> con el almacén de Ribera. Este edificio, un antiguo almacén naranjero, es ciertamente llamativo. Ya el exterior, con sus dos naves cortándose en ángulo recto, llama poderosamente la atención por la rotundidad de sus volúmenes y sobre todo la articulación decorativa de sus muros. Con elementos puramente constructivos y

materiales tradicionales (ladrillos, enfoscados y cerámica) las fachadas ordenan su hueco en una composición sorprendentemente medieval, casi bizantina, pero sin que podamos adscribirlas a estilo histórico (o mejor, historicista) alguno. Es ciertamente, un paradigma del eclecticismo: su estilo constituido por elementos diversos tomado de otros estilos: desde el neorrománico al bizantino, pasando por el neomudéjar. El interior no hace sino conformarnos lo antedicho: las naves, de una estructura inequívocamente basilical, están sostenidas por hileras de columnas de fundición sobre la que apoyan arcos mudéjares tomadas casi literalmente de la arquitectura granadina. El empleo del hierro es meramente sustitutivo: las columnas férreas desempeñan idéntica función que sus antecesores de mármol; y lo mismo cabe decir de los cuchillos que soportan los cubiertos con respecto a los de madera. Los antecesores estilísticos próximos nos llevarían al eclecticismo romántico de Joaquín Arnau (1849-1906) o el medievalismo fantástico de la Cortina (1868-1950). Pero lo sorprendente del edificio, y de ello se desprende su innegable calidad, proviene de la propiedad con que todas estas influencias y préstamos se conjugan en el mismo, haciendo pasar desapercibidas algunas discutibles soluciones constructivas, como la intersección de las dos naves”.

El almacén está situado junto a la estación de ferrocarril, zona donde se encuentran mas edificios de este tipo, en el extremo de una manzana con salida a las calles de Joanot Martorell, glorieta de la Estación y la Misa, es decir un conjunto casi exento donde solo uno de los muros es medianero. Aunque el solar es rectangular, la planta del edificio adopta la forma de L, resultando un patio en un chaflán cerrado por una verja. Tras esta distribución es posible reconocer, reducido a su minima expresión, el esquema del panóptico, propio de los hospitales y mercados o de espacios coercitivos como prisiones, cuarteles, etc., ya que es posible dominar visualmente ambas naves en su intersección. Otros elementos refuerzan esta idea, como la existencia de un altillo corrido en los laterales que permite recorrer las naves en toda su extensión sin tocar el suelo. Responde al modelo de almacén con vivienda, pero por sus características, situadas en la cabecera de la nave menor y prácticamente escondida, esta debió ser utilizada por caseros o vigilantes sólo durante la temporada de confección.

Desde el punto de vista constructivo, es una obra en la que se han utilizado diversidad de materiales, tanto nuevos como tradicionales. Los muros son de mampostería con verdugadas, empleándose ladrillos en los arcos, molduras, embocaduras, y esquinales, así como otros elementos de su distribución interior. Para

las cubiertas, cuchillos mixtos, con los pares de madera y el resto de hierro, correas y entabacado de madera y teja plana como material de cubrición, sin claraboyas. La construcción esta inspirada en la tipología basilical, con nave central de mayores dimensiones y altura, y estrechas naves laterales, mas bajas para permitir la iluminación cenital, con altillo a base de viguetas de hierro y ladrillos que recorre todo el perímetro.

Marcando la separación entre las naves se disponen series de columnas de fundición, en cuyo fuste apoya el entramado de los altillos. Las columnas se rematan con un sencillo capitel de recuerdo clásico, decorado con rosetas también metálicas, sobre el que descansan los pilares que reciben los arcos escarzados y soportan la estructura de la cubierta. En las arquerías se combina el ladrillo con molduras de obra que imitan piedra, resultando un conjunto policromo de un cierto sabor oriental. También se puede ver alguna relación con los modelos clausúrales por esta disposición interior que combina rítmicamente arcos y columnas de altillo a media altura. El solado del almacén es de baldosín cerámico sin barnizar, cuando en la mayor parte de los almacenes de esta época apenas se daba importancia a este detalle, ya que se trabajaba sobre paja y arroz y no sería hasta los años treinta cuando sería obligatorio. En cuanto a dependencias, además de la vivienda citada, se disponen las oficinas en el primer piso de la cabecera de la nave mayor, en la calle de la Misa.

Por lo que respecta a las fachadas, las recayente a la calle Joanot Martorell y la Missa, que corresponden a la nave principal son de similares características formales con algunas variantes en cuanto a detalles. La primera es la mas extensa por acusar lateralmente la nave menor, con gran cantidad de vanos regularmente dispuestos que son escarzano en planta baja, adintelada en el cuerpo central de la planta alta y de medio punto en los extremos, rematándose el conjunto con gran ventana termal. Entre los huecos corren molduras y apliques decorativos de ladrillo de tradición ecléctica alternando con azulejería modernista. Más sencilla es la resolución lateral de la nave menor, con ventanas rematadas en su parte superior por ojos de buey. La fachada a la calle de la Missa es similar en cuanto a distribución de huecos, aunque un poco más recargada, por ser la principal, donde estaban situadas las oficinas. El friso decorativo del primer piso es más complicado; las ventanas a pesar de ser dinteladas, se rematan con arco angular, y el arco de la ventana termal se ha enriquecido con la adición de un dovelado. Ambas fachadas acusan exteriormente la estructura basilical, de cuerpo

central realzado y hastial que sigue las líneas de la cubierta a dos aguas, y las dos naves laterales, menores y de una sola vertiente.

Más sencilla es la solución de la fachada a la Glorieta de la Estación, de menores dimensiones y cubierta solo a dos aguas, con menos vanos y sin la gran ventana de remate. Debe destacarse aquí la puerta que es la original, con decoración ecléctica. En este lado se desarrolla el patio cerrado que se crea en el ángulo interno, formando esquina a la calle de la Missa y con la puerta de entrada dispuesta en el chaflán, aunque en principio no estuvo situada aquí.



Fuente: elaboración propia

Finalmente, hay que resaltar el juego policromo de los distintos materiales empleados, basado en el contraste del ladrillo (pintado de rojo) y los enlucidos, junto a las aplicaciones de azulejos de diseño modernista. También son modernistas los hierros de puertas, ventanas y verjas con motivos vegetales de líneas sinuosas que contrastan vivamente con la decoración ecléctica de la carpintería en puertas y ventanas, en suma, el conjunto parece debatirse entre estas dos corrientes y formalmente sería una solución de compromiso entre ambas sin ningún planteamiento teórico por parte del artífice, que se habría limitado a conjugar ambos repertorios, si bien con una preponderancia del ecléctico. Alguna de las obras privadas realizadas para los Ribera confirma esta suposición.

Existen fotografías de época que ilustran no solo la construcción de la obra, sino también su actividad en torno a los años veinte, donde se ve la amplia nave central con el suelo cubierto de paja y las confeccionadoras trabajando manualmente sin ningún tipo de maquinaria.



Fuente: Senia, Revista d'informació municipal, Carcaixent, 1989.

El conjunto ha sufrido algunas intervenciones que salvo la desafortunada obra realizada en el patio, no han desvirtuado su imagen. En 1913 se colocó una puerta de hierro ondulada y se tapio una de las ventanas; dos años después se prolongo el muro de cerramiento del patio y la verja que inicialmente era de dimensiones más reducidas.

Después de la guerra, en el año 1946, se instaló en el patio una báscula de diez toneladas, se construyó un cobertizo para su resguardo y se colocó la puerta en el chaflán para la entrada de camiones, en unas obras dirigidas por el aparejador Manuel Tudela López. Cuando los Ribera dejaron el negocio de la exportación, el almacén fue utilizado por una empresa fabricante de muebles que realizó algunas intervenciones menores, ya que actualmente el edificio estaba en desuso. Resultó afectado por las inundaciones de 1982 y 1985 aunque por solidez de su estructuras no sufrió excesivos daños excepto la en la carpintería y en la cubierta, donde coexiste algún claro.

Sería deseable su rehabilitación y reaprovechamiento por entidades privadas o públicas con el fin de evitar su progresivo deterioro. El interés del conjunto así lo merece por su originalidad, ya que es una obra única en su género. Una intervención respetuosa con el diseño inicial que lo despojara de los apósitos que lo afean y su utilización para algún fin cultural sería lo más adecuado para preservar de la ruina a este mudo testigo de una época de expansión.

## 2.2. Contexto histórico

El Magatzem de Ribera fue adquirido, por parte del Muy Ilustre Ayuntamiento de Carcaixent el 16 de febrero de 1989, ante el notario don Álvaro E. Rodríguez Espinosa y por parte de el ilustrísimo Señor alcalde, don Vicente E. Pla Noguera, asistido por Don Gregorio López Babi, oficial mayor en funciones y secretario general de la Corporación Municipal de Carcaixent.

Por la propiedad hasta esa fecha, como vendedor suscribió don Ángel Arbona Ribera en su calidad de consejero delegado de la sociedad BRODO S.A.

El edificio adquirido por el Ayuntamiento tiene un total de superficie en solar de dos mil ciento dieciocho metros cuadrados (2118 m<sup>2</sup>) y anteriormente fue diseñado para hacer su función de almacén de naranjas.

La mencionada adquisición es consecuencia del acuerdo adoptado en sesión del Pleno del Consistorio municipal del 20 de enero de 1989, cuya adquisición tuvo un coste de 40.477.001 Ptas.

En el mismo Pleno, y en el siguiente punto del orden del día, se acordó solicitar de la Generalitat Valenciana, presidencia del Consell, conseller de Cultura y conseller de obras públicas, la concesión de subvenciones a fondo perdido ,tanto para la financiación de la adquisición como para costear las obras de rehabilitación y adecuación del mismo. En estos trámites se está ante el Consell, a la par que por parte de la oficina Técnica Municipal se tiene muy adelantado el proyecto necesario y suficiente para la puesta en uso del edificio.

El reto municipal consistió en cumplir la promesa hecha a la Junta Local Fallera de Carcaixent, de que la nueva adquisición inmobiliaria tendría como uno de los principales objetos, la realización de actos falleros tales como presentaciones, La Demanà, La Crida...y que para Diciembre del mismo año, tendrían lugar los mismos: la presentación exaltación de la fallera mayor para el ejercicio 89/90 se realizaría en el mencionado y nuevo LUGAR así ha sido hasta la actualidad.





Fuente: [www.turismecarcaixent.es](http://www.turismecarcaixent.es)



### **2.3. Del autor del Magatzem**

Uno de los mejores ejemplares conservados de este periodo es, sin lugar a dudas, el almacén de José Ribera, en Carcaixent, una espléndida obra ecléctica con detalles modernistas. Es imposible datarla con exactitud, puesto que en el Archivo municipal no existen series de licencias anteriores a su incendio, aunque por sus características el edificio puede ser situado entre 1905-1910. En cuanto a su autoría, a pesar de lo que pudiera creerse, es obra de un carpintero y albañil de la localidad, José Ríos Chinesta, cuya meticulosidad todavía es recordada entre las personas de edad y sus familiares. A pesar de su falta de formación académica (no tenía ninguna titulación oficial) se sabe de su interés por los temas de arquitectura y de su afán por documentarse. En su biblioteca tuvo manuales y textos alemanes e italianos y seguramente debe haber tras este edificio alguna lamina o ilustración como punto de partida que transformo adecuándola las necesidades del programa impuesto por el propietarios hijo, Juan Ríos Cogollos, estudió arquitectura en Barcelona, donde obtuvo el título en 1926, llegó a ser arquitecto municipal de Alzira y tuvo una prolongada actividad proyectando almacenes y obras de todo tipo en esta ciudad. Como continuación de la saga también fue arquitecto el hijo de éste, Juan Ríos Oliver, en la profesión. La inspiración en alguna lamina obra precedente no resta en absoluto ningún mérito a José Ríos y asombra su capacidad para estructurar una obra tan coherente, teniendo en cuenta su falta de estudios, si bien el vocabulario formal introduce algunos giros forzados con la mezcla de repertorios eclécticos y motivos modernistas.

No obstante, junto a la labor del proyectista, también debe verse la no menos importante del mentor, la del comerciante a quien iba destinada la obra, puesto que se trata de un edificio que sobrepasa las meras necesidades de las labores de confección para adquirir una monumentalidad que no es típica de este tipo de construcciones.

#### **2.4. Los Ribera: Ilustre familia carcaixentina**

José Ribera iniciador de esta saga de comerciantes era natural de Quatretonda y arraigó en Carcaixent tras su matrimonio. Los aires ilustrados de esta familia tuvieron su mejor exponente en Julián Ribera Tarrago, arabista de reconocido prestigio. En el campo de la arquitectura, José Ríos realizó para José Ribera otras obras de una calidad que sobrepasa con mucho la media de los edificios de la población, como el domicilio familiar de la Calle Julián Ribera y algunas obras del campo como “El Palaciet” del realenc, similar al almacén en su vocabulario formal y otras que deben ser también suyas, pero que por la falta de la documentación es difícil atribuir. El carácter unitario, la riqueza y similitud de los proyectos realizados hacen pensar en una unidad de intenciones tras la que estaría el iniciador de una saga que durante tres generaciones se ha dedicado a la exportación de cítricos, hasta que la circunstancia de la última crisis obligaron a cerrar el negocio familiar.

Nuestro protagonista, Don José Ribera dedicó su vida a seguir el negocio familiar que inició su padre, cuando se generalizó el comercio de la naranja a mitad del siglo XIX.

De su vida conocemos que se casó con Teresa Giner Albelda y que tuvo un hijo que también continuó con el negocio de la familia. Fue el primer tesorero de la Cofradía de la madre de Dios De Aguas Vivas fundada en 1922. También participó en la vida política municipal, siendo alcalde de la ciudad el año 1915 y regidor hasta 1920. Murió asesinado el 28 de octubre de 1936.

Otro recuerdo que nos queda de la actividad empresarial de la familia Ribera son las etiquetas de las marcas de naranja que comercializó y todo el patrimonio arquitectónico que ha perdurado en Carcaixent hasta la actualidad, entre los cuales se puede destacar además del Magatzem, el Palaciet i el Huerto de San Vicente.



Fuente: Llibre de festes majors i patronals, Carcaixent, 2003.

### 3. LA NARANJA: EL TESORO DE LA RIBERA

A continuación, va a ser transcrita parte de la obra del Dr. D Francisco Fogués, cronista de la ciudad de Carcaixent, Archivero y Bibliotecario Municipal, Académico de la Nacional de la Historia y director del centro de cultura valenciana.

Recogió en su crónica “Compendio geográfico-histórico de la ciudad” (1936) la Historia de la ciudad de Carcaixent, historia que hasta la fecha no había sido escrita salvo en la obra “Las efemérides carcagentinas” del Deán Fogués, primer cronista de la ciudad. Así pues a falta de este vacío historiográfico y a petición del Magisterio Local quien forzó al señor Fogués a que realizara esta obra, consiguió reunir la información necesaria para que los “carcaixentins” conocieran mejor su historia, sus costumbres, orígenes, entidades locales, monumentos, cultura, agricultura, industria y comercio, y como no, dedica un extenso capítulo con nombre propio, al bien que durante muchos años ha sido motor económico de la ciudad de Carcaixent y de la Ribera: La Naranja.

Cabe decir que aunque la información no es actual (data del año 1936), no hay información mas detallada que en el dicho texto.



Fuente: <http://www.salud.com>.

### 3.1. El jardín de las Hespérides

Carcaixent siendo el legítimo orgullo de ser el introductor del cultivo comercial del naranjo .La riqueza en que durante tanto tiempo se desenvuelve en la región de Valencia a él se debe, y sin embargo, ni Valencia para mientes en ello, ni aún los carcagentinos rinden al introductor el homenaje y gratitud que le es debido.

No en balde la leyenda supone a Hércules en uno de sus trabajos dedicado al robo de las manzanas de oro del jardín de las hespérides; si algún árbol merece que su genealogía se eleve hasta los dioses, este árbol es el naranjo perennemente verde, con sus flores y frutos la mayor parte del año no se sabe si la vista, el olfato o el gusto será el que guarde mejor recuerdo del mismo.

Y de este jardín carcagentino que es la admiración y el embeleso de cuantos lo contemplan, de este frondoso bosque de esmeralda que en rizado mar se extiende hasta las estribaciones del Realengo de este colosal pebetero que en plácidas noches primaverales noches embalsama y satura con su perfume la inmensa vega ribereña, han venido a tomar sus frutos, sus manzanas de oro, todas las nacionalidades europeas. Su fama ha trascendido ya el continente y por doquiera nuestra naranja pasa, deja una estela luminosa de nuestro sol incomparable, una admiración y un eco impresionante de su dulzura, un pregón resonante de su riqueza, pregón que Valencia ha sabido resumir con lacónica y significativa frase: "De Carcaixent i dolces"...

### 3.2. Tal es el naranjo

Este árbol, en el orden botánico pertenece a la familia de las “auranciáceas” del género “Citrus”. Su cultivo se genera antiguamente en la flora indo malaya: Cochinchina, China y el Archipiélago en su variedad de mandarina.

En cambio, el borde o agrio es originario también de Asia, pero se cultiva en Arabia desde el siglo IX y en Sicilia desde 1002. Pero la variedad de la naranja blanca fue introducida por los árabes en Andalucía en el siglo X, ya que el geógrafo Edrissi le menciona en su obra descriptiva, y de Andalucía pasó a Murcia y Valencia, siendo el principal ornato en el jardín del rey moro de esta última.

Así pues, el naranjo fue considerado como árbol de adorno en los jardines sin utilidad práctica de ningún tipo, por eso, en Carcaixent, en el año 1630, se veía una avenida de estos árboles frente a la puerta del Convento de San Francisco, alternados con cipreses, dando un bello aspecto al jardín que en él había y que se designaba con el nombre de “compás de los naranjos”, pero sus frutos eran considerados nocivos y no había nadie que se atreviera a tocarlos.

Sin embargo, el naranjo ocupa hoy en el reino vegetal un lugar preeminente. Su follaje brillante, el contraste y armonía de sus colores, el suave perfume de sus flores, la dulzura de sus frutos, su resistencia a los contratiempos atmosféricos y la perenne verdura de que se recubre son los encantos de que se rodea este árbol singular, digno de la mayor admiración por ser el más bello ornamento de nuestros campos.

Él constituye el más preciado del vergel carcajentino. Su ferocidad es incansable. La gratitud para las manos que le cuidan y aderezan pronta y espontánea; de sus hojas y flores brota la virtud curativa: sus frutos son saludables y nutritivos; allí donde se haya ejerce sobre el ambiente un benéfico influjo y goza de una larga vida y es que el bronce es la característica de su tronco, la esmeralda de sus hojas, la plata de sus flores y el oro de sus frutos.

### 3.3. Su aprovechamiento

Además de la primordial aplicación de la naranja para postre, tiene, tanto esta como el árbol que la produce, otras no menos interesantes y singulares.

La perfumería tiene un gran aliado con el naranjo, pues tanto de sus flores, como de sus hojas y frutos, extrae productos interesantes.

Para bebidas refrescantes, se usa la naranjada y la esencia de azahar.

El vino de naranja es también una deliciosa bebida, así como al arrope que pueda conseguirse de su zumo.

Sus hojas son un excelente pasto para el ganado, así como la corteza del fruto.

Pero quien mayor número de aplicaciones toma del naranjo es la farmacopea. Esta utiliza la naranjada como atemperante en los estados febriles y de atonía intestinal, del agua de azahar como sedante en estados nerviosos, y además extrae de este árbol la tintura corroborante Whit, la esencia de neroli y el jarabe de naranjas amargas, utilizándolo como correctivo en las pociones de mal olor como los bromuros y yoduros.

Como demostración fehaciente de las numerosas aplicaciones del naranjo bástese saber que las hojas son sedantes e hipnóticas, que las flores corrigen los estados espasmódicos y de excitación nerviosa, como hipo, tos convulsiva y accesos epileptiformes y la corteza finalmente, es tónica, estimulante, carminativa y estomacal.



Fuente: <http://www.salud.com>

### 3.4. El Párroco Monzó

Figura preeminente en la economía de nuestra población y merecedora de toda glorificación y encomio es la de su párroco, Don Vicente Monzó Vidal, el que con previsión y tenacidad extraordinaria introdujo el cultivo del naranjo en nuestra población a finales del siglo XVIII, desde donde se propagó a los pueblos limítrofes y aún a toda la Región naranjera del litoral valenciano.

Era oriundo de Albaida y tomó posesión del Curato de Carcagente en 1775. Su afición a la agricultura le hizo adquirir bien pronto unos terrenos en la partida de la balsa del Rey con el fin de dedicarlos a la explotación. Estos terrenos eran secos incultos y accidentados arenales procedentes de aluviones de los cercanos montes. Apenas si había en ellos algún que otro algarrobo y olivo de poco valor en venta y mucho menor en renta. Estas tierras eran depreciadas, como la mayor parte de las entonces existentes en nuestro término, y el susodicho Párroco tomó con empeño la empresa de valorizarlas.

No escaparon al doctor Monzó las excepcionales condiciones del naranjo tan injustamente calumniado hasta entonces. En una de sus visitas de oficio al Monasterio de Dominicas había tenido ocasión de admirar unos naranjos que cultivaban en el huerto para extraer de ellos la mantequilla de azahar. Probó sus frutos y los halló excelentes. Bien pronto juzgó que esta era la fruta del porvenir y puesto de acuerdo con otros dos entusiastas carcagentinos, el notario Don Carlos Maseres y el farmacéutico Don Jacinto Bodí, se mandaron traer de Murcia en 1781 unos pies de limonero injertados de naranjo dulce. Se eligieron para el ensayo los terrenos de la Balsa del rey, cerca de la ermita de santa Bárbara y comenzó el cultivo, pero no había agua y para obviar este inconveniente se perforaron pozos en cada uno de estos tres primeros huertos, se montaron las antiguas norias, según el modelo que legaron los árabes y se adosaron a estas balsas para riego y pequeñas casas de labor.

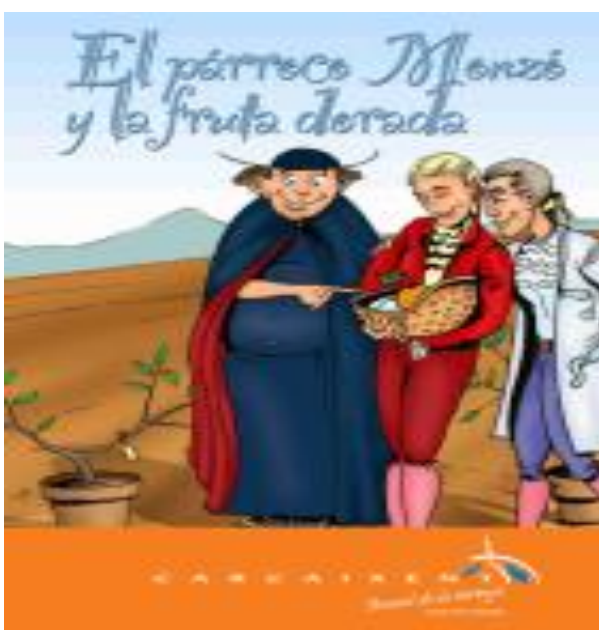
La simiente ya estaba echada y no había que esperar mucho tiempo a que fructificase. Escasamente pasaron unos diez años de la plantación de aquellas tierras que habían sido compradas a razón de 35 pesetas por anegada dieron ya en 1792 un beneficio de 2500 pesetas por la venta del fruto.

Electrizados por el ejemplo, como dice Cavanilles, los carcagentinos se dieron en plantar nuevos huertos extendiéndose hacia la Montañeta y el Barranquet en la



ocupación de terrenos. Siguió más tarde esta innovación los de Alcira, a los que secundaron los de Mallorca y de la Plana y tal fue el furor de plantaciones que en el siglo pasado y en el actual se desarrolló en Levante, que hoy toda la Región valenciana no es sino un vasto naranjal que borda con perenne aja de verdura toda la costa del Mediterráneo.

Los tres primeros huertos pues que iniciaron la etapa de prosperidad de nuestro pueblo fueron los de Monzó, Bodi y Maseres. Es el primero el llamado de Gòmis junto al azagador de Santa Bárbara, el segundo el que aún conserva el nombre de Bodi, casi enfrente del primero, y el de Maseres finalmente.



Fuente: [www.turismecarcaixent.es](http://www.turismecarcaixent.es)

### 3.5. Ensayos y perfeccionamiento del naranjo

Las primeras plantaciones hechas al azar y sin conocimiento de causa hubieron de ser muy pronto rectificadas. En efecto, los plantones que se trajeron de la huerta de Murcia eran injertos de naranjos chinos sobre pies de cidro limonero en sus múltiples variedades y sobre naranjo agrio amargo. Ignorando los primeros cultivadores el desarrollo que en poco tiempo habían de adquirir, plantados como estaban en terrenos tan desestimados y por aquel entonces considerados como estériles, formaron su plan a ciegas, por lo que plantaron los árboles unos con el injerto fuera de tierra, otros con la copa alta, es decir como árboles y todos muy juntos y espesos, formando filas dobles distantes unas de otras cuatro metros y medio; mientras que de un árbol a otro de la misma hilera solo había dos metros.

No dejó de verse pronto lo equivocado de aquel sistema y el propio señor Bodi fue el que comenzó a rectificarlo. Al efecto, como primero providencia, comenzó a espaciar su naranjal suprimiendo varias hileras. Luego, y con el fin de aprovechar los naranjos arrancados en la plantación de otro huerto, recortó estos árboles viejos y con sus gruesas ramas salientes y mutiladas y con el injerto mucho más enterrado, los plantó a mayor distancia.

Esta operación practicada sin más objeto que el de utilizar unos plantones que el señor Bodi consideraba como bueno, fue al principio motivo de burlas de sus amigos Monzó y Maseres, pero bien pronto se convencieron del acierto de esta operación, ya que los plantones comenzaron un nuevo sistema de plantación, el llamado de gran arbusto.

Este sistema fue seguido desde entonces con preferencia, por varias causas, pero muy especialmente, por la posición de sus ramas más cómodas para la recolección, por el excesivo desarrollo que adquirirá el árbol en pocos años, y por la mayor ventilación y saneamiento del fruto.

Uno de los naranjos arrancados por el señor Bodi y plantado en su nuevo huerto llegó a crecer tan extraordinariamente que su tronco hueco alcanzó una circunferencia de dos metros y medio y produjo en un año más de cinco mil naranjas. Después de éste se han dado otros casos de mayor importancia, aunque se trata de árboles nacidos de pepita que como es sabido son los que alcanzan mayor desarrollo. Uno de estos, situado

en el huerto de Fayos en el Barranquet, llegó a producir ocho mil naranjas y otro emplazado en el huerto de Caláinos diez mil.

Posteriormente se ha acortado la distancia de plantación. En vez de los siete metros que había de un árbol a otro, se redujo esta a cinco, y este es el sistema que con notable ventaja se sigue en la actualidad.

### 3.6. Su actual cultivo

Aunque la mayor cantidad de naranja se cosecha en Valencia y Castellón, ésta también se produce en una relativa proporción en Barcelona, Tarragona, Alicante, Murcia, Almería, y Baleares en cuyas islas se conoce el naranjo desde el siglo XII; en toda la Costa de Levante hasta Badajoz, incluyendo Sevilla y Málaga, y en Pontevedra donde entre sus varias plantaciones se halla la famosa finca de Lourizan que fue propiedad del señor Montero Ríos.

Ahora bien, como el naranjo no resiste temperaturas a dos y tres grados bajo cero, la zona de naranjales no suele extenderse mas allá de 25 Km. de la costa por hallarse ya fuera de la influencia de la brisa marina.

Este árbol prefiere y se desarrolla mejor en terrenos de arena sílice con algo de arcilla y caliza, sobre todo, si estos tienen cierta inclinación, produciendo frutos de inmejorables calidades tanto al gusto como a la vista ,por cuyo motivo es tan apreciada la naranja del Camino de la Fuente y del Barranquet.

Son frecuentes los riesgos que han de dar al naranjo sobre todo en terrenos sueltos durante el verano y aún en el mismo invierno para aminorar los perniciosos efectos de las heladas. El mismo árbol denota la necesidad de estos arrugando las hojas con cierta pérdida de colorido. De aquí en un principio, al establecerse los tres primeros huertos, lo primero en que se pensó fue en dotarles de agua abundante por medio del correspondiente pozo con su balsa.

El agua se extraía primitivamente con la antigua noria árabe, curioso artefacto de madera que ha venido usándose hasta principios de este siglo en algunos huertos. Formaban tal aparato dos ruedas de madera dentadas perpendicularmente. Una de ellas iba unida a una palanca de madera donde se uncía la caballería que había para hacerla girar; la otra por medio de un árbol, formaba una pieza con otra rueda de donde pendían los alcadafes atados a largas sirgas de esparto.

Este sistema de extracción de agua vino siguiéndose por todos hasta el año 1876 en que el Marques de Montortal colocó en su huerto del “Estret”, la primera máquina de vapor, con desarrollo de cuatro caballos de fuerza, construida en casa Aleixandre. En el año siguiente se colocó la segunda en el huerto llamado” el Porvenir”, de Alcira de Don Vicente Hernández. A partir de esta fecha fueron ya varias las maquinas que siguieron colocándose, de Neville, de Liverpool, de la primitiva de Valencia y otras. Las antiguas

norias fueron sustituidas por otros cangilones de malacate y de doble vertedera, llegando a sustituir la fuerza animal por tracción de pequeños motores de gasolina y electricidad, y actualmente se admiran en algunos, no solo motores de gas recalentado y potentes dinamos, sino que también los modernos motores de explosión Croosley y Diésel.

Aunque cada uno de los huertos esta dotado de su correspondiente pozo, sin embargo, como el sostenimiento de un motor individual resulta mas caro que la compra de agua, muchos prefieren adquirirla de pozos vecinos que los dedican a tal explotación obstante de ello, hay en nuestro termino 126 maquinas elevadoras de agua que extraen por minuto 150.000 litros de agua con la que pueden regarse las 492 hectáreas de sus huertos. Las plantaciones de la huerta que la ocupan casi por completo obtienen el agua de nuestra rica acequia por medio de sus varios canales. Entre los pozos mas notables de nuestro término por la riqueza de su manantial se pueden citar el llamado “dels llauraors” que da agua suficiente para 14 regantes, y el “de Ventura” para 7.

Antiguamente se hacían en primavera grandes cavadas en los huertos, pero el efecto era contraproducente ya que se destruía todo el barbado de las raíces, que como es sabido se halla casi a flor de tierra, por lo que después han venido a reducirse estas limitándolas tan solo a la remoción de la tierra para su oreo, y aun muchas veces se hace este trabajo con ligón. Además, en cada uno de los riegos que se da al árbol, se procede a escardar la tierra para librarla de malas hierbas.

Otro de los trabajos que suelen hacerse anualmente en el árbol es la poda, cuando jóvenes para dejarle los tallos mas vigorosos y bien orientados y cuando añejos para quitarles las ramas sobrantes a fin de que estén oreados y reciban los benéficos rayos de sol. Para esta operación hay numerosos trabajadores especializados en la misma cuyo concurso se busca anualmente de otras comarcas naranjeras.



Fuente: elaboración propia

No contentos nuestros agricultores en atender al árbol en su parte visible por medio de la poda, deslechugado y otras operaciones indispensables, cuando ven que un naranjo muestra signos visibles de anemia tratan de averiguar la causa en sus propias raíces, y al efecto después de ponerlas al descubierto por medio de instrumentos a propósito de no herirle y observar las que hay enfermas o ante cruzadas, cortan estas últimas y el árbol no tarda en recobrar su primer estado de lozanía y verdor.

Tal operación llamó extraordinariamente la atención, así como los hoyos que se hacen alrededor de las raíces para que estas se oreen, al sabio norteamericano Wodgun que llegó a Carcagente, no hay muchos años, en comisión de servicios por su estado para estudiar el cultivo del naranjo. Creía que dichos hoyos se hacían a maquina e ignoraba el escarbado de las raíces y al manifestarle que era la higiene de éstas para separar las enfermas, dirigiéndose al conde de Montornés y al ingeniero Director de la Granja de Málaga, que le acompañaban con otras distinguidas personalidades, dijo: <<Tal procedimiento es desconocido en mi país, así como en las demás naciones que he visitado. Carcagente es la población mas adelantada en el cultivo del naranjo>>.

Con respecto al abono industrial, hemos de confesar francamente que nuestros antepasados se resistieron siempre a usarlo, temerosos de obtener frutos de mala calidad. Empleaban el orgánico, con preferencia del estiércol, así como también, la palomina, gallinaza, crisálida, residuos de tenerías y abono de pescado. Tales abonos,

que tienen un gran valor para la nutrición de las plantas, hubieron de abandonarse a últimos del siglo pasado por la carestía de los mismos y muy especialmente por las adulteraciones que sufrían, empleándose entonces, con preferencia, el guano del Perú y en las islas Chinchas.

También comenzó dicho guano a adulterarse y entonces, los agricultores, se decidieron a usar los abonos industriales, los superfosfatos, sulfato, amoníaco, nitratos y potasios entraron ya francamente en ayuda de nuestra producción, y hoy maravilla el ver nuestros huertos con una frondosidad tan exuberante y muy especialmente con tal selección de fruto.

Los abonos suelen darse inmediatamente que se preparan las tierras en primavera, y alguien suele hacerlo en el transcurso del año para asegurar el rápido crecimiento del árbol.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

Otro trabajo y no de los menos importantes que se realizan en el naranjo, es el de la defensa contra sus plagas. Para este objeto se utilizan las pulverizaciones a base de álcalis y aceites pesados y muy especialmente las fumigaciones de gas cianhídrico.

Finalmente, es tal la pulcritud de nuestros agricultores, que no contentos de ver el árbol lozano y exuberante, así como sus tierras limpias por completo de toda mala hierba, aun barren con frecuencia los huertos con rastrillos a propósito, para librarles de la hoja caída, la que queman en pequeños montones, dedican el tiempo necesario para

arrancarles las pequeñas ramas secas, casi invisibles a primera vista, y transforman sus entradas y senderos en frondosos vergeles donde tienen cabida todo genero de flores, muy especialmente los jazmines. Estas entradas se ven embellecidas con frecuencia con largas filas de palmeras que hermanan muy bien con los naranjos, a la par que dan un tinte especial y típico de nuestros huertos.



### 3.7. Variedades del naranjo

Ciertamente que todas las especies que conocemos del naranjo, se han producido hasta no hace mucho, por hibridaciones naturales en la que han intervenido los insectos y agentes naturales. Hoy las granjas experimentales dedican sus estudios a la obtención de nuevas variedades tanto de mayor tamaño como resistencia, gusto, duración, etc. Y por cierto que lo hacen con verdadero éxito.

Doce son los géneros en que se divide la subfamilia de las “Auranciáceas” al que pertenece el “Citrus” que es el tipo de que se deriva la variedad de nuestras naranjas. Excepto el género “Citrus”, los demás nos son desconocidos, ya que la mayor parte son indígenas de Asia; sin embargo en el mencionado género hay más de 140 variedades esparcidas por todo el litoral del Mediterráneo y aún Portugal.

Tarea sería hartamente enojosa el fijar la atención en cada una de ellas, máxime cuando nos son la mayoría desconocidas; así pues nos limitaremos a reseñar tan solo las más conocidas en nuestro término:

La primera variedad que se conoció en Carcagente es la llamada **1) Blanca o comuna** que se ha cultivado en España y Portugal desde el Siglo XIV. Tiene corteza fina y pulpa jugosa, amarilla y muy aromática.

A ella siguió la naranja de **2) Sangre** oriunda de la isla de Malta. Su fruto es ovalado, de mediano grosor, con pulpa de color escarlata más marcado en la periferia que en el centro. Posteriormente se han introducido las variedades de sangre” **redonda**”, mas dulce, **3) la Murtera**, muy resistente a los vientos y vendavales y doble fina, de corteza mas fina y de mayor tamaño, cuya variedad se consiguió en los naranjos de Castellón de la Plana.**4) Vernia**: procedente de Bedmar (Granada) fue introducida en Carcagente en 1897.Su fruto puede permanecer en el árbol tres o cuatro años. Madura en verano y tiene gran resistencia para el embarque.

**5) La Cadenera** es especie netamente Carcagentina fue hallada en el huerto de Cadena de donde le viene el nombre y hoy de Tudela en el Barranquet, en 1872, en donde por su sabor exquisito y ausencia de pepitas comenzaron a hacer plantales. Hoy es la variedad más apreciada de nuestro término.

**6) La Mandarina** o de China es oriunda de Asia. Tiene corteza delicada y pulpa amarillenta, muy azucarada y aromática. Es muy primeriza y su embalaje se hace con cajitas de lujo.

7) **La Imperial** es de piel fina y pulpa dulce, siendo comestible aun estando verde.

Entre la Blanca se han introducido también las variedades llamadas **Fineta** que es de corteza muy delgada e impropia para el embarque, la de **Torregrosa**, con corteza mas colorada y menos zumo en la pulpa, la de **Corfa Dolsa**, con cáscara comestible y la de Murcia, de corteza amarillo-clara y es muy dulce, pero tiene el inconveniente de desprenderse prontota corteza de la pulpa (bufarse)

Se han importado de California las especies **8) Nável**, de fruto grueso, corteza fina y resistente, de exquisito sabor y sin pepitas; la de **9) Valencia” Valencia Late”** que es parecida a Vernia, pero que se diferencia de esta en que tiene su corteza fina y lustrosa y la pulpa con abundante y agradable zumo; **10)la Clementina**, muy parecida a la mandarina, con corteza rojiza, pulpa dulce y maduración precoz y finalmente **11)la Sut-Suma**.

## AGRUMES / CITRUS FRUITS



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **3.8. Los enemigos de nuestra riqueza**

Como tales podemos considerar a todos los agentes, tanto atmosféricos como parasitarios que contribuyen a desgastar el naranjo y perjudicar su fruto.

No son pocos ciertamente, los que tienen en contra suya el agricultor carcaentino, pero entre ellos el más temible es de la helada. Unas horas de temperatura baja son suficientes para destruir los afanes y dispendios del agricultor de todo un año.

En efecto el naranjo, como árbol de hoja perenne, mantiene el movimiento de la savia durante todo el año. Si pues en invierno el frío llega a congelar toda la savia y al paralizarla desorganiza sus órganos aéreos y subterráneos, la vitalidad disminuye y por causa de ello, las hojas se marchitan y caen, los brotes tiernos se secan, los frutos pierden el jugo y la corteza del tronco se hiende. Tan desastrosos efectos tienen lugar a partir de cuatro grados bajo cero en que el agua experimenta dilatación.

Mientras el frío actúa es imposible apreciar los efectos de la helada; pero al volver el buen tiempo y aumentar la temperatura el hielo se funde si es lentamente, se filtra con lentitud hacia el interior de la célula si rápidamente, se desparrama por los tejidos.

Las heladas son más temibles en primavera que en invierno, ya que en aquella se ha despertado el movimiento de la savia y su acción se desarrolla con preferencia durante la noche, bien por enfriamiento de la atmosfera (rosa negra) bien por irradiación del calor terrestre en noches serenas (rosa blanca).

Para combatir los perniciosos efectos de las heladas se han ensayado algunos procedimientos basados en la producción de humos, bien por medio de alquitrán y paja o bien por hornillos con otros combustibles, pero la falta de unidad de criterio de los agricultores han hecho fracasar todo intento. Recientemente se han utilizado unas mantas llamadas salva-heladas y un sistema de toldos protectores inventados por don Vicente Ribera, pero hasta el presente no han sido aceptados por su carestía. En el extranjero se han utilizado las cortinas de humo con resultado satisfactorio.

Otro enemigo de nuestros naranjales son los vientos, los que perjudican con su acción mecánica, arrancando los frutos y rozándolos, elevando y disminuyendo la temperatura y transportando gérmenes nocivos que arraigan en los árboles.

Los vientos del Norte, que son fríos dificultan la circulación de la savia; los vientos cálidos lo desecan, marchitando las hojas impidiendo la fructificación completa.

Si los huertos no se hallan en sitios abrigados donde los vientos no circulen libremente, conviene rodearlos de setos altos de eucaliptos, granados, tuyas... Además, cuando en el verano reinan los vientos Sur y Poniente, los huertos deben regarse con más frecuencia.

Los pedriscos también causan en el naranjo perniciosos efectos aunque ello depende de su tamaño y profusión. El granizo en primavera puede malograr la floración y en verano contundir y arrancar los frutos, producir heridas en el tronco y favorecer la invasión de enfermedades criptogamitas.

Para evitar la formación del granizo, en Italia y Austria se ha llevado a la práctica la formación de humos a unos dos mil metros de altura por medio de cañones especiales. Tal aplicación quiso llevarse a la práctica también en Valencia, pero fueron pocos los que la siguieron.

La humedad también perjudica seriamente al árbol. En efecto, las lluvias excesivas perturban las funciones clorofílicas por efecto de lo cual la savia resulta pobre y decae la vida del árbol. Además, la humedad del suelo es causa de atonía vital y de que se pudran las raíces. Si estas no se cortan a tiempo la muerte del naranjo es inevitable.

Contra la humedad atmosférica no hay remedio; pero la del suelo se evita abriendo desagües convenientes.

La sequedad, bien por riego insuficiente, bien por la evaporación producida por los vientos calidos, también produce efectos nocivos en el naranjo. Si al árbol le falta agua, sus hojas se arrugan y el fruto madura precozmente. Estos efectos se combaten por riegos a manta y por aspersión.

El naranjo suele presentar una enfermedad bastante conocida, la “clorosis” (llampat) que se determina por una atonía vital manifestada por el color amarillento de las hojas. Suele ser efecto de la humedad del terreno, o de mal de goma, de la falta de abono o por vejez del árbol. Se combate con riegos de agua soleada y con el esparcimiento de pequeñas cantidades de sulfato de hierro.

La menguada cosecha que pueda producir un árbol es efecto de la anómala fecundación de sus flores. Sus causas son los fríos, lluvias, fuertes, nieblas y rocío que tienen lugar mientras el árbol florece, los que humedecen el polen e impiden que fecunde los pistilos. Otra causa es la savia excesiva que se manifiesta en el desarrollo de la madera y hojas en perjuicio de las flores. Además, el exceso de abono que recibe el árbol en época de su floración, le adormece, produciendo un reparto desigual de savia con fecundación mermada.

Si el árbol no produce cosecha, ya desde algunos años conviene injertarlo con yemas de variedades productivas; si tiene exceso de savia, deben arquearse las ramas y practicarle incisiones; finalmente, debe evitarse su abono en el tiempo de la floración.

Además de los enemigos atmosféricos y enfermedades reseñadas, son muchos los parásitos que atacan el naranjo, chupando sus jugos y debilitándole, hasta el extremo de producirle la muerte. Estos segundos enemigos son mucho mas temibles que los primeros, porque si aquellos actúan sobre el árbol brevemente, dando luego tiempo a que se reponga, los segundos actúan constantemente sobre el, y lo que es peor, se reproducen enormemente sobre sus órganos.



Fuente: elaboración propia

He aquí los más importantes de los conocidos en nuestros huertos: La “**Negrilla**” es un hongo que se reproduce rápidamente cubren de una capa negra la parte afectada. Suele ser causa de esta la secreción azucarada que depositan los insectos en el follaje y frutos. Sobre esta secreción prenden fácilmente los esporos del hongo que se

reproduce con gran rapidez. Para combatirla se indica el caldo bórdeles y el bicromato potásico con alcohol metilico.

El “**Mal de goma**” es otro hongo que en 1832 apareció en las Islas Azores, en Portugal en 1845 y en la Península y Baleares en 1862. Por efecto de esta epidemia murieron entonces en Italia y Baleares el 40 por cien de los árboles. El árbol atacado de este mal tiene las hojas amarillentas, presentan agujeros en las ramas y tronco por donde sale el flujo gomoso y en el cuello de la raíz se presentan manchas blancas llamadas “**Blanqueta**”. Este hongo no es hoy tan temible como al principio; puede ser combatido y difícilmente se aclimata en árboles cuyo pie es borde o que estén situados en terrenos areniscos. Para combatirlo se usan los insecticidas, sulfuro de potasio y petróleo; además deben cortarse y quemarse las raíces enfermas con la tierra removida.

El “**Mal de la raíz**” es producido por otro hongo que ataca preferentemente a esta, a la que seca, llegando aún a matar al árbol. Para combatirlo se ponen las raíces al descubierto, se cortan las enfermas, curando las heridas con lechada de cal y se espolvorean las otras con azufre. Después de dejar las raíces al descubierto se levanta un camellón en torno de ellas para que no las moje el agua del riego.

Hay otro hongo que produce la mancha del fruto en tiempo de humedad y lluvias. Estas manchas con el tiempo endurecen el fruto, que se seca y cae. Suele combatirse con pulverizaciones cúpricas.

Con respecto a los insectos que atacan al naranjo hay que confesar que apenas si eran conocidos en nuestro término a fines del siglo pasado; pero la gran diseminación de los plántales su transporte a larga distancia, los naranjales cada medio más numerosos y la facilidad con que invaden al árbol los insectos de otros frutales explican perfectamente la rápida propagación de estas plagas.

La “**Serpeta**” es el insecto más temido y que ataca con gran saña al naranjo hasta aniquilarlo. Parece que se ha propagado a nuestro árbol desde las higueras o manzanos donde también vive parásito. Los primeros casos de invasión se presentaron en San Vicente de Sarrias en 1872. De allí pasó a Barcelona, Tarragona, Castellón y finalmente a Valencia. Por tener la figura de una pequeña serpiente, los catalanes le dieron el nombre de Serpeta. Este insecto se propaga por medio de los instrumentos de labor, poda y recolección, con las prendas de vestir de los labradores y con la leña,

sacos y planteles transportados a distancia. Se combate con los insecticidas y fumigación.

El “**cotonet**”, es una cochinilla blanca que segrega una materia blanca algodonosa sobre los frutos y con referencia en las partes que se tocan. Allí desova hasta 250 huevos que se avivan en 12 días. Las larvas recorren con ligereza el árbol impregnándolo de un líquido donde se desarrolla fácilmente la “**negrilla**”. Se usa para su extinción la emulsión mixta de petróleo

La “**Mosca del naranjo**” es un insecto de color oscuro con cabeza blanca y alas largas atravesadas por cuatro bandas amarillas. La hembra perfora el fruto todavía verde y deposita los huevos en la corteza. Al nacer las larvas, que son unos gusanillos blancos de cabeza negra, abren galería en la pulpa, destruyéndolo y haciendo caer el fruto. No hay tratamiento curativo para este insecto, pero puede evitarse con botellas o recipientes con agua y salvado y separando los frutos atacados para encerrarlos en hoyo profundo lleno de cal viva.

Recientemente hizo su aparición una “**Cochinilla**” llamada “**Icerya Purchasi**” que había producido grandes desastres en otras regiones, pero se le ha podido combatir pronto por medio de otro insecto, el “**Novius Cordinalis**” que la destruye al atacar sus larvas.



### **3.9. Implantación y desarrollo del comercio de la naranja**

Apenas comenzaron a producir los tres primeros huertos que se establecieron en Carcagente en la partida de la Balsa del Rey, la primera preocupación del párroco Monzó y sus compañeros fue la de dar salida al fruto. Bien pronto hallaron salida y por cierto franca, pues entrando en tratos con los mercaderes que con borriquillos venían a vender trigo a esta, determinaron hacer intercambio: ellos se quedarían el trigo y a cambio entregarían la naranja. Tal fue el principio de nuestro comercio y no les fue del todo mal porque en las operaciones de 1792 ya obtuvieron de la venta 2500 Ptas.

Es cierto que en un principio se hubo de luchar con un grave inconveniente, con la creencia de que la naranja era perjudicial; pero una vez desvanecido este terror, a últimos del siglo XVIII y primeros del XIX aumentaron considerablemente sus precios.

Tan buen resultado obligó a intensificar más las nuevas plantaciones y se llegaron a hacer estas con tal exceso, que no contando con medios rápidos para exportarla ya que carecíamos de ferrocarriles y líneas de vapores, el fruto no pudo salir y lo que es peor los precios sufrieron un gran retroceso.

La primera nación que consumió nuestra naranja fue Francia, a donde se enviaron partidas de la misma a principios del siglo pasado, por carretera y con preferencia por vía marítima, por medio de barcas, de donde los comerciantes que usaron este tráfico se les dio el nombre de barqueros. La mayor parte de comerciantes que optaron por el tráfico marítimo fueron mallorquines.

Estas partidas de naranja se enviaban cuando el fruto estaba en completa sazón y ello se hacía a granel o con espuestas de esparto, exponiéndole de tal forma a mil desgraciados accidentes.

Por indicación de los franceses, primeros consumidores extranjeros de nuestra naranja, se ensayo en 1826, antes de Navidad, el embalaje del fruto, a base de envolver con papel de estraza la naranja y empaquetarla luego en cajas de madera. El éxito conseguido con esta innovación hizo mejorar el precio, dando nueva vida a las decaídas plantaciones, y aunque es verdad que de momento no pudieron obtener beneficios muy remuneradores por falta de comunicaciones, sin embargo, prepararon el terreno para obtenerlas así que fue inaugurada en 1853 la nueva línea de ferrocarriles de Encina a Valencia y Grao.

El papel con que se envolvía el fruto es el que se fabricaba en Buñol y Anna, pero sin duda no fue del agrado de los confeccionadores porque algunos años después dejó de usarse.

En el año 1848 el comerciante mallorquín don José Catalá Broseta que se estableció en el antiguo cuartel donde hoy se halla la fábrica de productos cítricos del señor Journet, habilitó este local para la confección de envases de naranja. Comenzó a empapelar de nuevo el fruto como 22 años atrás había hecho, es decir con papel moreno de Anna, y confeccionó los embalajes correspondientes de madera. Este fue el primer almacén que se estableció en nuestro pueblo. Algunos años más tarde, en 1859 aquel papel basto y de mala presentación con que se envolvía la naranja, el comerciante Catalá lo sustituyó con mucho acierto por otro de seda blanco que comenzó a importarse del extranjero.

Hasta el año 1869 surtimos tan solo a España y Francia de nuestro fruto dorado, y como el negocio se desenvolvía tan espléndidamente, pronto intervinieron en los comerciantes franceses como Deveaux, Mirapoix, Bulle, Magnin y otros así como los mallorquines y los de Burriana donde se habían iniciado ya grandes plantaciones.

Pero a partir del año 1870 comenzó ya nuestro formidable comercio con Inglaterra. El hecho fue fortuito y ocurrió de la siguiente manera:

Dos músicos franceses que iban ganando la vida con un violín y una flauta por las poblaciones de la Ribera y que habían recorrido las principales naciones europeas, al llegar a Carcaixent, y ver sus frondosos huertos con sus incomparables frutos, creyeron que había un gran negocio a realizar si conseguían remitir una partida de nuestra naranja a las Isla Británicas, fruta, que a su entender, debía de ser del agrado de los ingleses.

De vuelta de su excursión por la Ribera, se presentaron un día en el despacho del señor Sagrista y Coll, consignatario de la línea de vapores de Barcelona-Liverpool, tocando en todos los puertos españoles de Mediterráneo y Atlántico, con la pretensión de que se les anticipasen fondos para establecer el comercio de la naranja con los mercados ingleses.

No pareció atendible al Señor Sagrista la pretensión y así lo dijo a los mendigos; pero al señor Aguirre y Matial, agente de la Casa en nuestro puerto de Valencia, verdadera alma de la misma, interviniendo en la conversación, le dijo a su principal que no le parecía descabellada la idea de los músicos franceses, añadiendo, que la Casa

Sagrística debiera anticiparles el dinero pedido, pues allí veíase claramente un negocio de gran porvenir. Costó de convencer al prestigioso consignatario, mas al fin, que entregada a los hermanos Fournier la cantidad necesaria para comprar la naranja de Carcaixent y embalarla en cajas de madera. Se hizo el primer envío como prueba con cincuenta cajas, quedándose la Casa con los conocimientos de embarque, la cual había de enviar los documentos a Liverpool y cuando se hiciera la venta recibir las cuentas por reembolso, que es la forma en que ha continuado el negocio.

Aquel primer ensayo tuvo un éxito superior a todo cálculo, pues con las ganancias, los músicos franceses pudieron continuar el negocio por su cuenta, hasta el extremo de montar casas fruterías de grañidísima importancia y no menos sólido crédito.

La extraordinaria demanda de nuestro fruto obligó a construir e improvisar nuevos almacenes. Al del señor Catalá siguió el de Don Matías Girona, en la calle de Santa Antonio, el de Don José Ribera en la de la sangre, el de Arbona en la de las monjas, el de Deveaux en la de San Roque, los de la Batalla y Valero en la de Marques de Campo, el de Navarro junto al paso nivel de Denia, el de Vernich en la calle de las monjas y otros muchos que incesantemente se han venido construyendo dentro y fuera de la población, hasta la respetable cifra de 90, que es el número de los que hoy existen en la población.

Hasta que empezó la explotación a gran escala, la arroba de naranja, antes de Navidad, se vendía a dos reales y después de navidades a tres. Luego comenzaron a subir los precios, llegando a pagarse algunas partidas a diez y a doce pesetas. En la actualidad ha comenzado la baja de los mismos por la gran competencia que sufrimos y muy especialmente por la depresión económica europea.

Dos y más trenes diarios salen de esta en la temporada de su comercio; ocupándose en labores de recolección y confección de 9 a 10000 operarios, y es tal el número de brazos, que se emplean en la misma que hay necesidad de coger a numerosos forasteros, que quedan asentados en esta, por lo que se aumenta considerablemente cada año nuestro censo de población.

Con objeto de simplificar el negocio de la exportación en el comerciante Mr. Maguin, en 1891, comenzó a enviar a Francia la naranja según el método primitivo, es decir, sin embalaje. En los dos años primeros experimentó pérdidas, pero en el tercero comenzó ya a tener lucrativas ganancias. Hoy se ha generalizado mucho este

método, más para mayor seguridad se empapela la naranja primitivamente, se clasificaba la naranja por medio de aros de hierro, cuya operación corría a cargo de mujeres, lo mismo que en limpiar la negrilla del fruto. Hoy se utilizan unas maquinas que desarrolla este cometido con mayor perfección y rendimiento.

El transporte desde el huerto al almacén se hacia por medio de borriquillos que acudían de los pueblos de la Serranía, llevando cada uno de los guías dos de estos, y también por medio de carros; hoy se hace con auxilio de grandes camiones, que se encargan, a la par, de transformar las cajas al puerto para su embarque.

Finalmente, para la defensa de sus respectivos intereses, se han agrupado los obreros en varias sociedades así como también los comerciantes y agricultores.

### **3.10. Influencia de nuestra producción en el progreso de Carcaixent**

Es cierto que antes de la implantación del naranjo nuestra ciudad ya era una población rica, pues abundante cosecha de seda le proporcionaba medios más que suficientes para atender a las obras vitales y de importancia de realizar empresas de la mayor envergadura. Ahí están los suntuosos edificios públicos y las antiguas mansiones particulares que confirman este aserto. Sin embargo, la seda no requería cuantiosidad manipulaciones y los moradores de cada una de las casas eran suficientes para atender a su desarrollo, o lo que es lo mismo, no se necesitaba recurrir a elementos extraños, por lo que la población permanecía en actitud estacionaria.

Pero se implantó el cultivo del naranjo y al pronto, comenzose notar ya el aumento de la población en cada uno de los huertos levantose una casa, y por la necesidad de reclutar gente para el nuevo cultivo, bien pronto comenzaron a levantar casas y barracas los forasteros junto a los huertos y alrededor de la ermita de Santa Bárbara. Con ello se creó el barrio de este nombre, y a extenderse los cultivos hasta Vilella, hubo precisión de levantar otro barrio, el de la Montañeta. El de las Barracas de San Antonio ya existía antes aunque en verdad no había en él más que cinco o seis barracas de leñadores que se ganaban la vida recogiendo piñas y haciendo leña baja del monte comunal del realengo para venderla. Sin embargo, cuando los cultivos fueron extendiéndose por el Barranquet y la Coma las Barracas se poblaron muy pronto siendo el sistema de edificación preferido que su mismo nombre indica.



Fuente: elaboración propia

Para formarse idea del crecimiento rápido que experimento nuestra población en pocos años, baste saber que en 1807 había en los barrios 322 casas y en el campo 227, cuando antes de 1781 solo existían 10 o 12. Solo en Santa Bárbara, en 1818, había ya 70.

Con el establecimiento definitivo del embalaje del fruto en 1848, hubo necesidad de instalarse nueva industria, por lo que unos años más tarde la razón social Fermat y compañía estableció la primera serrería para la confección de envases cuya compañía fue en 1877 sustituida por otra: la de Youchet que dio mayor impulso a esta industria; sus dependencias y salas de maquinas llegaron a extenderse desde la glorieta de la Estación hasta el comienzo del Parque. Hoy son ocho las serrerías que abastecen los nevases a los almacenes.

Al implantarse la primera máquina de vapor para sacar agua en 1876, bien pronto se sintió la necesidad de montar un taller de reparaciones, encargándose de hacerlo muy pronto don Carlos Coma, en la calle de Nuestra Señora de los Desamparados. Esta industria se ha desarrollado con rapidez, y hoy hay una fundación y ocho talleres metalúrgicos.

También se han instalado varios talleres para imprimir el papel que sirve de envoltura a la naranja, lo mismo que una fabrica de puntas, que hoy está cerrada por pertenecer al truste de esta industria.

Ni que decir tiene el valor que de repente alcanzaron en nuestra ciudad las tierras incultas y despreciadas que ocupaban la zona de mayor rendimiento de nuestros huertos. El Párroco Monzó adquirió su huerto a razón de 35 pesetas por anegada y estas mismas anegadas han llegado a cotizarse hasta 4000 pesetas. Hubo tierra que antes de ser plantada de naranjos fue vendida por 11 pesetas y un cerdo y después cuando ya estuvo convertida en naranjal se dividió en herencia y una de sus partes fue tasada en 10000 pesetas.

Con el alumbramiento de aguas y conversión del secano en naranjales, se ha realizado la mayor labor de colonización del mundo y no es que ello sea obra del Estado ni de grandes propietarios; han sido los humildes, la clase trabajadora la que ha conseguido para Valencia y para España una riqueza en que nunca pudo soñarse. Y no es que haya sido fácil la tarea: hecho el pozo y encontrada el agua, ha tenido que empezar el agricultor por arrancar a fuerza de barrenos la roca que constituye el suelo; después ha tenido que transportar la tierra hallada entre las grietas, formar grandes ribazos, hacer regueras, plantar naranjos y cuidarlos con esmero y entre tanto, durante cinco o seis años de improducción esperar la recompensa que tan bien ha ganado. Si se apreciase el valor del trabajo realizado por el obrero dueño de un naranjal que antes era secano, se observaría al punto que no ha recibido la remuneración debida, pero han recibido otra cosa mejor, la independendencia económica, que tanto aman los hombres libres y el honroso titulo de creadores.

Los que crearon los huertos como amaban a su obra, no podían menos de contemplarla y vivían pegados a la misma en las esplendidas casas de la labor que en ella edificaran, sus hijos, que recibieron ya la obra terminada, no lo apreciaron tanto, no les había costado fatigas y sinsabores, pusieron en los huertos a medieros y arrendadores y marcharon a la ciudad para gozar de las comodidades del progreso.

La cuna, el origen de su bienestar ha sido olvidado y hoy se contentan con que los árboles les extiendan sus brazos pródigos para ofrecerles el oro de sus frutos.

### **3.11. La exportación en la actualidad**

Antaño las banderas españolas se paseaban triunfalmente por Europa; hoy son nuestras frutas, nuestras naranjas incomparables la que flamea y domina en todo el Continente.

Aunque cabe decir que la siguiente información data del año 1936, todavía, hoy en día, la naranja continua exportándose, en menor medida a países como Francia, Inglaterra, Alemania que son las naciones que en mayor cantidad consumen nuestros frutos.

Nuestra naranja se manifiesta prodiga por todas partes: en vitrinas de lujo, en tenderetes, carritos en la vía pública y hasta en las tiendas apartadas de los barrios obreros se exhibe brillante, codiciosa, cautivando las miradas de los transeúntes y ofreciéndose dadivosa al primer postor. Ello obedece a la constante y especial propaganda que se ha hecho la misma en prensa, anuncios de cine inspirado en el sentido mercantil y moderno y práctico.

Y lo más extraordinario de esta lucha mercantil en que se ha de sostener la avalancha de productos de Italia, Palestina, Cabo, Argelia, Brasil y California es que ésta se hace por guerrilleras. Es nuestra manera de ser española la de pelear y vencer individualmente. El español sale siempre a lucha por su cuenta y aunque parezca inverosímil, siempre triunfa.

Antes tenía España en América ejércitos que no pagaba y no sostenía con ellos más relación que la de obediencia, hoy cuenta también la nación española con un ejército de de hombres laboriosos que se dedican a obtener para la patria el oro de la exportación mucho más beneficioso y fecundo que el que arribaba en galeones del Nuevo Mundo.

La andancia, la energía y el ingenio que necesitan desarrollar nuestros compatriotas en ésta lucha comercial no son concebibles sino cuando se piensa que viven con decoro y a veces, con opulencia en naciones extranjeras, donde la lucha por la vida es terrible para los propios ciudadanos, quienes en gran número se ven forzados a sustentarse de la caridad oficial por falta de empleo.

El comercio de nuestra producción quedó abandonado en un principio en manos de los extranjeros y por eso vimos que los almacenes, las serrerías, los representantes y hasta las casas fruterías eran dirigidos por manos extrañas. Pero no tardó en darse cuenta



de su error Carcagente, y el abandono y dejadez siguiese luego una era de expansión y emigración calculada. Trasladándose al extranjero inspeccionó de cerca el negocio, siguió con atención sus vaivenes y como consecuencia natural, al poco tiempo la dirección del mismo había caído ya en sus manos. Verdaderamente que antes de tomar esta determinación, hubo de pasar por épocas de gran confusión.

Tiempo, épocas, en que la producción superaba a la demanda, y ello le forzó a salir en busca de nuevos mercados, de nuevos clientes y consumidores.

Y éste ejercito de españoles, de los que solamente en Francia hay mas de 2000 ¿Qué preparación han tenido para su misión comercial?, ¿qué tutela les dispensa el Estado? Ninguna. Son hijos o parientes de nuestros productores, llegados al extranjero sin otro auxilio que el propio o el de su familia. Empezaron modestamente. Trabajan sin medida. Los que intervienen de modo directo en la importación se levantarán al rayar el alba, acuden a las Aduanas fronterizas o a las grandes estaciones de Paris donde forman interminables filas los vagones en que llegan nuestros frutos y allí comienza su tarea.

Ni que decir tienen los obstáculos que han de vencer para salir victoriosos en la lucha. Aunque muchas veces estos obstáculos son insuperables. Uno de ellos, es la diferencia de anchura entre nuestros ferrocarriles y los de resto del mundo .La naranja española tiene que ser trasladada caja por caja en la frontera, mientras que la de Grecia e Italia pueden llegar a su destino con mayor rapidez y en el mismo vagón de origen. Y esto, como se ve a primera vista, representa un gasto que la encarece y desestima.

No es tampoco de poca monta el ambiente individual en que se desenvuelve la exportación, como dijimos antes. Ello ha sido la causa de que perdiéramos en Francia el mercado de limones que por su sólida organización nos ha podido arrebatarse Italia y de que nuestros agrios se vean tan combatidos por el cooperativismo de California y Palestina.

Además si pudiéramos contar con una línea de vapores fruteros en la que los fletes no marcaran precios tan fabulosos, la ganancia que queda siempre en el extranjero retornaría a nuestra Nación lo que decimos de los fletes, podemos aplicarlo también a las tarifas de ferrocarriles. Parece una anomalía pero es una realidad: la naranja enviada a Inglaterra y reexpedida al norte de España, puede venderse a más bajo precio que la enviada al mismo punto por vía interior. Además el mercado interior no está saturado y es aún susceptible de un mayor consumo.

Pero el pulpo que devora insaciablemente los beneficios de nuestra producción son las subastas. La de Londres que se halla cerca de la estación de Liverpool, en Spitafields, fue construida en 1918. En ella sobre largos mostradores, se depositan muestras de las partidas que incesantemente descargan vapores de todo el mundo. Las muestras llevan a cabo el nombre del agente que las ha de subastar y la indicación de su punto de origen. Junto a las mismas desfila una procesión interminable de intermediarios que compran más tarde para vender a los detallistas o reexpedir a núcleos de población cercanos. Tantean la fruta, la prueban, calculan el precio que pueden dar por ella y cuando suena la hora de comenzar la subasta invaden los estrados de las salas donde aquellas se realizan. Cada día se subastan mercancías por valor de varios millones y todo ello con una rapidez desconcertante. En el centro del semicírculo que forma el salón, hay una tribuna donde se colocan los representantes de los agentes. Un oficial de la bolsa, el “clerk”, sentado al medio, vocea las ofertas y antes de un minuto, deja caer un martillo formalizando cada uno de los contratos. Como consecuencia de tal forma de venta, la mayor parte de los beneficios quedan en la misma Inglaterra, pues los agentes, los corredores y los jefes de las casas de comisión cobran un tanto por cada bulto que se subasta, por lo que los beneficios se cifran por millones, de aquí la rapidez para vender mucho y obtener mayores ganancias en vez de forzar las ofertas para que obtenga mayores beneficios el remitente.

Remedio muy indicado para combatir estas subastas, como propuso don Carlos Sarthou, sería el establecimiento de grandes almacenes españoles para la venta de nuestras frutas directamente a los detallistas, como ya lo han hecho otras naciones, prescindiendo de corredores y acaparadores al por mayor que se llevan casi toda la ganancia. Algo se ha hecho ya en ese sentido en Alemania y de toda la naranja que llega al puerto de Hamburgo, solo dos terceras partes se subastan en su Bolsa de fruta; mas para ello precisa que haya mayor espíritu de solidaridad entre los comerciantes y que dejara cada uno de trabajar por su cuenta. Los beneficios serían más sólidos y seguros a la par que no seríamos juguetes de la ambición de los extranjeros. El defecto principal de nuestros desastres naranjos estriba en la desorganización de nuestro comercio.

Hay otras causas de no menor importancia que laboran sin descanso por restringir nuestra exportación. Tales son la depresión económica que se observa en los presupuestos de las naciones consumidoras de nuestros productos, de ahí los gravámenes con que se recargan los aranceles, la contingentación de las mismas y la

denuncia de tratados. Todo ello no significa otra cosa sino el ansia de incrementar los ingresos de aduanas y de forzar los impuestos para que la nación extraña no arranque de su economía más oro del que pueda entregarla por sus compras.

Además de ello está la mayor importancia política de otros estados que quieren desplazarnos de nuestros antiguos mercados, las propias conveniencias electorales de los parlamentarios, muy especialmente los franceses, y a la protección a la agricultura alemana que a cambio de que se fomente su consumo, no duda en exigir la supresión de aquellos productos de que carece, precisamente porque vienen de una nación extraña pero en cambio tenemos en favor nuestro la necesidad que sienten de nuestros agrios los países sajones y germanos, por la gran cantidad de grasas que digieren, la excelente calidad de nuestras frutas y el hábito ya adquirido de consumirlas que no se desarraiga tan fácilmente.

### 3.12. Producción y consumo mundial

La producción mundial de la naranja ha venido aumentando de un modo progresivo durante los últimos diez años y el problema de disponer de las cosechas a un precio remunerador adquiere cada vez mayor importancia para el productor a la vez que aumenta la dificultad de su resolución.

De los 16500000 árboles que en plena producción existían en España en 1923 se ha pasado a la cifra de 26400000.

Los Estados Unidos han venido aumentando su producción, aumento que continuará todavía por espacio de dos o tres años hasta que se hallen en plena producción las plantaciones de la Florida.

En Italia, aunque las plantaciones aumentan muy lentamente, sin embargo, con las disposiciones relativas al establecimiento de los tipos “Standard” hace presumir que la cantidad de fruta exportada ha de aumentar.

En Palestina y África del Sur, las plantaciones en estos últimos años han sido considerables y es de esperar que no se detenga este momento.

En las Indias Occidentales Inglesas, no se ha aumentando la superficie de producción, pero existe un marcado interés en el cultivo de los agrios. La producción de Australia crece de año en año. Japón también aumenta cada año su producción.

Chipre se esfuerza en aumentar sus mercados para la naranja que obtiene en cantidades considerables.

Las naciones Sudamericanas, muchas de las cuales son grandes productoras de naranja han empezado a mostrar interés en los mercados europeos y especialmente, el Brasil, ve aumentar sus exportaciones al Viejo Continente.

Otras naciones productoras, que solo abastecieron unos mercados muy limitados, entre ellas, Argelia, Portugal, Turquía y Grecia mantienen sin disminución sus exportaciones y no hay que olvidar para un futuro muy próxima, las colonias del Este y Oeste de África.

Las principales naciones productoras son España, EE.UU., Japón e Italia.

Los EE.UU. ocupan el primer lugar entre las naciones productoras, dando una media anual de 14600000 quintales métricos.

España ocupa el segundo lugar con una producción anual de 11 millones de quintales métricos. Mas del 70 por ciento del área total plantada de naranjos esta localizada en las provincias de Valencia y Castellón, en una faja que se extiende desde Denia a Vinaroz y en una longitud de unos 240 Km. por una latitud de 16 a 32. El resto de la producción se obtiene en Murcia, Almería, Málaga y Sevilla, en donde crece la celebre naranja agria tan solicitada en Inglaterra para la fabricación de mermeladas.

Italia ocupa el tercer en la producción, la que se eleva a 2600000 quintales métricos anuales y en la actualidad se dedica a producir variedades de exportación.

El Japón ocupa el cuarto lugar y produce 2400000 quintales. La producción de Palestina ha crecido rápidamente en los últimos diez años, pues de 2300 anegadas de plantaciones que tenia en 1924, ha pasado a 10100 en la actualidad. Tiene una producción anual de 857000 quintales y dentro de pocos años se habrá duplicado por el gran número de plantaciones hechas.

El Brasil es una importante nación productora de naranja y parece estar destinada a abastecer de este fruto a los mercados europeos durante los meses de verano y principios de otoño. Su producción se calcula en 1750000 quintales.

La producción de Australia ha venido creciendo en los últimos años y arroja un promedio anual de 1200000 quintales.

En Argelia se producen unos 350000 quintales; en Siria 115000 y en los Países de menor área de cultivo, tales como Uruguay, Puerto Rico, Cuba, Jamaica, Argentina, Ecuador; Paraguay, Grecia y Malta, unos 450000.

De lo expuesto, pues se deduce que España produce por si sola algo mas del 30 por ciento de la media mundial.

Por ser de gran utilidad el estudio de las producciones que pueden competir con la española en el mercado mundial daremos a continuación un cuadro estadístico de las naciones productoras y época del año en que producen.

España-----Fin de Octubre a Mayo

EE.UU.-----Todo el año

California-----Todo el año

Florida-----Octubre a Mayo

Palestina-----Noviembre a Mayo

Sudáfrica-----Abril a Diciembre

Australia-----Mayo a Diciembre

Brasil-----Mayo a Diciembre

Argentina-----Mayo a Diciembre

De donde resulta que dos terceras partes de la naranja que se exporta en el mundo proceden de España. El único competidor de importancia que tiene la naranja española, como ya dijimos es Palestina; sin embargo, una porción considerable de la naranja de este país tiene poco aguante al final de la estación por lo que la competencia con la española es entonces menos intensa.

Ahora bien, con relación al consumo, el primer lugar entre las naciones importadores corresponde a la Gran Bretaña.

### 3.13. Apología del naranjo

El primer tercio del siglo XX señala el triunfo del naranjo. Su fruto ha sido elogiado en todos los tiempos, desde la antigüedad clásica.

El Hércules capitolino, las monedas hebreas del tiempo de los Macabeos y las referencias de Teofrasto, filósofo de la época alejandrina, aluden a las pomas de oro, al cidro y al limonero. Teofrasto escribió después de la muerte de Alejandro, y probablemente le acompañaría en sus conquistas, por lo que debió conocer todo el Oriente. Por eso nos habla de la Poma de Persia y Media y de la hermosura y buen porte de sus árboles, así como de los diversos usos de sus frutos, que no eran comestibles pero que despedían un olor suavísimo, servía para conservar la ropa contra la polilla se utilizaba como antídoto contra el veneno y para perfumar el aliento.

El cidro era también el fruto sagrado” hadar” de los hebreos empleado en la fiesta de los Tabernáculos, según el Levítico.

Este libro sagrado dice “tomarás el primer día del año el fruto del árbol más bello” y esta fruta es la que aparece en las monedas.

La naranja ha sido también objeto de las leyendas mitológicas y así vemos en el Museo Nacional de Nápoles un cuadro de Guido Reni con la leyenda de Atlante e Hipómeno. Según la leyenda expuesta en esta obra del siglo XV, los pretendientes a la mano de Atalante debían someterse a la prueba de una carrera con ella. Siendo Atalante mucho más rápida ganaba a los competidores, y una vez victoriosa sacrificaba al vencido. Venus protectora de Hipómeno le dio unas naranjas para que durante la carrera, cuando viera que Atalante le alcanzaba, dejara caer un fruto, ante cuya magnificencia se detenía Atalante para recogerlo, y eso permitió a Hipómeno salir triunfante del concurso.

La naranja que fue la fruta preferida por los árabes para ornato de sus patios y jardines de sus alcázares, se ha convertido en el cultivo de renta cuando el progreso de los tiempos ha cortado las distancias, haciéndola asequible a todos los mercados del mundo.

Gallesio en su obra “tratado del naranjo” editada en Paris en 1811 dice que ningún otro árbol como el naranjo reúne las ventajas de las plantas de adorno y de las plantas útiles. Nada iguala la hermosura de su follaje, el olor suave de sus flores, la atracción y el gusto de sus frutos. Ninguna planta da como el naranjo confituras

deliciosas, condimentos agradables, aguas de olor, esencias, jarabes y el ácido preciado que tanta utilidad tiene para las tinturas. Todo en suma, en ese árbol es encanto de la vista, satisfacción del olfato, estímulo del paladar, fomenta el lujo y las artes, y presenta ante el asombro del hombre, la reunión de todos los placeres”

Charles de Sercy en su obra” instrucción fácil para conocer toda clase de naranjos y limoneros” publicada en Paris 1674, llama al naranjo “riqueza de los jardines” que debe merecer toda clase de cuidados por parte de los agricultores porque es”contentamiento de la vista, voluptuosidad del olfato y delicia del paladar”

Otros autores como el italiano Ferraro, el alemán Volcamer, el francés Quintinye, el holandés Commelyn, y los españoles Herrea y Cavanilles, en los siglos XVII y XVIII hicieron la apología de los frutos agrios y consagraron su estudio obras completas y de tan minuciosa investigación, que hoy son todavía cantera documental donde se ha de recurrir cuando se quieren conocer y estudiar la cuestión citrícola. Casi todos ellos menos Cavanilles, dan preferencia en sus trabajos a las variedades del limón y la naranja agria, y sin embargo, ya en la China, en el siglo XII, se escribía sobre el naranjo con la misma precisión como pudieran hacerlo los étnicos modernos.

He aquí lo que el autor chino Han-Yen-Chih en su obra titulada” Chu -Lu”, obra escrita en 1178 en Wenzhou, dice acerca del naranjo: El cultivo de los agrios en China es conocido desde los tiempos más remotos, si bien en la época en que escribió Han-Yen-Chih, la naranja había adquirido importancia comercial, siendo objeto de exportación. Cita en su obra 27 variedades, incluso la sin hueso, de la que dice que “Cuando la fruta esta madura ofrece la forma de una esfera perfecta con una corteza de una superficie acerada; la corteza es muy delgada y su parte interna no adhiere a la fruta. La carne de la fruta puede comerse en su totalidad, y no contiene más de una o dos pepitas y muchas de ellas ninguna”.Al hablar de la poda, afirma que un buen agricultor corta las ramas demasiado espesas, que ni dan flor ni fruta, y así el aire y el sol penetran en el árbol y facilitan el crecimiento de nuevos brotes”.

No causa poca sorpresa en esta obra, escrita ya desde hace ocho siglos, cuando trata las plagas del naranjo y de los medios de combatirlas. El autor describe un hongo que ataca las ramas y que se quita con un instrumento de hierro, así como los insectos que horadan la madera, que eran extraídos con pequeños ganchos, taponando luego los agujeros con madera de abeto para que no se contaminara el tronco. La misma lucha biológica era conocida ya en aquellos tiempos, pues según el libro Nan fag ts’ao mu



Chuang de Chu Han, se aconsejaba en las huertas la colonización de hormigas rapaces para acabar con los insectos parásitos.

El capítulo más interesante de la obra de Han-Yen-Chih es el referente a la recolección, pues coincide casi en absoluto con los métodos modernos, desarrollados a base de experimentación científica. Sobre ello dice: La recolección debe de hacerse en un día de sol con un grupo de veinte a treinta personas cortan las frutas con unas pequeñas tijeras a ras de la corteza y se colocan con cuidado en el cesto. Se ha de evitar el arañar la piel, causando así la salida de la esencia volátil, lo que perjudica a la fruta, pues cuando se pone en contacto con ese aceite fácilmente se pudre”.A los cogedores les recomienda mantener la fruta alejada de los vapores del alcohol, y por eso se prohíbe a los hombres beberlo durante las horas de la recolección.

Cuando la fruta se lleva al almacén, dice, debe colocarse sobre un lecho de paja de arroz en locales cerrados hasta la fecha de la venta. Hay que tener cuidado en no almacenar la fruta en sitios donde se guarde alcohol, y deberá inspeccionarse cada diez días, eliminándose aquella que este deteriorada para que no contamine las demás.

Respecto a la popularidad de la naranja y los diversos usos que de ella se hacia dice”Las naranjas Kunguat se comen sin quitar la piel. Al conservarlas en miel su sabor resulta delicioso. La naranja dulce a causa de su olor penetrante, la gente la emplea para preservar la ropa, condimentar las verduras y las conserva también en miel”.Se menciona igualmente una variedad no comestible de sabor muy acido y de cuyas flores se obtenía por destilación en perfume.

Los alardes modernos de obtener vino de la naranja no son sino repetición de lo que se hacía en tiempo de Han-Yan-Chih, que dice que el zumo de la naranja, si se deja fermentar, resulta un vino excelente capaz de inspirar la exaltada imaginación de los poetas. El poeta Sun-Tung-Po dice de este vino que debe ser manipulado con cucharas de Turquesa, en frascos de plata y servido sobre manteles de seda verde y cendales de púrpura.

Respecto a los efectos salutíferos de esta fruta, el mencionado autor chino dice que la corteza de fruta madura o de naranja verde provoca la expulsión del aire del organismo, detiene la fiebre y los escalofríos. Si se consume durante largo tiempo, se reduce el peso del cuerpo, y las pepitas de naranja amarga eran muy útiles para enfermedades de rodillas y riñones.

De todo lo expuesto se deduce que la naranja dulce era conocida de los orientales, y así debe ser cuando Vasco de Gamaque dobló el primero el Cabo de Buena esperanza en 1498, dice en relación de su viaje, redactado por un florentino de su tripulación que en la India había muchos naranjos, pero todos de fruto dulce.

Navagero, embajador de la Republica de Venecia cerca de Carlos V, en las relaciones de su Viaje de España, que escribió en 1525, describe los árboles prodigiosos de la Huerta del Rey en Sevilla. Lo mismo dice Jerónimo Muntzer que viajaba por España unos años antes encantados por las bellezas de los naranjales de Granada. Esto prueba que la naranja dulce se introdujo entre nosotros mucho después que las otras variedades de agrios y que la naranja agria era de la que se servían con preferencia los árabes.

En el antidotario del Damasceno se da la receta para hacer aceite de la naranja y de sus pepitas; pero siempre de la naranja amarga, lo mismo que Avicena preparaba su jarabe de Alquermes con zumo de limón y de naranja amarga.

Los libros modernos que tratan de la naranja se ocupan más bien de investigar las enfermedades y plagas, que de las variedades botánicas y estudios de conjunto o de carácter histórico, como lo hacían los antiguos.

Pero lo cierto es que el consumo de la naranja se ha impuesto en nuestros días como una necesidad y no hay mercado por remoto que se halle, en donde no aparezca esta fruta, con su color de fuego campeando entre las otras. Véase nuestro fruto en las principales capitales europeas lo mismo que en las apartadas villas de Feroe e Islandia y en los grandes trasatlánticos, que hacen el crucero a los hielos polares, no falta nunca el jugo de la naranja obtenido de fruta fresca para antes del desayuno.

La naranja se ha impuesto con toda la belleza de su color, con la exquisita delicadeza de su gusto y con la infinidad de sus aplicaciones terapéuticas, hoy todo el mundo la conoce, la prefiere entre todas las frutas, los habitantes de todas las latitudes son asiduos consumidores de la misma, es el principal ornato de las mesas y desde el más inmundo tugurio hasta el más elevado Alcazar, en todas partes, se exhibe como la reina de los frutos.

Como dijimos en un principio, la naranja ha triunfado plenamente en todo el mundo, en el siglo XX.

#### 4. ESTABLECIMIENTO DEL MUSEO

Como anteriormente se ha comentado, el Magatzem de Ribera es una gran edificación de propiedad municipal carcaixentina que actualmente está destinada a realizar actos públicos variados ya sea relacionado con las fallas (“la Crida”, “la Demanà”, presentaciones falleras) cenas benéficas impulsadas por el Ayuntamiento (cena contra el Alzheimer, cena contra el cáncer, cena del día de la mujer, etc.).

También la semana de fiestas patronales suelen hacerse exposiciones (exposición del motor antiguo, fallas, ninots indultats); conciertos musicales...

Así pues, este edificio, abarca todas las actividades que sean de índole públicos. Por eso, por ser un edificio publico, por sus dimensiones gigantes, por su historia, y porque pienso que no hay mejor lugar para ello, lo he elegido como posible emplazamiento para la creación del “Museo de la naranja”.

Aparte de sumarle un valor añadido al turismo carcaixentí, creo que seria una buena forma de potenciar lo que desde siglos atrás ha constituido una fuente de riqueza de Carcaixent y una tradición, pues la mayoría de ciudadanos del municipio de mayor edad se han dedicado toda la vida a la recolección de naranjas, a la siembra y en pocas palabras a la “Terra”. Palabra que hoy en día va quedando más y más en desuso, pues con la globalización, las nuevas tecnologías, la nueva era, el cambio social etc., cada vez es menos la población que se dedica a la Tierra, dejándola cada vez más desvalorizada. Pienso que seria interesante además, que aprovechando el Museo, y con la ayuda y colaboración de la Administración que cediera terrenos de campo, pudieran realizarse talleres llevados a cabo por personas cualificadas que enseñen a los jóvenes a sembrar, saber las épocas de siembra y cosecha, los abonos, el cuidado del campo, el riego...etc. Porque como dice un antiguo proverbio indio”

“Cuando el ultimo pez sea pescado, el último animal sea asesinado, el ultimo tramo de montaña sea arrancado, entonces comeremos cemento y dinero”

Así pues, continuando con el proyecto, mi objetivo, contando con el apoyo de la autoridad municipal seria utilizar la segunda planta del Magatzem donde se instauraría el Museo permanente, para que así, este no interfiriera en el resto de actividades que allí se llevan a cabo.

Se dividiría el espacio en diferentes áreas:

#### 4.1. Historia

Recogería toda la información histórica anteriormente comentada respecto a la ciudad de Carcaixent y sus orígenes, paneles ilustrativos mostrarían imágenes de época que reflejaran la evolución del pueblo, ya sean imágenes reales o reconstrucciones.

Existen datos que evidencian la existencia de asentamientos humanos desde la época neolítica, y especialmente restos ibéricos y romanos. Sin embargo, la ciudad de Carcaixent tiene su origen en una alquería musulmana. Durante el periodo de dominación árabe se organizó el territorio y la población de forma dispersa, en alquerías. Algunas de ellas documentadas en el término municipal: la de Carcaixent, Cogullada, Ternils, Benimaclí, Benivaire, Alborgí. Todas estas formaban un conjunto territorial que se conocerá después con el nombre de l'Horta dels Cent u Horta de Carcaixent.

La conquista cristiana por Jaime I en el siglo XIII y la posterior repoblación produjeron cambios radicales en esta organización. Muy pronto comenzó un proceso de concentración de la población, la cual benefició al núcleo de Carcaixent. En el año 1266 Carcaixent tenía 60 casas y unos 250 vecinos. La parroquia se estableció en la alquería de Ternils, i este se convirtió en el centro religioso de esta "Horta dels Cent". Por este motivo, se construyó rápidamente una bella construcción de piedra que se conserva actualmente con la estructura original (Ermita de Sant Roc). Estos núcleos dependían de la Vila de Alzira, una de las más importantes del Reino de Valencia. Formaban parte de su término municipal, igual que otras poblaciones (Algemesí, Guadassuar, etc.). Esta situación de dependencia perduró durante toda la Edad Media y parte de la Edad Moderna (hasta el siglo XVI). Es por esto que apareció en los documentos de esta manera: "Lloch de Carcaixent, terme i aldea de la Vila d'Algezira". En el año 1348 la Guerra de la Unión afectó a las alquerías, y Carcaixent y Cogullada fueron incendiadas.

Desde la época musulmana, pasando por la Conquista cristiana, la Edad Media y el Renacimiento, hasta la época actual, La Edad Moderna fue la etapa más brillante, cuando Carcaixent consiguió la independencia. A principios del siglo XVI, en el año 1521, era uno de los principales núcleos de hermanamiento, y tenían lugar importantes luchas en sus calles. Hubo un gran crecimiento económico a causa del cultivo de la morera y del comercio de la seda. Paralelamente, se produjo un gran crecimiento demográfico.

Continuó el proceso de concentración de población en Carcaixent, intensificado, además, por causas climáticas (fuertes inundaciones). Esta localidad se encuentra geográficamente más elevada y debía gozar de un gran poder de atracción. También se trasladó la parroquia desde Ternils (1572). Y fue en aquel momento, la separación de Alzira, cuando consiguió su autonomía. El monarca Felipe II dio a Carcaixent el título de Universidad (1576) y poco después el título de Villa Real, con derecho de voto en las Cortes Valencianas, a través de Reales Privilegios y después del pago previo de substanciosos donativos a la Corona. El gran auge económico de la población, además de las dificultades financieras de la Corona, fueron la causa. Durante el siglo XVIII se produjo un gran desarrollo económico y demográfico. Carcaixent era el principal núcleo sedero de la comarca. Tuvo lugar la supresión de los Fueros o Leyes del Reino de Valencia, pero el apoyo de la Villa al Borbón, el futuro rey Felipe V, en la Guerra de Sucesión le concedió diversos privilegios y gracias. Respecto a la agricultura y economía, fue fundamental la introducción del naranjo, el cual revolucionó la agricultura y marcó la posterior evolución de Carcaixent. En el año 1781, el párroco Monzó y sus amigos, el notario Carlos Maseres y el boticario Bodí, plantaron los primeros campos de naranjos en la Bassa del Rey.

El naranjo iba implantándose desde finales de siglo, e iba sustituyendo a otros cultivos, finalmente se convirtió en el cultivo predominante. En el siglo XIX, comenzó a exportarse naranja a gran escala. La guerra contra los franceses afectó a la localidad, y dio lugar a una batalla y a la leyenda de la "Marqueseta", M<sup>a</sup> Antonia Talens Mezquita (1783-1858). El ferrocarril de Valencia a Xàtiva se inauguró durante el año 1853, y durante 1864 comenzó a funcionar el tranvía de Carcaixent-Gandia-Denia.

En 1900, Carcaixent tenía 12.262 habitantes. Durante septiembre de 1911, los sucesos causados por la huelga contra la guerra de África produjeron un amotinamiento que terminó con el incendio del Ayuntamiento. La naranja, eje de la economía local, produjo una situación agraria de monocultivo, con todas sus consecuencias, situación que ha perdurado hasta hace poco tiempo. En 1916, Carcaixent es nombrada ciudad, en reconocimiento de su categoría. Cuenta con destacados hijos ilustres, como Julián Ribera Tarragó (1858-1934), arabista y pedagogo. Fue uno de los fundadores de la escuela de arabistas de España. Es el autor de abundante bibliografía.

Francisco Pons, investigador, discípulo y continuador de Ribera. Navarro Darás, Deán de la catedral de Valencia, gran patricio y benefactor de la ciudad (1845-

1925). El Marqués de la Calzada, terrateniente de Carcaixent, que recibió el título durante el año 1796. El maestro Vert, músico que, con Soutullo, fue un gran compositor de zarzuelas, como la "Leyenda del Beso".

Así, cada panel mostraría información perteneciente a cada época con el objetivo de que el turista potencial perciba el cambio y la evolución del municipio, desde la antigüedad hasta la fecha actual, y no hay mejor forma que hacerlo mediante imágenes y un pequeño texto.

## 4.2. La naranja: Variedades

Este espacio estaría destinado a ilustrar todas las variedades de naranja existentes, mediante la muestra en carteles o pancartas con la imagen de la naranja, sus características, una imagen ilustrativa, su fecha de siembra, cultivo y recolección.

A continuación se detalla mediante una tabla, las variedades de naranjas existentes, y las que formarían parte de la muestra en el museo.

VARIEDADES DE CÍTRICOS		
NARANJAS	NAVEL	Washington Nável, Nável Caracara, Navelina, Newhall, Navelate, Navel Lane late, Navel Powell
	BLANCAS	Salustiana, Valencia Late, Valencia Delta Seedles
	SANGRE	Sanguinelli, Doble Fina, Entrefina
MANDARINAS	SATSUMA	Arrufatina, Hashimoto, Clausellina, Okitsu, Satsuma Owari
	CLEMENTINAS	Clemenules, Marisol, Oronules, Orogrande, Loretina, Beatriz, Clemenpons, Miro, Hernandina, Tour
	HIBRIDOS	Clemenvilla, Ellendale, Fortune, Ortanica

Fuente: elaboración propia

### 4.3. Diccionario de la naranja

También sería interesante, dedicar otro sector del Museo a mostrar mediante herramientas y utensilios reales todo aquello que se utiliza para trabajar el campo. Cada herramienta constaría de un panel que explique para que se utilice la herramienta en cuestión

A continuación, se detallará mediante un breve diccionario, los utensilios y herramientas que se utilizan para el cultivo, la siembra, recolección, poda y todo tipo de tratamiento relacionado con la naranja y su árbol, el naranjo.

#### AZADA

Herramienta usada para cavar la tierra consistente en una plancha de hierro plana y forma rectangular o trapezoidal encajada a un mango de madera.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>



### **BÁSCULA**

Aparato para medir pesos. La llevan los cogedores al campo para pesar los capazos de naranjas cuando hacen la recolección.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **CAPAZO**

Recipiente de material flexible con dos asas utilizado por los cogedores para recolectar las naranjas.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **CABALLÓN**

Lomo de tierra que separa las eras en las huertas para detener el agua.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **HOZ**

Variedad de hoz de hoja curva en plano distinto del mango, usada para segar hierba y trabajos de la huerta.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **HANEGADA**

Medida agraria de terreno correspondiente a la doceava parte de una hectárea.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **HERBICIDA**

Producto fitosanitario para eliminar las malas hierbas que nacen al pie del naranjo.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **LEGONA**

Azada con la pieza de hierro más amplia y casi cuadrada.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

**MAZO**

Martillo de madera de forma cuadrada que se usa para podar los naranjos con la ayuda del formón.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

**ORLA**

Caballón circular hecho alrededor del tronco del árbol a unos 60 cm de distancia del mismo.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **FORMÓN**

Herramienta de hierro con mango de madera y rebajado en el extremo. Se usa para podar los naranjos.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **BANCAL**

Un bancal, es aquella superficie horizontal en terrenos con declives, producto de la obra humana que se sostiene por pared o talud y que se utiliza para labores agrícolas. Se preparan en terrenos de fuertes pendientes, de más del 30%, donde no es factible la excavación horizontal.

El desarrollo de este tipo de construcciones aterrazadas escalonadas tiene relación directa con la falta de terrenos de cultivos llanos, estando íntimamente ligado a periodos con una alta densidad demográfica que obliga a poner en producción nuevos terrazgos en otros tiempos desechados. La creación y el uso de bancales requiere movilizar una gran cantidad de mano de obra para su construcción y mantenimiento, los cuales terminan por abandonarse una vez se reduce el crecimiento demográfico y ya no se requiere ponerlos en producción.

Asimismo hay que tener en cuenta que el abancalado tiene unos límites económicos. La pendiente no ha de superar el 45% dado que la anchura de los bancales se reduce mucho y la superficie de los muros que soportan el terreno incrementa el gasto de construcción.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **ACEQUIA**

Canal de ladrillos o tierra que distribuye el agua de riego por los huertos.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **SERRUCHO**

Herramienta formada por una hoja metálica dentada y curvada con un mango de madera para serrar las ramas del naranjo.





Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **SISTAR**

Repartidor de agua en una acequia.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

## **CEPA**

Tronco del árbol, especialmente la parte más próxima a las raíces.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

## **INJERTAR**

Es introducir en un pie de naranjo brotes de otro naranjo.

Se injerta para hacer productivo un pie borde o para cambiar una variedad de naranja por otra.

El naranjo es un árbol que tarda bastante tiempo en empezar la producción y que tiene una vida larga, por tales razones es más rentable injertar que arrancar el huerto cuando se quiere cambiar de variedad.

Los injertos se harán sobre patrones tolerantes y tomando siempre las medidas sanitarias convenientes: limpieza de herramientas y material vegetal libre de virus.

Se hacen en la primavera cuando el árbol ya tiene corriente de savia.

Para injertar se hace un corte, en una o más ramas, en forma de T mayúscula, se abre y dentro se pone un botón de la variedad que se quiere introducir. A continuación se ata con un trozo de rafia procurando que el escudo tenga contacto con el corte inferior y que no le entre nada de aire. La rafia no tocará el botón del escudo para no dañar la futura brotación. A los 25 ó 30 días se quita la rafia y más tarde se corta la corteza por encima del injerto para que la savia se retenga y haga crecer la yema que hemos puesto.

Si el pie a injertar es joven se puede injertar introduciendo dentro del tronco una cuña de la variedad deseada.



Se puede injertar cualquier variedad en cualquier pie, pero en esta zona se buscan las variedades más rentables en el mercado: marisol, nulera, lanellate, fortuna, ortanica y hernandina.

### **EL COLLIDOR**

El cogedor (collidor) es la persona que trabaja en la recogida de la naranja.

El día comienza reuniéndose por la mañana en un lugar establecido, allí el jefe de cuadrilla les dirá a que huertos tienen que ir, dependiendo esto de la demanda del tipo de naranjas que dicte el mercado.

En octubre se comienza a coger las variedades más tempranas, sobre todo las clementina como: marisol, oroal, nuleras y satsuma.

En enero comienzan la recogida de naranjas: nável, nável-late, valencia. Terminándose la campaña hacia el mes de junio.

Las herramientas del cogedor son los alicates, el capazo y el cajón.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

### **EL TRABAJO DEL COGEDOR**

Hace unos años el trabajo del cogedor de naranjas era el siguiente:

Se reunían en el almacén, allí cogían cada uno los alicates y el capazo, y a pie iban al huerto que tenían que coger.

Las naranjas se dejaban en un montón , esperando al carro que vendría a recogerlas, estas se cargaban , pero antes se contaban en miles , la forma de contarlas

era : se ponían dos naranjas en cada mano , hasta hacer 25 manos que en total son 100 naranjas .

Por la noche el jefe buscaba la cuadrilla (cap), y por la mañana el comprador enviaba a estos al campo.

Si no había rocío, se cogía todo el día, para ganar un jornal bastante mísero, a los niños se les pagaba 15 Ptas. y lo mismo a las mujeres.



Fuente: <http://www.viverosdalia.com/>

#### **4.4. La dinamización turística del Magatzem: repercusiones**

La puesta en marcha de un museo en un municipio determinado supone una riqueza, en diferentes ámbitos; por una parte, suman un valor cultural al municipio, ya que se exhibe la historia, con fechas y documentación del tema a tratar, en este caso, la historia de la naranja, sintetizando lo mejor de la historia, la ciencia, la arqueología y la etnología. Por otra parte, añaden una fuente de riqueza económica, ya que de ello se pueden obtener beneficios económicos. A continuación se detallan las repercusiones en las diferentes áreas:

Como repercusiones positivas:

- Culturales:

La rehabilitación de un antiguo almacén de naranja destinado a ser reformado y adaptado a las necesidades de un museo: recepción, baños, salones, vitrinas, paneles informativos...Manteniendo siempre el estilo y arquitectura del almacén.

-Recibimiento de visitantes.

-Mayor conocimiento por parte de la población de la historia y significado de los recursos monumentales de Carcaixent.

-Económicos:

Potenciar el uso de un recurso antiguo que posee Carcaixent con la ayuda de campañas de promoción, difusión, y marketing, acompañado de visitas guiadas darían lugar a la visita de turistas que beneficiarían la economía local...

-Aumento de oferta de empleo por la necesidad de personal cualificado para trabajar en las diferentes áreas del museo...

Y como repercusiones negativas:

-Dificultad a la hora de encontrar inversores públicos o privados dispuestos a financiar la remodelación y las diferentes acciones para la puesta en marcha

-Mala época para abrir negocios o cualquier actividad económica por la recesión financiera actual.

#### **4.5. A mi abuelo**

Recuerdo, con plena claridad cuando siendo yo una niña, mi Iaia se levantaba religiosamente día tras día, a las cinco de la mañana, se vestía e iba a la panadería del barrio, el barrio donde yo me he criado, el barrio de les Barraques, a recoger el pan, recién horneado para preparar con gran esmero el almuerzo y la comida de mi abuelo. Ella le preparaba como entonces se llamaba, “el saquet”, la bolsa donde se ponían todos los alimentos necesarios para pasar la jornada en el campo que empezaba muy temprano.

Mi abuelo, dejaba la casa cuando todavía no había amanecido, y llegaba a cuando el sol ya se había puesto. El y sus queridos compañeros que durante tanto tiempo le han acompañado en todas sus labores ya sea recogiendo naranja o cuando iba a la huerta a regar en las noches de verano, y tanta compañía le han proporcionado fielmente: sus perros.

Con solo siete años mi Iaio empezó a trabajar en el campo cargando capazos de naranjos. A los 12 años empezó a trabajar para el Marques de Montortal, Marques de la Calzada, haciendo trabajos relacionados con la tierra, ganando siete pesetas al principio ,y 12 cuando trabajaba las tierras del Marqueset. Entonces cobraban semanalmente. Trabajaban 5 horas y media diarias. En aquel entonces el 90 por cien de la población se dedicaba a trabajar la tierra: unos regando, otros pasando la mula, otros birbando, y las mujeres trabajaban en el almacén. Se presentaban en la plaza del pueblo por la mañana y por la noche para ver si los llogaban (contrataban). Dependiendo, de si los árboles estaban secos o húmedos se ponían(a recoger) más pronto o más tarde.

Iban desde el casco urbano hasta el campo a pie, los niños, cargando con escaleras ya que no llegaban a lo alto del naranjo. También llevaban burros, que entraban en el campo y cargaban las naranjas por las sendas.

Mi abuelo se ha dedicado toda la vida a trabajar el campo: arrancar con sus manos las malas hierbas, “birbar”, pasar la mula para remover la tierra y que ésta esté de nuevo preparada para nuevas plantaciones, plantar los naranjos y verlos con paciencia crecer, alimentarlos dándoles su abono correspondiente, regarlos con el “agua amanta” y esperar a que estos den sus frutos; frutos que hoy en día están muy mal pagados en cuanto al labrador se refiere, ya que son más los gastos que en mantenimiento se consumen que los beneficios que se reciben.

A pesar de haber nacido en una muy mala época (en plena post-guerra), haber padecido las carencias tanto económicas y alimenticias que ha sufrido él y la gran mayoría de su generación, a pesar de sus enfermedades cardiacas, hoy es una persona de 73 años sana y fuerte, con sus más y sus menos, pero no hay día que no se levante, temprano cómo no, para ver, orgulloso su huerto, sus árboles, sus verduras y su tierra trabajada por él.

Desde aquí quiero rendirle un pequeño homenaje, a él y a mi abuela dondequiera que esté.

Os quiero.

## CONCLUSIONES

La motivación de basar mi TFC en la creación de un museo de la naranja, viene dada, por una parte, por como he comentado anteriormente, mi abuelo se ha dedicado al mundo de la agricultura, el pueblo donde vivo se ha dedicado desde tiempos remotos a este sector y por otra parte, viendo el desarrollo económico-socio cultural en el que estamos viviendo pienso que es necesario tener en cuenta nuestros orígenes y saber que la base de nuestra existencia es la tierra. Hoy en día vamos al supermercado y tenemos todos los alimentos al alcance de nuestras manos, llevamos preparada una lista de compra con todo lo que necesitamos, lo cogemos, lo pagamos, pero no tenemos en cuenta todo el proceso y todas las personas que están detrás dedicándose a ello.

Desde la entrada de España en la UE, y con los cambios políticos y socio económicos, el sector primario esta padeciendo una grave crisis, que hace que cada vez la gente que se dedica a este sector , viendo las pérdidas económicas dejen como está pasando al menos en mi pueblo abandonar las tierras.

La puesta en marcha de este museo en un Carcaixent, supondría una riqueza, en diferentes ámbitos: sociales, culturales y económicos.

A pesar de los aspectos negativos pienso que seria interesante que el presente trabajo se tuviera en cuenta en un futuro, con objeto de dar a Carcaixent SU museo, su patrimonio local que resuma una parte importante de la personalidad del municipio.

## **BIBLIOGRAFÍA**

AA.VV.: *Federación valenciana de municipios y provincias*, s.c., s.f.

FOGUÉS JUAN, F.: *Historia de Carcagente. Compendio geográfico-histórico de esta ciudad*, Carcagente, 2000.

FUERTES LLOPIS, M. J.: *Algunos aspectos sobre el cultivo del naranjo y la comercialización de la naranja en la Ribera*, Carcagente, s.f.

PÉREZ I PIQUER, A. V.: *Carcaixent: la Ribera Alta*, Carcagente, 2000.

LLIBRE DE FESTES MAJORS I PATRONALS, Carcaixent, 2009.

LLIBRE DE FESTES MAJORS I PATRONALS, Carcaixent, 2003.

SENIA, REVISTA D' INFORMACIÓ MUNICIPAL, Carcaixent, 1989.

[www.pateco.es](http://www.pateco.es) (Consultado el 20/03/2012)

[www.salud.com](http://www.salud.com) (Consultado el 22/11/2011).

[www.turismecarcaixent.com](http://www.turismecarcaixent.com) (Consultado el 25/11/2011).

[www.viverosverdalia.com](http://www.viverosverdalia.com) (Consultado el 25/11/2011).