



**Ajuntament de Dénia**  
Cultura

**Rafael Carrió Company, regidor delegat de Cultura del M. I. Ajuntament de Dénia, amb la present, us participa el programa d'activitats del projecte de difusió:**

**TEMPS DE PANSA. 2018**  
**MUSEU ETNOLÒGIC DE DÉNIA**

**Agraint, de bestreta, el seu interés, reba una cordial salutació.**



**Ajuntament de Dénia**  
Cultura

**Rafael Carrió Company, concejal delegado de Cultura del M. I. Ayuntamiento de Dénia, con la presente, le participa el programa de actividades del proyecto de difusión:**

**TEMPS DE PANSA. 2018**  
**MUSEU ETNOLÒGIC DE DÉNIA**

**Agradeciendo, anticipadamente, su interés, reciba un cordial saludo.**

# TEMPS DE PANSA

## 2018

*MUSEU ETNOLÒGIC DE DÉNIA. 27 ANYS*

**SETEMBRE.  
ACOMIADAMENT  
DE L'ESTIU**

**ACTIVITATS: TEMPS DE  
PANSA. 2018.  
DATA: DE L'1 AL 29 DE  
SETEMBRE DE 2018.  
MUSEU ETNOLÒGIC DE  
DÉNIA.**

**SEPTIEMBRE.  
DESPEDIDA DEL  
VERANO**

**ACTIVIDADES: TEMPS DE  
PANSA. 2018.  
FECHA: DEL 1 AL 29 DE  
SEPTIEMBRE DE 2018.  
MUSEU ETNOLÒGIC DE  
DÉNIA.**

## **TEMPS DE PANSA. 2018.**

**Enguany s'acompleixen vint-i-set anys des de que el Museu Etnològic de Dénia va obrir les seues portes. S'inaugurà, orfe de fons, amb una col·lecció de materials exposats provinents de dipòsits de persones i famílies de Dénia i la Marina Alta.**

**L'objectiu, aleshores, era clar, després de cinc anys de Museu Arqueològic al seu emplaçament actual, al Palau del Governador del castell de Dénia, tot i aprofitant la conjuntura de comptar amb un projecte d'*Escola Taller*, pel qual passaren cents de joves deniers.**

**Es rehabilità la magnífica casa del carrer Cavallers, 1 i es dissenyà una proposta museogràfica centrada en la pansa i el seu temps daurat, així com en l'alé d'avenç de la ciutat de Dénia durant la segona meitat del segle XIX i els albors del XX. El conreu de la vinya, el procés d'elaboració de la pansa i el seu comerç arreu el món eren els continguts, en diàleg amb atretzos i escenografies de com vivia i vestia aquella burgesia de Dénia que, en harmonia amb la banca i societats**

**mercants i d'assegurances angleses i franceses, aconseguiren situar els fruits de Dénia i el seu rerepaís en la taula, especialment en els dolços i rebosteria, de bona part d'Europa i Amèrica.**

**Enguany, *Temps de Pansa*, la nostra acció de difusió del món i el temps de la pansa que cada any renaix pel setembre, com l'escaldat en la vella caldera, ens ofereix una proposta connectada amb un projecte que esdevé en un lloc màgic del terme de Pedreguer, a la costera d'un dels dos promontoris de la Sella; l'Hort de l'Alé, i a un altre que diríem sagrat, el castell de Dénia on, sobre la vila medieval enrunada per les bombes de les guerres de Successió i de la Independència, s'alçà una potent finca agrícola per estendre vinyars i escaldar pansa.**

**La sinèrgia ja tradicional entre la fundació Christian-Marc Olmos Vente i la Delegació de Cultura del M. I. Ajuntament de Dénia permet unir el que és un objectiu fonamental per al museu, tal com per aquesta entitat: oferir al gran públic un producte gairebé inèdit, així com la possibilitat de gaudir de dues hores de goig i coneixença al voltant de la pansa.**

**L'Hort de l'Alé obrí fa ara dos anys les portes amb nosaltres; i nosaltres celebrem els vint-i-set anys amb aquest.**

**El que ara beneeixen els refundadors amb el nom de l'Hort de l'Alé és el fòssil relict de d'una finca, originàriament d'unes trenta fanecades de secà, on les oliveres i, després, els tarongers que la omplen de verdor, substituïren una costera modelada amb marges i bancals, que tingué un conreu extensiu de vinya moscatell. Poc més d'un segle enrere, la fil-loxera i el míldiu assolaren la campanya.**

**La vella casa, prototipus de casa-corral, del migdia del segle XIX (c. 1830), amb la naia i arcada orientada a l'orient i la façana principal amb dos arcs i dues espitlleres de guaita i escopeta, segueix sent un testimoni excel·lent d'aquell temps en què el vell procés d'elaboració de la pansa, l'escaldat de la pansa, féu que es crearen noves architectures, galeries amb arcada per allotjar els canyissos apilats amb el raïm en procés de dessecació.**

**I la magnífica estufa construïda a les acaballes del segle XIX, (c. 1885). Aleshores fou una innovació que requerí una forta**

**inversió, necessària i rendible, per alleugerir el temps d'elaboració de la pansa.**

**I el forn d'escaldar, gresol d'una tècnica mil·lenària, l'escaldat, que tingué un inusitat avenç al temps d'al-Àndalus i a la baixa edat mitjana. Segles després es coneixeria arreu el món la marca *pansa de Dénia*; evidentment, escaldada.**

**Si per un instant divisa la finca des dels alterons del paisatge circumdant, amb un exercici d'abstracció, pot imaginar-la plantada de raïm de moscatell, amb un entorn inabastable a la vista de vinyes que s'estenien per la campanya i les costeres de les muntanyes.**

**Si passeja per l'Hort de l'Alé, descobrirà i imaginarà, on ara hi ha tarongers i a les rodalies de la casa, els sequers on s'escampaven els canyissos i endevinarà on són els murs de pedra seca o marjades que es bastiren, més d'un segle enrere, per a construir una moderna instal·lació agrària, on abans habitava la màquia, l'aixara i el boscatge. Junt amb la casa tradicional adaptada a aquests afers, l'altívola estufa rivalitzaria, sens dubte, amb altres architectures de les rodalies.**

**La fundació Christian-Marc Olmos Vente, colze a colze amb el Museu Etnològic de Dénia, us proposem una estada en aquest microcosmos de la memòria de la pansa, per gaudir d'un producte, l'Hort de l'Alé, que és fruit de la creença de tots dos que allò que era tangible, a més a més, era possible.**

**L'altre escenari és el castell de Dénia, en el que llevem pols a velles fotografies, on els baluards i grans espais de la fortalesa eren vinyars de moscatell, i recuperem la memòria d'un vell projecte del Museu Etnològic, el de posar en valor els marges i bancals que abalisen el nostre paisatge agrari i que té al vessant sud del castell un conjunt patrimonial de pedra seca veritablement excel·lent. En dos dels bancals, amb caire experimental, hem plantat al voltant de cent ceps de moscatell, per a recuperar el paisatge d'un temps en el qual el vinyar moscatell plantat dins la fortalesa fou emblema i senyal de pansa escaldada i de mistela.**

**Aquest nou format de *Temps de Pansa* l'inaugurarem el setembre del 2016, tot i celebrant el 25 aniversari de la creació del Museu Etnològic de Dénia. Enguany, com el**

**2017, combinem les activitats amb la invitació d'investigadors sive autors de temes amb relació a l'univers de la pansa. El format *in conversation with...*, permet gaudir d'una presentació del tema per part del ponent invitat, així com una mena de conversa, amb preguntes i respostes amb el públic, sobre allò que es desitja saber sobre la qüestió. L'activitat s'inicia amb aquesta conversa i clou amb un passeig pels dos escenaris.**

**Josep A. Gisbert Santonja, director  
MUSEU ETNOLÒGIC DE DÉNIA.**







**L'Hort de l'Alé.  
Fundació Christian-Marc Olmos Vente.  
Fotos: Josep A. Gisbert.**

**TEMPS DE PANSA. 2018.**

***Pansa de Dénia. Dénia & Raisins.***

**Organitza: Museu Etnològic de Dénia.**

**De l'1 al 29 de setembre.**

**PROGRAMA**

**Dissabte, 1 de setembre.  
10.30 hores. L'Hort de l'Alé.**

**Visita guiada.**

**Introit:**

**Visita del complex agrari format per la casa, la galeria amb arcs, l'estufa, l'era i la mostra de materials etnològics amb vincle amb el procés d'elaboració de la pansa.**

**Josep A. Gisbert i Frederic Aparisi.**

**Visita de la finca agrícola, amb especial referència a l'arquitectura i el paisatge de marges i bancals, als conreus relictos i tradicionals i als nous usos i a la filosofia que acompanya aquest projecte emblema de la fundació Christian-Marc Olmos Vente.**

**Durada estimada: 2 hores.**

**Punt de trobada: l'Hort de l'Alé. Entrada urbanització la Sella.**

**Oferiment: Col·lecció de postals Edició Fabert. 1906. Facsímil. Vinyars moscatells al castell i procés elaboració de la pansa.**

**Informació i inscripció: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 hores [excepte dilluns].**

**Diumenge, 2 de setembre.  
10.30 hores. L'Hort de l'Alé.**

**Jornada de portes obertes.**

**Introit:**

**Visita del complex agrari format per la casa, amb la galeria amb arcs, l'estufa, l'era i la mostra de materials etnològics amb vincle amb el procés d'elaboració de la pansa.**

**Josep A. Gisbert i Javier Calvo.**

**Visita de la finca agrícola, amb especial referència a l'arquitectura i el paisatge de marges i bancals, als conreus relictos i tradicionals i als nous usos i a la filosofia que acompanya aquest projecte emblema de la fundació Christian-Marc Olmos Vente.**

**Durada estimada: 2 hores.**

**Punt de trobada: l'Hort de l'Alé. Entrada urbanització la Sella.**

**Oferiment: Col·lecció de postals Edició Fabert. 1906. Facsímil. Vinyars moscatells al castell i procés elaboració de la pansa.**

**Informació i inscripció: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 hores [excepte dilluns].**

**Dissabte, 8 de setembre.  
10.30 hores. L'Hort de l'Alé.**

***In conversation with...***

**Roser Cabrera, Etnolingüista.**

**Doctora en Filologia Catalana.**

**Els noms dels objectes de la pansa.**

**Visita amb guia expert. Casa, naia amb arcada. Forn d'escaldar. Estufa. Exposició d'atifells emprats per a l'elaboració de la pansa. Escaldat i dessecació raïm.**

**Durada estimada: 2 hores.**

**Punt de trobada: l'Hort de l'Alé. Entrada urbanització la Sella.**

**Oferiment: Col·lecció de postals Edició Fabert. 1906. Facsímil. Vinyars moscatells al castell i procés elaboració de la pansa.**

**Informació i inscripció: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 hores [excepte dilluns].**

**Dissabte, 15 de setembre.  
10.30 hores. Castell de Dénia.**

***In conversation with...***

**Javier Calvo Puig. Doctor en Història.  
Dénia i l'esplendor de la pansa al segle XIX.  
Castell de Dénia. La Sala.  
Josep Marqués. Arqueòleg.**

**Visita amb guia expert. Vista del paisatge de  
marges i bancals des de la Vila Vella i visita  
als dos bancals plantats amb vinyar  
moscatell.**

**Durada estimada: 2 hores.**

**Oferiment: full de difusió *Marges i bancals de la Marina Alta*.**

**Oferiment: Col·lecció de postals Edició Fabert. 1906. Facsímil. Vinyars moscatells  
al castell i procés elaboració de la pansa.**

**Punt de trobada: recepció Castell.**

**Informació i inscripció: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 hores, [excepte dilluns].**

**Dissabte, 22 de setembre.  
10.30 hores. L'Hort de l'Alé.**

***In conversation with...***

**Frederic Aparisi. Doctor en Història.  
Universitat de Lleida.**

**Josep A. Gisbert,  
Museu Etnològic de Dénia.**

**La pansa a al-Àndalus i en la baixa edat  
mitjana. Alguns texts inèdits.**

**Visita amb guia expert. Casa, naia amb  
arcada. Forn d'escaldar. Estufa. Exposició  
d'atifells emprats per a l'elaboració de la  
pansa. Escaldat i dessecació raïm.**

**Durada estimada: 2 hores.**

**Punt de trobada: l'Hort de l'Alé. Entrada urbanització la Sella.**

**Oferiment: Col·lecció de postals Edició Fabert. 1906. Facsímil. Vinyars moscatells  
al castell i procés elaboració de la pansa.**

**Informació i inscripció: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 hores [excepte dilluns].**



**Dissabte, 29 de setembre.**  
**10.30 hores. Museu Etnològic de Dénia.**  
**Visita amb guia expert. Durada estimada: 2 hores.**

Oferiment: full de difusió museu.

Oferiment: full de difusió *Marges i bancals de la Marina Alta*.

Oferiment: Col·lecció de postals Edició Fabert. 1906. Facsímil. Vinyars moscatells al castell i procés elaboració de la pansa.

Punt de trobada: Museu. Cavallers, 1.

Informació i inscripció: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 hores [excepte dilluns].

**Nota:**

**Tots els participants rebran com a present l'edició limitada i facsímil de 10 postals, de c. 1906, d'A. Fabert. *La Industrial Fotográfica. Valencia.***

**Edició commemorativa de:**

***Museu Etnològic de Dénia. 25 anys. Reedició 2018.***

**La programació d'activitats de difusió organitzades pel *Museu Etnològic de Dénia* compta amb el suport de la *Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport de la Generalitat Valenciana.***



## **TEMPS DE PANSA. 2018.**

**Este año se cumplen veintisiete años desde que el Museu Etnològic de Dénia abrió sus puertas. Se inauguró, huérfano de fondos, con una colección de materiales expuestos procedentes de depósitos de personas y familias de Dénia y la Marina Alta.**

**El objetivo, entonces, era claro, después de cinco años de Museu Arqueològic en su emplazamiento actual, al Palau del Governador del castillo de Dénia, todo y aprovechando la coyuntura de contar con un proyecto de *Escuela Taller*, por el cual pasaron cientos de jóvenes dianenses.**

**Se rehabilitó la magnífica casa de la calle Cavallers, 1 y se diseñó una propuesta museográfica centrada en la pasa y su tiempo dorado, así como en los avances y el progreso de la ciudad de Dénia durante la segunda mitad del siglo XIX y los albores del XX. El cultivo de la vid, el proceso de elaboración de la pasa y su comercio por todo el mundo eran los contenidos, en diálogo con atrezos y escenografías de cómo vivía y vestía aquella burguesía de Dénia que, en armonía con la banca y sociedades**

mercantiles y con aseguradoras inglesas y francesas, consiguieron situar los frutos de Dénia y su traspáis en la mesa, especialmente en los dulces y repostería, de buena parte de Europa y América.

Este año, *Temps de Pansa*, nuestra propuesta de difusión del mundo y el tiempo de la pasa, que cada año renace por septiembre como el escaldado en la vieja caldera, nos ofrece una programación conectada con un proyecto con sede en un lugar mágico del término de Pedreguer, en la ladera de uno de los dos promontorios de La Sella; l'Hort de l'Alé, y en otro lugar, que diríamos sagrado, el castillo de Dénia donde, sobre la villa medieval asolada por las bombas de las guerras de Sucesión y de la Independencia, se levantó una gran finca agrícola para extender el viñedo y escaldar la pasa.

La sinergia ya tradicional entre la fundación Christian-Marc Olmos Vente y la Delegación de Cultura del M. I. Ayuntamiento de Dénia permite aunar esfuerzos en torno a un objetivo fundamental para el museo, tal como para esta entidad; ofrecer al gran público un producto casi inédito, así como la

**posibilidad de disfrutar de dos horas de deleite y conocimiento alrededor de la pasa.**

**L'Hort de l'Alé abrió sus puertas con nosotros hace ahora dos años; y nosotros celebramos nuestro vigesimoséptimo aniversario con ellos.**

**Lo que ahora bendicen los refundadores con el nombre de l'Hort de l'Alé es el fósil relictó de una finca, originalmente de unas treinta fanegas de secano, donde los olivos y, después, los naranjos que la llenan de verdor, sustituyeron una ladera modelada con muros y terrazas, que alojó un cultivo extensivo de vid moscatel. Poco más de un siglo atrás, la filoxera y el mildiu arrasaron la campiña.**

**La vieja casa, prototipo de casa-corral, de mediados del siglo XIX (c. 1830), con la naya y arcada orientada a oriente y la fachada principal con dos arcos y dos aspilleras de vigilancia y escopeta, sigue siendo un testigo excelente de aquel tiempo en que el viejo proceso de elaboración de la pasa, el escaldado de la pasa, hizo que se crearan nuevas arquitecturas; entre ellas, galerías con arcada para alojar los cañizos apilados con la uva en proceso de secado.**

**Y la magnífica estufa construida en las postrimerías del siglo XIX, (c. 1885). Fue por entonces una innovación que requirió de una fuerte inversión, necesaria y rentable, para acortar el tiempo de elaboración de la pasa.**

**Y el horno de escaldar, crisol de una técnica milenaria, el escaldado, que tuvo una inusitada expansión en tiempos de al-Ándalus y durante la Baja Edad Media. Siglos después se conocería por todo el mundo la marca *pasa de Dénia*; evidentemente, escaldada.**

**Si por un instante divisa la finca desde los promontorios del paisaje circundante, en un ejercicio de abstracción, puede imaginarla plantada de uva de moscatel, con un entorno inalcanzable a la vista de vides que se extendían por la campiña y las laderas de las montañas.**

**Si pasea por l'Hort de l'Alé, descubrirá y imaginará, donde ahora hay naranjos y alrededor de la casa, los secaderos donde se extendían los cañizos. Y adivinará donde están los muros de piedra en seco que, hace más de un siglo, se levantaron para construir una moderna instalación agraria, donde**

**antes habitaba la maquia, la jara y el boscaje. Junto a la casa tradicional adaptada a los usos, la desafiante estufa rivalizaría, sin duda, con otras arquitecturas del entorno.**

**La fundación Christian-Marc Olmos Vente, codo a codo con el Museu Etnològic de Dénia, les propone una estancia en este microcosmos de la memoria de la pasa, y gozar de un producto, l'Hort de l'Alé, que es fruto de la creencia de ambos de que lo que era tangible, además, era posible.**

**El otro escenario es el castillo de Dénia, en el que quitamos el polvo a las viejas fotografías, donde los baluartes y grandes espacios de la fortaleza eran viñedos de moscatel, y recuperamos la memoria de un viejo proyecto del Museu Etnològic, el de poner en valor los márgenes y bancales que balizan nuestro paisaje agrario y que tiene en la ladera sur del castillo un conjunto patrimonial de piedra en seco verdaderamente excelente. En dos de los bancales, de forma experimental, hemos plantado alrededor de cien cepas de moscatel, para recuperar el paisaje de un tiempo en el cual la viña de moscatel plantada dentro de la fortaleza fue todo un**

**emblema de la pasa escaldada y de la mistela.**

**Este nuevo formato de *Temps de Pansa* lo inauguramos en septiembre de 2016, en conexión con la celebración del 25 aniversario de la creación del Museu Etnològic de Dénia. Este año, igual que en 2017, combinamos las actividades con la invitación de investigadores *sive* autores de temas con relación al universo de la pasa. El formato *in conversation with...*, permite disfrutar de una presentación del tema por parte del ponente invitado, así como una conversación con el público, con preguntas y respuestas, sobre aquello que desea saber sobre la cuestión. La actividad se inicia con esta conversación y concluye con un paseo por los dos escenarios.**

**Josep A. Gisbert Santonja, director  
MUSEU ETNOLÒGIC DE DÉNIA.**







**L'Hort de l'Alé.  
Fundación Christian-Marc Olmos Vente.  
Fotos: Josep A. Gisbert.**

**TEMPS DE PANSA. 2018.**

***Pansa de Dénia. Dénia & Raisins.***

**Organiza: Museu Etnològic de Dénia.**

**Del 1 al 29 de septiembre.**

**PROGRAMA**

**Sábado, 1 de septiembre.  
10.30 horas. L'Hort de l'Alé.**

**Visita guiada.**

**Introito:**

**Visita del complejo agrario formado por la casa, la galería con arcos, la estufa, la era y una muestra de materiales etnológicos vinculados con el proceso de elaboración de la pasa.**

**Josep A. Gisbert y Frederic Aparisi.**

**Visita de la finca agrícola, con especial referencia a la arquitectura y el paisaje de márgenes y bancales, a los cultivos relictos y tradicionales y a los nuevos usos y a la filosofía que acompaña este proyecto emblema de la fundación Christian-Marc Olmos Vente.**

**Duración aproximada: 2 horas.**

**Punto de encuentro: Hort de l'Alé. Entrada urbanización la Sella.**

**Ofrecimiento: Colección de postales Edición Fabert. 1906. Facsímil. Viñedo de moscatel en el castillo y proceso elaboración de la pasa.**

**Información e inscripción: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 horas [excepto lunes].**

**Domingo, 2 de septiembre.  
10.30 horas. L'Hort de l'Alé.**

**Jornada de puertas abiertas.**

**Introito:**

**Visita del complejo agrario formado por la casa, la galería con arcos, la estufa, la era y una muestra de materiales etnológicos vinculados con el proceso de elaboración de la pasa.**

**Josep A. Gisbert y Javier Calvo.**

**Visita de la finca agrícola, con especial referencia a la arquitectura y el paisaje de márgenes y bancales, a los cultivos relictos y tradicionales y a los nuevos usos y a la filosofía que acompaña este proyecto emblema de la fundación Christian-Marc Olmos Vente.**

**Duración aproximada: 2 horas.**

**Punto de encuentro: Hort de l'Alé. Entrada urbanización la Sella.**

**Ofrecimiento: Colección de postales Edición Fabert. 1906. Facsímil. Viñedo de moscatel en el castillo y proceso elaboración de la pasa.**

**Información e inscripción: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 horas [excepto lunes].**

**Sábado, 8 de septiembre.  
10.30 horas. L'Hort de l'Alé.**

***In conversation with...***

**Roser Cabrera, Etnolingüista.**

**Doctora en Filología Catalana.**

**Los nombres de los objetos de la pasa.**

**Visita con guía experto. Casa, naya con arcada. Horno de escaldar. Estufa. Exposición de utensilios empleados para la elaboración de la pasa. Escaldado y desecación uva.**

**Duración aproximada: 2 horas.**

**Punto de encuentro: Hort de l'Alé. Entrada urbanización la Sella.**

**Ofrecimiento: Colección de postales Edición Fabert. 1906. Facsímil. Viñedo de moscatel en el castillo y proceso elaboración de la pasa.**

**Información e inscripción: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 horas [excepto lunes].**

**Sábado, 15 de septiembre.  
10.30 horas. Castell de Dénia.**

***In conversation with...***

**Javier Calvo Puig. Doctor en Historia.  
Dénia y el esplendor de la pasa en el siglo  
XIX.**

**Castell de Dénia. La Sala.  
Josep Marqués. Arqueólogo.**

**Visita con guía experto. Vista del paisaje de  
márgenes y bancales desde la Vila Vella y  
visita a los dos bancales plantados con  
viñedo moscatel.**

**Duración aproximada: 2 horas.**

**Ofrecimiento: folleto de difusión *Márgenes y bancales de la Marina Alta*.**

**Ofrecimiento: Colección de postales Edición Fabert. 1906. Facsímil. Viñedo de  
moscatel en el castillo y proceso elaboración de la pasa.**

**Punto de encuentro: recepción Castell.**

**Información e inscripción: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 horas, [excepto lunes].**

**Sábado, 22 de septiembre.  
10.30 horas. L'Hort de l'Alé.**

***In conversation with...***

**Frederic Aparisi. Doctor en Historia.  
Universitat de Lleida.**

**Josep A. Gisbert,  
Museu Etnològic de Dénia.**

**La pasa en al-Ándalus y en la Baja Edad  
Media. Algunos textos inéditos.**

**Visita con guía experto. Casa, naya con  
arcada. Horno de escaldar. Estufa.  
Exposición de utensilios empleados para la  
elaboración de la pasa. Escaldado y  
deseccación uva.**

**Duración aproximada: 2 horas.**

**Punto de encuentro: Hort de l'Alé. Entrada urbanización la Sella.**

**Ofrecimiento: Colección de postales Edición Fabert. 1906. Facsímil. Viñedo de  
moscatel en el castillo y proceso elaboración de la pasa.**

**Información e inscripción: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 horas [excepto lunes].**

**Sábado, 29 de septiembre.  
10.30 horas. Museu Etnològic de Dénia.  
Visita con guía experto. Duración  
aproximada: 2 horas.**

Ofrecimiento: folleto de difusión museo.

Ofrecimiento: folleto de difusión *Márgenes y banales de la Marina Alta*.

Ofrecimiento: Colección de postales Edición Fabert. 1906. Facsímil. Viñedo de moscatel en el castillo y proceso elaboración de la pasa.

Punto de encuentro: Museu. Cavallers, 1.

Información e inscripción: 96 642 02 60. De 10.30 a 13.00 horas [excepto lunes].

**Nota:**

**Todos los participantes recibirán como regalo la edición limitada y facsímil de 10 postales, de c. 1906, de A. Fabert. *La Industrial Fotográfica. Valencia.***

**Edición conmemorativa de:**

***Museu Etnològic de Dénia. 25 anys. Reedición 2018.***

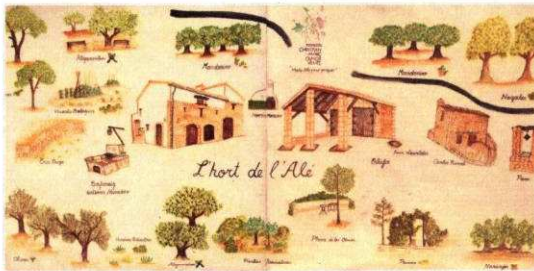
**La programación de actividades de difusión organizadas por el *Museu Etnològic de Dénia* cuenta con la ayuda de la *Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport de la Generalitat Valenciana*.**







L'Hort de L'Alé es un proyecto de la Fundación Christian-Marc Olmos Vente, basado en la promoción de la sostenibilidad, en su faceta ecológica (certificado por el CAECV), etnológica (museo de la pasa) y solidaria (apoyo a la integración de personas con discapacidad y acción social)

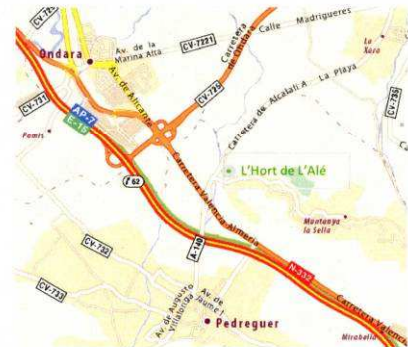


"Declarado Interés Comunitario"  
(7/9/2015)

L'Hort de L'Alé incluye entre sus elementos, edificios restaurados del siglo XIX (Riu-Rau, casita rural) y una de las pocas estufas de pasa en la provincia de Alicante. Además de 40 variedades de frutales, predominando el mandarino, áreas de hierbas aromáticas y de hierbas silvestres alimenticias.

*"L'Hort de L'Alé conserva intacta el alma de los iberos, fenicios, griegos, romanos, árabes y cristianos, que han pasado por aquí."*

Manuel Vicent



Urbanización La Sella, Pedreguer  
(a 50 m de la entrada principal)

Visitas guiadas primer sábado de cada mes

Info:  
[www.fundacionchristianmarcolmosvente.org](http://www.fundacionchristianmarcolmosvente.org)