

III. OTRAS DISPOSICIONES

COMUNITAT VALENCIANA

7453 *Resolución de 4 de mayo de 2018, de la Conselleria de Educació, Investigació, Cultura y Deporte, por la que se incoa expediente para declarar bien de interés cultural inmaterial l'Escaldà, el proceso de transformació de la uva moscatel en pasas.*

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

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

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

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

Primero.

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

Segundo. *Descripción del bien y valores.*

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

Tercero. *Medidas de protección y salvaguardia.*

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

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

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

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

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

Cuarto.

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

Quinto.

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

València, 4 de mayo de 2018.– El Conseller de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, Vicent Marzà Ibáñez.

ANEXO

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

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

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

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

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

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

Diciembre: empieza la poda.

Enero: se abonan las cepas.

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

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

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

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

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

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

Septiembre: continúa l'Escaldà.

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

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

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

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

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

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

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

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

popularmente como las catedrales de la pasa, con varias formas, técnicas y uso de materiales propios de su entorno.

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

El dominio comercial y marítimo de Inglaterra en el siglo xix supuso la expansión en el cultivo, producción, transformación y comercialización de la pasa en la Marina Alta, y se extendió después a las comarcas centrales como la Safor y la Vall d'Albaida, hasta la misma puerta de la capital del Turia, Valencia, como así lo testimonia el gran riurau del Mas del Fondo de Massarrojos. Así las cosas, la uva de moscatel se constituyó en monocultivo de las tierras centro meridionales valencianas, con una estructura económica volcada en la exportación, ya que su comercialización se expandió desde Europa hasta África y América, y dio lugar a la proliferación de casas señoriales y burguesas, la ampliación del puerto como el de Dénia con el muelle de la Pansa, el aumento del tráfico marítimo, el ferrocarril de Dénia a Carcaixent, la construcción de almacenes, el asentamiento de extranjeros y la proliferación de viceconsulados, la introducción de la libra esterlina y sistemas de contratación, o la elaboración de cajas de madera, camisas y cromos modernistas que identificaban las pasas de diferente calibre, categoría y destino, y que se constituyeron en la principal materia prima de la gastronomía inglesa (*plumcake* y *pudding*).

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

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

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

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

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

- La llegada a los mercados de la pasa turca y griega, denominadas respectivamente, sultanas y corintias.
- La llegada de la enfermedad de la filoxera asoló rápidamente todos los campos de vid.
- La sustitución de producción de bebidas alcohólicas después de la ley seca en EEUU, por la elaboración de la pasa en el estado de California, que provocó la caída estrepitosa de precios.
- Y la competencia definitiva de la producción de pasas sin huesos desde Australia y Turquía alrededor de los años 70.

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

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

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

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

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

El hombre de más edad era el encargado de encender el horno así como de determinar el punto de preparación del lejía para el correcto corte de la piel de la uva de moscatel, como había visto hacer a su padre y al padre de su padre. El joven de la familia acompañaba al hombre de más edad para encender el horno y posteriormente era quien mantenía vivo el fuego durante todo el proceso. Los más pequeños eran los encargados de colocar los cinco pilones a los cañizos para poder apilarlos. Una vez la caldera hervía, se incorporaba toda la familia, así como vecinos y vecinas, y en su caso, *renderos* o *panseros*.

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

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

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

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

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

La uva: moscatel, variedad de Alejandría.
Horno: el horno de escaldar.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Los cañizos llenos de uva se extendían al sol en el secadero, donde, según describe P. Madoz: "se dejan las uvas por espacio de 5 ó 6 días, según la fuerza del sol y el buen o mal tiempo que haga. Al tercero o cuarto día se vuelven los racimos del otro lado para que se sequen bien [...] Si se moja la uva los primeros días de estar tendida, también pierde ese color hermoso que la hace agradable, y aún llega a pudrirse, causando con

ello muchos daños al cosechero; por la misma razón suelen tener algunos de ellos una especie de techados o cubiertos cerca del tendedero, llamados en el país riurau".

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

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

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

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

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

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

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

Contribuyen a la recuperación de l'*Escaldà* instituciones como la MACMA (Mancomunidad Cultural de la Marina Alta) y el IECMA (Instituto de Estudios Comarcales de la Marina Alta), divulgando esta tradición en varias publicaciones y ponencias, entre las que podemos destacar el Congreso Nacional de los Riurau y el Congreso de Estudios Comarcales del IECMA, en marzo de 2017, que incluyen talleres de degustación de vinos y mistelas de producción de moscatel de la Marina Alta.

En otras comarcas encontramos como el IEVA (Institut d'Estudis de la Vall d'Albaida), también ha mostrado su apoyo a la recuperación de l'*Escaldà* en la comarca. Desde el movimiento asociativo de los pueblos *pansers* de la Vall se está llevando a cabo una tarea de catalogación de los riurau existentes en la comarca valldalbaidina y de recuperación tanto l'*Escaldà* como de otras actividades relacionadas con la elaboración de la pasa, como los talleres para hacer cañizos, capazos de pleita, lejía y cal artesanal, etcétera.

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

Volviendo a la Marina Alta, la fundación Christian-Marc Olmos Ventes de Pedreguer es una institución que igualmente persigue la cultura de la sostenibilidad, sobre todo la actividad agrícola, y ha restaurado el conjunto l'*Hort de l'Alé*, que incluye *riurau* y estufa

para la realización de l'Escaldà, que fue declarada como actividad de interés comunitario en 2015.

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

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