

Sot de Chera



EDICIÓN 2020



Declarado municipio turístico
del Consejo de la Generalidad Valenciana
DECRETO 237/2007, de 28 de diciembre



ACTIVIDADES, AVENTURA Y DEPORTE

Sot de Chera es el lugar idóneo para hacer de la naturaleza su mejor apuesta para la diversión. En el corazón del Parque Natural de Chera-Sot de Chera podrá realizar rutas de senderismo, BTT y pasear por nuestra Ruta del Agua, de mínima dificultad, y donde el rumor del discurrir de las aguas acompañará su paseo. En verano contamos con el aliciente del río, acondicionado con piscinas naturales para el baño.

Para los entusiastas del senderismo actualmente disponemos de una red de senderos de pequeño recorrido, homologados como PRs: el denominado PR-CV 414 CUESTA LARGA, que transcurre por parajes tan pintorescos como las cuevas del Morrón y el área recreativa Fuente Fetge, a cuyas aguas la tradición le atribuye propiedades curativas y el PR-CV 223 EL JUSTAL que transcurre por la zona de Pera, pasando por el Mirador el Morroncillo, con unas vistas espectaculares.

Organizamos durante el año actividades que, junto a las diferentes fiestas locales, representan un importante foco de atracción para todos nuestros visitantes. La tradición se ve reflejada en las fiestas que se celebran por San Antón y San Sebastian, donde el fuego es el protagonista, ambas en enero. La tercera semana de agosto, cuando Sot de Chera es un rebullir de gentes, celebramos las fiestas patronales. Contamos con una sólida experiencia en organización de grandes acontecimientos: el CONCURSO DE PINTURA RÁPIDA BELTRÁN SEGURA, el FESTIVAL DE JAZZ, y la MARCHA BTT CORREMÓN, y muchos eventos medioambientales a lo largo del año: talleres, jornadas, voluntariado...

Sot de Chera es un municipio abierto, alegre, hospitalario donde nadie se siente extraño, nuestros atractivos harán de su estancia en Sot de Chera el destino perfecto para sus vacaciones.

www.sotdechera.es
www.descubresotdechera.es

NATURALEZA

Sot de Chera, al sur de la comarca de la Serranía, fue declarado Parque Natural y Municipio Turístico en el año 2007. Su altitud es de 345 mts. sobre el nivel del mar, a 67 Kms. de Valencia y a 30 Kms. de Requena. Se accede por la CV-35 Valencia-Ademuz, tomando el cruce con la CV-395 (Requena-Villar del Arzobispo).

Se encuentra asentado prácticamente en su totalidad sobre calizas jurásicas y cretácicas muy fracturadas, donde hallaremos formaciones geológicas de gran interés como el Anticlinal y las Toscas.

Gran parte del Parque Natural Chera-Sot de Chera está incluido en el L.I.C. de la Sierra Negrete; su relieve es abrupto y montañoso y está rodeado de picos con alturas entorno a los 1.100 mts., como el Pico Ropé o Chera. Los múltiples escarpes rocosos albergan especies de rapaces y vegetación rupícola. En los entornos de las cascadas que forman los travertinos encontramos especies vegetales, algas y bacterias propias de estos ambientes. Las cuevas constituyen ecosistemas singulares y frágiles, en cuyo interior habita una fauna característica, como murciélagos o artrópodos cavernícolas.

Mencionaremos como hábitats prioritarios existentes en el Parque (en base a la Directiva 92/43/CEE): bosques de encina o carrasca, bosques mediterráneos de tejo, robledales de quejigo, formaciones de enebros y sabinas, bosques galería de sauce y álamo, galerías ribereñas de baladre y taray, bosquetes de boj y manantiales petrificantes como Las Toscas. Entre la fauna de la zona destaca la presencia de aves rapaces nidificantes: águila perdicera, águila real, búho real, halcón peregrino. Destaca entre los invertebrados presentes la rara libélula *Coenagrion mevruriale*, de color azul metálico, propia de ambientes acuáticos, que denota la buena calidad ambiental del entorno. Entre los mamíferos podemos mencionar el abundante jabalí, el tejón, la garduña, la gineta, el gato montés o el zorro.

GASTRONOMÍA Y PRODUCTOS AUTÓCTONOS

En Sot de Chera se come y se ha comido siempre bien; los soteritos saben dar el "punto" justo a los platos que conforman la gastronomía tradicional serrana, sencilla pero variada y de ricos sabores. Son platos contundentes que ayudaban a sobrellevar mejor los fríos inviernos y los arduos trabajos en el campo. El aceite, la miel y los productos de nuestra vega han sido fundamentales para obtener unos resultados excelentes al realizar nuestros platos típicos.

La olla churra lleva ingredientes como las "bajocas", denominación local de las alubias, el cerdo que da sentido y fundamento a numerosos platos, cordero, pencas, cebolla y un gran contenido de paciencia para su elaboración. El gazpacho de pastor es un plato de caza que solían preparar los pastores con lo que tenían: alguna pieza de caza (conejo o liebre) y unas tortas de gazpacho que son unas planchas de pan muy fino y duro. El Rin-Ran es un plato de origen humilde; sus ingredientes corresponden a lo que un labriego podía poseer en su despensa a lo largo del invierno. Aunque se le atribuyen orígenes moriscos, sus ingredientes se incorporaron a la cocina española a partir del siglo XVI, fecha en la que llegaron a Europa la patata y el pimiento; el bacalao es un buen complemento a este plato. Las gachas consisten en una especie de papilla, compuesta por harina tostada, ajos, pimentón, aceite y sal, a la que se le añaden tropezones de panceta o carne de cerdo.

La repostería de tradición es amplia en surtido: los mantecados, rolletes, paciencias, concretes, coca de mida, rollo de Fabiola o yescas son nombres dulces y populares. También son representativas de nuestra gastronomía las mermeladas de naranja, higo, kiwi que se elaboran de forma tradicional, aprovechando productos de la zona.

CULTURA Y PATRIMONIO

Situamos sus orígenes remotos en un poblamiento neolítico, origen del posterior asentamiento fronterizo ibérico, como límite occidental de Edeta (actual Liria); también existen pruebas de que albergó un poblamiento prerromano. Lo anteriormente dicho anula la creencia de que el inicio de nuestra historia fue en la época árabe. Data de esta época la atalaya de vigilancia (siglo XI) que preside el valle, en torno a la que se agruparon un conjunto de habitantes que, protegidos por ella, comenzaron a explotar el territorio, dando lugar a una "alquería fortificada árabe", en torno a la que se irá conformando la fisonomía del centro histórico del pueblo hasta llegar a la de hoy en día.

La actual trama urbana de callejas y adarves, junto al sistema de regadío, en uso, es la herencia que recibimos de esta época. En 1540 Miguel Ángel de Mompalau otorgó la Carta Puebla en la que doce nuevos moradores cristianos obtienen el derecho de explotación de la tierra bajo las habituales condiciones de dominio señorial. Destaca también la figura del Guerrillero Romeu, adalid en la resistencia durante la guerra de la Independencia, quien durante una reunión con jefes de varias partidas en Sot fue traicionado y apresado aquí y ahorcado unos días después en Valencia, mientras que sus hombres fueron fusilados en la plaza que lleva su nombre.

De nuestro patrimonio destaca la Torre mencionada y su entorno fortificado, con una antigua red de túneles, ahora cegada, como puntos de acceso de viveros, agua o escapada en los diferentes asedios que sufrió en los siglos XIV y XV; la Iglesia de San Sebastian (s. XVIII), en cuyo interior se conserva un sagrario atribuido al pintor valenciano Juan de Juanes (s. XVI), y la Almazara del Conde, parte de la casa palacio, que mantuvo su uso hasta hace pocos decenios y que recientemente ha sido declarada Colección Museográfica de la Generalidad Valenciana. Fuente: Sot de Chera (Estudio histórico-lingüístico).



A Vista de El Morrón



B El río Sot y el Castillo



C El Molino



D Almazara