

ABANICOS ANDRÉS PASCUAL

Recoge el diploma: M^a Luisa Andrés Sahagún

La bisabuela Carmen era teladora y el bisabuelo Salvador, varillajero. Trabajaban para una fábrica de abanicos, hoy ya desaparecida y al casarse, decidieron montar su propia empresa, fundando así la fábrica ABANICOS ANDRES. Corría el año 1880.

A la muerte del bisabuelo, Carmen Blasco, mujer emprendedora, laboriosa y luchadora, sobre todo teniendo en cuenta la época, continuó la tarea comenzada codo con codo con su marido y consiguió sacar adelante su empresa y a sus cuatro hijos. Dos de ellos, Claudio y Conrado, continuaron en la empresa familiar y siguieron fabricando abanicos.

Mi abuelo, Claudio Andrés Blasco, falleció joven y mi padre, Claudio Andrés Pascual, siendo casi un niño, le sucedió en el negocio familiar, trabajando al lado de su tío, del que posteriormente, allá por el año 1960 se separó. Y fundó su propia empresa, ABANICOS C. ANDRÉS PASCUAL.

Mi padre fue maestro mayor del gremio de abaniqueros, habiendo dedicado una vida entera a la fabricación de abanicos, puedo decir que él nació, vivió y murió en la empresa. Yo quiero agradecerle lo que me ha enseñado de la vida y de los abanicos. He tenido un buen maestro, espero haber sabido corresponderle siendo una buena alumna. El tiempo lo dirá.

Hoy regento yo la empresa y ojalá, que, en un futuro, mis hijos puedan seguir en esta tarea tan bonita y nuestra, como es la fabricación y el mundo del abanico, pasando así a ser la quinta generación de artesanos abaniqueros de la familia Andrés.

<https://abanicosandrespascual.com/>

ABANICOS Y RESTAURACIÓN BLAY VILLA

Recoge el diploma: Ángel Ernesto Blay Villa

Francisco, Ángel y Javier Blay Villa.

Estos tres hermanos son la tercera generación de artesanos abaniqueros.

Conforman la empresa Abanicos Blay Villa en Aldaia (Valencia). Están especializados en la elaboración de abanicos de nácar, hueso y maderas nobles y a la restauración de abanicos de todas las épocas.

A principios del siglo XX, Isidoro Blay llega a Aldaia y se dedica a la elaboración y comercio del abanico. Todos sus descendientes se dedicarían al mismo oficio artesanal. Entre ellos Paco Blay, quien, en la década de 1950, durante sus estancias en París, aprende el oficio de los últimos varilleros de nácar franceses. De su matrimonio con Angelita Villa nacen cuatro hijos: Francisco, Ángel, María Dolores y Javier, que se dedican con pasión al arte del abanico. Actualmente son los únicos fabricantes de varillajes de nácar de Europa y utilizan técnicas, herramientas y métodos antiguos, tanto para la elaboración de piezas actuales como para la restauración de abanicos antiguos de todas las épocas y materiales. En sus viajes a París, aprendieron las técnicas artesanales de expertos franceses como Lucie Saboudjian, Michel Maignan y Anne Hoguet. Precisamente, es el estudio de las piezas antiguas lo que les inspira para sus nuevas creaciones, haciendo que lo nuevo y lo antiguo se beneficien mutuamente.

<https://abanicosblayvilla.com/>

CA NÀSSIO

Recoge el diploma: Anna Folgado Ros

Fundat en 1886 com un establiment d'ultramarins, Ca_Nassio ha sigut testimoni de l'evolució del comerç local. En 1996, ens transformem en un quiosc, adaptant-nos a les necessitats dels nostres clients. L'any 2000, la quarta generació de la nostra família va assumir la direcció del negoci, aportant una visió renovada i compromesa amb la tradició. Finalment, en 2015, ens convertim en una vinoteca, consolidant la nostra passió pels vins Mediterranis i productes gourmet de la Terra Ca_Nassio, un emblemàtic establiment situat a Aldaia, especialitzat en vins i productes gourmet del Mediterrani. Amb més d'un segle d'història, ens enorgulleix oferir als nostres clients una cuidada selecció de productes artesanals que reflecteixen la riquesa i diversitat de la nostra zona

<https://canassio.com/>

CARNES BOLUDA

Recoge el diploma: Ismael Boluda Puchades

Corría el año 1925 cuando Vicente Boluda y Josefa Corell tenían rebaño de ovejas y pensaron en montar una carnicería para poder ofrecer sus animales en mejores condiciones. Los años de la guerra fueron años duros, pero gracias al negocio familiar pudieron salir adelante.

Una vez pasada la guerra civil, Bautista, hijo de Vicente, cogió las riendas de esta pequeña carnicería artesanal y de la gestión del ganado. Dentro de la nueva gestión, se cambió el ganado por cerdos.

Años más tarde, debido a la carga de trabajo, se decidió dejar la gestión del ganado y centrarse en la carnicería. Fueron años de crecimiento exponencial. Fue en el año 1992 cuando la carnicería amplió sus fronteras con una nueva parada, en el mercado municipal, donde siguen ubicados actualmente.

En 2021 surge la idea, nunca prevista, de que la cuarta generación entre a formar parte de la carnicería. Ismael, estudiante de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Politécnica de Valencia junto a Esther, su pareja.

En resumen, Carnes Boluda es una carnicería tradicional familiar fundada en 1925. Situada en el Mercado Municipal de Turís combina la artesanía y las recetas de toda la vida, con la modernidad de las nuevas elaboraciones y la introducción de nuevas corrientes como la carne madurada.

Con la entrada de la cuarta generación, se ha modernizado el negocio. Se ha creado una web con tienda online www.carnesboluda.es con envíos a toda España en 24/48h y se ha realizado un catálogo en WhatsApp realizando reparto gratis hasta 20 km.

CARNICERÍA LA LENIQUIA

Recoge el diploma: Eduardo Tarín Monzón

La carnicería Leniquia empezó su trayectoria en 1895, con la matanza de un cerdo semanal en un momento de nuestro pasado que carecía de frigoríficos y contaba con escasos métodos de conservación como eran el salazón o la orza de aceite.

Su fundadora, Elena, mujer menuda y muy trabajadora, era conocida en el pueblo con el apelativo Eleniquia, terminación cariñosa del habla chestana. Este nombre, a lo largo de los años perdió su letra inicial, quedando en Leniquia, vocablo con el que se reconoce a sus descendientes y que dio nombre a su carnicería hasta el día de hoy.

El negocio fue transmitido siempre a través de una línea directa de cuatro generaciones de mujeres a las que se iban uniendo sus consortes con la única excepción de Eduardo Tarín Monzón, su biznieto y actual propietario del negocio.

Eduardo la recibe en 1987 de su madre, Consuelo Monzón, con un puesto en el mercado Municipal y un despacho en su propia casa, enclaves que deja para instalarse en la actual ubicación en la Avenida de Castilla de Cheste con todo el equipamiento especializado que requería el negocio.

La carnicería Leniquia en Cheste es sinónimo de tradición, pero, sobre todo, de calidad artesanal. A lo largo de su trayectoria, Eduardo ha incorporado nuevos productos que van desde la ternera, cordero y pollo hasta todo tipo de alimentos elaborados como albóndigas, brochetas, empanados y rellenos sobre los que destacan sus famosos embutidos, con adobo y sabor irrepetible que, a día de hoy, se siguen preparando con un proceso de elaboración totalmente artesanal, como el atado a mano, que llevan a cabo los cinco trabajadores con que cuenta la tienda.

Ha sido sostenida desde su inicio por una fiel clientela que le sigue eligiendo a pesar de una abundante oferta de supermercados y que, curiosamente, está aumentando en un sector joven que valora cada día más la calidad en la alimentación. La Leniquia es una de las dos únicas carnicerías que se mantienen de las catorce que llegó a haber en la población. Conocida y muy valorada en la comarca, acuden a ella clientes de pueblos vecinos, también de la ciudad de Valencia y sus embutidos se envían a numerosos puntos de la Comunidad Valenciana.

CASA VALERIANA

Recoge el diploma: Elena García Huerta y Cristina García Huerta

Fundada en 1903 por Juan Ruíz Jiménez, según consta en el registro industrial del Archivo Municipal de Requena, como paquetería, lencería, géneros de punto, papelería, juguetería y quincalla, le sucedió en la titularidad su yerno José García Tomás, hasta que fue fusilado en diciembre de 1939. Su viuda Valeriana Ruíz, hija de Juan, tuvo que hacerse cargo del comercio y de sus hijos, volviéndolo a levantar de cero con un dinero que le prestaron unos familiares. La tienda pasó después a sus dos hijos; José y Juan. Juan decidió montarse su propio comercio y se repartieron los diferentes tipos de artículos. Desde ese momento, Casa Valeriana, se dedicó a la parte textil y complementos, ocupándose del comercio José García Ruiz y su esposa Josefina Huerta Baldú, que se volcaron en la tienda y le dedicaron sus vidas.

Actualmente regentan el comercio sus dos hijas: Elena y Cristina García Huerta, ayudadas por una empleada, Victoria Marín.

CHESTE AGRARIA COOPERATIVA

Recoge el diploma: José Vicente Polo Sánchez

Cooperativa con más de 100 años de historia, siempre ligada a la vida del campo en nuestro pueblo, Cheste, con un fuerte arraigo de los principios del Cooperativismo.

La primera denominación fue "Sindicato Agrícola Bodega Cooperativa Cheste Vinícola", fundada el 20 de mayo de 1918, por 76 labradores, liderados por Julio Tarin Sabater, que supieron imaginar un futuro mejor para Cheste, atreviéndose a unir fuerzas y organizarse en un nuevo modelo de cooperación económica.

La nueva denominación CHESTE AGRARIA se debe a un proceso de fusión de todas las Cooperativas existentes en el municipio, concretamente cinco, que con gran humildad y talante supieron unir sus fuerzas para afrontar nuevos retos y desafíos en este nuevo mercado internacional. A este proyecto se sumó en el 2015, mediante fusión, el Consorcio Cooperativo de L´HORTA, CONHOR, situado en Torrente y pueblos colindantes.

Estos procesos de unión son la causa del continuo crecimiento de esta Entidad que agrupa al 95% de la agricultura de este municipio y pueblos colindantes, con más de 5.000 hectáreas de cultivos, que aportan 60.000 toneladas de cosechas, 50 mills de facturación, 300 empleados directos, y una base social agraria de 400 Socios, que cultivan principalmente cítricos confeccionados en la central hortofrutícola y uvas de sus viñedos de moscatel en Bodegas Reymos.

<https://www.chesteagraria.com/>

CHOCOLATES RAFAEL ANDREU

Recoge el diploma: Patricia Andreu Blanco

Chocolates Rafael Andreu cumple en 2020 su centenario, manteniendo su esencia artesanal y de cuidado por el producto. Así pues, desde sus obradores en la localidad valenciana de Torrent, famosa por su tradición chocolatera, sigue ofreciendo una amplia gama de productos artesanos y de calidad, destacando como la única empresa que aún conserva la elaboración artesanal y tradicional del chocolate de bollo elaborado a mano.

En 1920, don Rafael Andreu Almerich abrió el camino en los obradores de Torrent, fundando una empresa familiar que trabajaba con pasión para llevar a centenares de hogares su pasión por el producto. Sus primeros pasos en el obrador surgen con la creación del chocolate de bollo artesanal Santa Teresa, al que le siguió otro de los referentes que, durante los años, ha sido el emblema de la casa, el chocolate tradicional a la taza. Durante los años, el chocolate de bollo artesanal Santa Teresa y el chocolate tradicional a la taza y años más tarde el chocolate instantáneo Maroto, han ocupado un espacio destacado en los mostradores de centenares de chocolaterías, hornos o cafeterías de la Comunitat Valenciana. Una fama que ha trascendido al resto de provincias en las que el nombre de Rafael Andreu ha acompañado las meriendas, desayunos o aperitivos de centenares de familias que han querido que su sabor tradicional les acompañara en sus celebraciones o momentos más destacados.

Este lujo artesanal continua hoy de la mano de la cuarta generación que lidera Patricia Andreu Blanco. La nueva dirección ha mantenido la esencia del negocio familiar artesanal gracias a su conocimiento del producto, el mimo que aporta al llevar el cuidado por el chocolate en su ADN, pero también la capacidad de adaptación a los nuevos tiempos que nos llevan a ampliar sabores sin perder el gusto por la tradición chocolatera.

Así pues, Patricia Andreu ha dado un nuevo paso en la empresa. Los nuevos productos, tabletas, elaboraciones personalizadas y pequeños placeres se han introducido en los hogares y en los corazones de miles de apasionados por el chocolate artesano. Todo ello sin perder los emblemas que han llevado a la empresa a alcanzar 100 años en el negocio y que garantizan el trato humano y el mimo a la hora de elaborar el chocolate.

Manteniendo ese gusto por la tradición, Chocolates Rafael Andreu mantiene el Sello Artesanía de la Comunitat Valenciana otorgado por la Conselleria de Economía a las empresas que acrediten su carácter artesanal. De esta manera, este reconocimiento valora su gusto por ofrecer un producto de calidad siguiendo los cánones marcados por Rafael Andreu en 1920, "un chocolate que enamora a quien lo prueba". El penúltimo paso de esta andadura centenaria es abrir al mundo entero las puertas de ese pequeño obrador de Torrent que se ha convertido en un referente del cuidado del producto. Así pues, la nueva tienda online de Chocolates Rafael Andreu ofrece la oportunidad de que desde cualquier parte puedan disfrutar del clásico chocolate de bollo, el venerado chocolate instantáneo, las tabletas de los sabores más diversos o las elaboraciones personalizadas o de temporada.

<https://www.chocolatesrafaelandreu.com/>

COOPERATIVA ELÉCTRICA CASTELLAR

Recoge el diploma: Rafael Crespo Gimeno

A principios del siglo XIX, la ampliación de los cultivos de arroz en los alrededores de la Albufera se extendió hasta la zona de Castellar-L'Oliveral. Los molinos para la transformación del arroz se consolidaron en L'Horta Sud a mediados de siglo, y a principios del siglo XX apareció la energía eléctrica, mucho más práctica y ventajosa para la industria de la molinería y también ideal para otros usos tan imprescindibles como el alumbrado.

La demanda eléctrica de los molinos de arroz trae la electricidad a Castellar-L'Oliveral en 1916 de la mano de José Alpera, un pequeño comerciante de la pequeña burguesía de la época que posee un molino de arroz en Castellar-L'Oliveral, y que vio la posibilidad de aumentar la producción y diversificar sus negocios encargándose de la electrificación de la zona.

José Alpera firma un contrato con la Sociedad Anónima Volta, que le concede la exclusiva para la barriada de Castellar-L'Oliveral de la venta y distribución de energía hasta una potencia máxima de 20 kW. A pesar de las exigencias de su contrato, Alpera llegó a trazar la línea desde un punto de Sedaví hasta su molino en Castellar-L'Oliveral, conectando a los particulares a su paso.

Pero el negocio del suministro de electricidad a una retícula de huertas, caseríos y alquerías no resulta rentable ni para él ni para la propia concesionaria Volta.

El 2 de agosto de 1923, un grupo de 225 vecinos de la zona consiguen reunir 19.425 pesetas y, representados por uno de ellos, el jornalero Marcelino Gimeno Mocholí, compran la red a Alpera por 18.000 pesetas.

El 1 de agosto de 1924, una comisión de 12 vecinos, en representación de los compradores, acuerdan la conveniencia de montar una Cooperativa. Así, se posibilita la participación a todos los habitantes de Castellar-L'Oliveral, Horno de Alcedo y otros pequeños núcleos de viviendas rurales en las zonas limítrofes, y Marcelino Gimeno pasa a ser el primer tesorero.

El 13 de agosto de 1924, la Cooperativa presenta sus estatutos en el Gobierno Civil, y el 17 del mismo mes, contratan el suministro con Volta.

El Reglamento de la Cooperativa Eléctrica de Castellar, firmado por el primer presidente de la Cooperativa, Agustín Velarte Morte, establece que su objeto social es el de proporcionar a sus socios fluido eléctrico, bien para fuerza motriz o bien para alumbrado, que podrá ser producido directamente por la Cooperativa, o comprado a una empresa particular.

A partir de entonces, y hasta hoy, se suceden naturalmente muchos presidentes y consejos rectores, que van construyendo poco a poco la actual cooperativa, con gran esfuerzo, y salvando las muchas dificultades que se van planteando de forma casi constante por la empresa suministradora, la cual no ha permitido nunca el desarrollo de las cooperativas eléctricas.

Un hecho muy importante en el desarrollo de la cooperativa en los últimos años fue la constitución e integración en 1984 de la Federación de Cooperativas Eléctricas de la Comunidad Valenciana, formada por las 16 Cooperativas que actualmente existen.

Cooperativa Eléctrica de Castellar, ha formado siempre parte del Consejo Rector de la Federación, ocupando la Tesorería, Secretaría, Vicepresidencia y Presidencia.

La Federación ha sido una organización muy importante para el desarrollo de las Cooperativas, fundamentalmente por su relación con la Generalitat Valenciana y otros organismos a nivel estatal, lo que ha posibilitado que las cooperativas eléctricas hayan aumentado su actividad, tanto en volumen como en calidad de servicio.

Funcionando la principal actividad a pleno rendimiento, en 1.999 se decidió la compra de un solar en la Calle Aurora nº 34 para construir su actual sede social, primera sede en propiedad para la Cooperativa, y que quedó inaugurada en el año 2.002.

Una sede que es el corazón de la dinámica cooperativa y empresarial, con una atención al público personalizada y que también es un contenedor social y cultural. Con la construcción de la sede, se produce una mejora de la vida social de Castellar-L'Oliveral y Horno de Alcedo al crear un edificio multidisciplinar, social, cultural y de formación, accesible para todo el vecindario. El retorno social de esta sede en el momento de su inauguración era extraordinario ante las carencias de edificios de la administración pública de carácter social o cultural en Castellar-L'Oliveral y Horno de Alcedo.

La Sede de la Cooperativa, cuenta en la primera planta con un salón de actos en el que cede a otras asociaciones y entidades locales que no disponen de sede propia, para que puedan celebrar allí sus asambleas y reuniones.

En la segunda planta dispone de una sala de exposiciones para uso de todo aquel artista local que lo solicite. Esta sala ha albergado exposiciones de pintura, escultura, artesanía e incluso indumentaria.

En el ático del edificio, se encuentra la Biblioteca, abierta a todo el público de la zona, con sala de estudio y ordenadores de acceso libre con conexión a internet para todo aquél que lo necesite.

Por otro lado, la Cooperativa ha ayudado económicamente a diferentes entidades y asociaciones locales a lo largo de los años, como la Unión Ciclista de Castellar, la Associació de veïnes i veïns de Castellar-L'Oliveral, el Grup de Teatre L'Horta, la Asociación Comunidad Energética Local de Castellar-L'Oliveral o la Associació Amics de la Carxofa de Castellar-L'Oliveral. Decisiva ha sido también la implicación de la Cooperativa en la recuperación de la manifestación religiosa de origen medieval del "Cant de la Carxofa" durante las fiestas patronales en honor a la Virgen del Rosario.

Además, se ha patrocinado diferentes publicaciones relacionadas con la historia, el patrimonio cultural y etnográfico de Castellar-L'Oliveral y Horno de Alcedo, o el fomento de concursos de dibujo y expresión literaria.

Hoy en día, la Cooperativa comercializa 100% energía verde, certificada mediante garantías de origen en su totalidad, a más de 1.700 socios y abonados, con los que mantiene más de 2.000 contratos en vigor. A través de su filial, Coelca Redes, S.L.U., cuenta con una gran red de distribución en Baja y Media Tensión, con más de 2.600 puntos de suministro y 11 centros de transformación que ofrecen el mejor suministro posible a sus socios.

Todas estas instalaciones, y su buena gestión, han hecho de la Cooperativa una pequeña gran empresa dentro de su actividad que, además, se encuentra en constante y permanente evolución para adaptarse a los tiempos cambiantes en el sector eléctrico y seguir ofreciendo los mejores servicios.

<https://coopcastellar.com/>

ESTANC EL RAVAL

Recoge el diploma: Juan José Fernández Fernández

El estanco lo compro mi abuelo Agustín Fernández Domínguez en 1927 y lo regento hasta la década de 1960 que por su fallecimiento paso a ser de mi abuela Milagros Roig Muñoz

Durante estos años se distinguió por ser un estanco con mucha variedad de productos, tabaco, sellos, letras, papel timbrado, timbres letras de cambio y algo de papelería en 1975 paso a nombre de mi padre Ricardo Fernández Roig

Y en 1984 paso ya a mi propiedad.

A partir de ese momento diversificamos el negocio con artículos de regalo papelería y comenzamos con la impresión, en principio con una fotocopidora y muy pronto a pasamos a hacer impresión integral, con encuadernación, plastificado, gran formato.

FARMACIA IRANZO

Recoge el diploma: Emma Iranzo Martín

En pleno corazón de la ciudad de Requena, encontramos una farmacia que ha evolucionado a lo largo de los años, adaptándose a las tendencias actuales sin perder la esencia de su tradición sanitaria, la cual ha sido transmitida de generación en generación durante más de 100 años.

Fundada en el lejano año 1916, esta farmacia se ha convertido en un verdadero tesoro para la comunidad requenense. Aquí, hemos mantenido el estado y la atmósfera que la caracterizaba en aquellos tiempos pasados. Al entrar, te transportarás a una época donde los mostradores eran altos y las vitrinas rebosaban de botellas, frascos y envases etiquetados, junto con instrumentos y utensilios farmacéuticos antiguos.

Tres generaciones de farmacéuticos han estado detrás de este mostrador, siempre adaptándose a los cambios y avances de la sociedad. En el año 2015, decidimos dar un paso más y ampliar nuestras instalaciones para brindar un mejor servicio a nuestros pacientes. Otra gran reforma en 2024 da lugar a nuestra moderna sala de atención y exposición de productos, diseñada de manera funcional y acorde a los tiempos actuales, manteniendo la esencia de la antigua botica.

<https://farmaciairanzo.com/>

FERRETERÍA GABALDÓN

Recoge el diploma: Daniel Gabaldón Arroyo

Nuestra historia no sabemos exactamente cuándo se origina, pero sí que sabemos que fue allá por la segunda mitad del siglo XIX cuando D. Agustín Gabaldón, tatarabuelo del actual gerente Daniel Gabaldón, creó esta empresa en el interior de tierras valencianas, en Utiel.

Fue fundada para la elaboración de accesorios para la reparación de carros y carruajes, fabricación de útiles, sinfines, depósitos, estructuras y herramientas utilizadas por los profesionales de la zona y en las cooperativas agrícolas (fundamentalmente vitivinícolas, almazaras de aceites y cereales) aperos, calderas, motores y muchos otros elementos necesarios para configurar la maquinaria, transporte, elaboración y almacenaje necesario en la elaboración de los vinos. Y por supuesto la parte de la ferretería, la comercialización de herramientas manuales, tornillos y demás piezas metálicas, ya que se almacenaba bastante material por la tardanza de los suministros en nuestra zona

en aquellos años y ello fue lo que hizo iniciar la venta de material de ferretería.

Nuestra zona, ha sido y es actualmente, una zona con poca industria, salvo la que está relacionada con las actividades agrícolas y ganaderas. Por ello, siempre hemos estado en continua relación y evolución a la par que este sector tan importante para toda España.

A lo largo de estos años, se han vivido crisis de todo tipo como ya podéis saber y que hemos sufrido todos. Y por supuesto, las familiares. Que, después de todos estos años, creo que hemos sabido resolver no sin un gran esfuerzo por parte de todos los implicados.

Con el paso del tiempo, con varias de esas crisis pasadas, y no sin hacer mella en nuestra estructura empresarial, se prioriza la parte más comercial de la empresa (la ferretería) que la parte manufacturera. Por lo que después de tantos años de convivencia, se queda en solitario la ferretería allá por años noventa del siglo XX hasta hoy en día.

Actualmente, la Ferretería Gabaldón, se dedica a la comercialización de todo tipo de artículos de ferretería, herramienta manual, toda la gama de herramienta eléctrica y de batería para uso profesional, los consumibles necesarios para el desarrollo de la actividad industrial del día a día, todos los equipos de protección individual y artículos de seguridad laboral, vial e industrial, herramientas agrícolas y para la construcción.

Ahora, no solamente nos dedicamos al suministro a la agricultura y ganadería, si no que se amplió el abanico a la construcción, carpintería, calderería, suministro industrial y todo aquello relacionado con el trabajo diario de los profesionales de la zona.

Daniel Gabaldón es la 5ª generación de esta empresa, y hasta hoy se ha conseguido llegar con éxito. El relevo generacional es un problema generalizado que no discrimina sectores ni empresas. Pero de momento, seguiremos y el tiempo y nuestras condiciones particulares, nos orientarán en nuestras decisiones futuras.

<https://ferreteriagabaldon.es/>

FERRETERÍA PERPIÑÁ

Recoge el diploma: Juan Perpiñá Chuliá y Encarna Chuliá Talens

El fundador fue D. Julián Llinares Puig en 1898 (1898-1949) que abrió una tienda en el centro del pueblo, Polinyá de Xúquer. Se llamaba Ultramarinos Julián, y se dedicaba principalmente a embutidos, salazones, licores, alpargatas, droguería, paquetería, y algo de herramientas, clavos, puntas y tornillos.... Hasta el año 1936, que por circunstancias de la guerra civil se cerró el establecimiento.

Finalizada la guerra se volvió a abrir la tienda con la ayuda de su nieto, que en el año 1949 se casó y se hizo cargo de ésta con la razón social de D. Juan Perpiñá Llinares. Más adelante se amplió a la venta de ferretería además de los productos ya establecidos, entrando como socio a la Cooperativa Industrial de Ferreteros COINFER en el año 1967. A partir de las 2 inundaciones que sufrió el pueblo por el río Xúquer, se dejaron de trabajar las secciones de ultramarinos, licores y paquetería.

En el año 1984, a raíz de la jubilación de D. Juan Perpiñá Llinares, el hijo de este Juan Perpiñá Chuliá y su mujer Encarna Chuliá Talens, se hicieron cargo de la tienda ampliando las secciones de ferretería, bricolaje, droguería, estufas y chimeneas, y electrodomésticos. En 1994 se constituyó la Sociedad Limitada con razón social FERRETERÍA PERPIÑÁ, S.L.

En el año 1995 se abrió un nuevo punto de venta de ferretería en la localidad cercana de Alzira.

En el año 2005, con la ayuda de las hijas de Juan Perpiñá y Encarna Chuliá, Ana y Susana Perpiñá, que se incorporaron a la plantilla de la empresa, se trasladó el local de venta a una nave de 1500mt², con el objetivo de ampliar producto y tener en un mismo local todas las secciones y exposiciones: Ferretería, bricolaje, herramienta eléctrica y manual, menaje, electrodomésticos y estufas y chimeneas.

Y así hasta la fecha, han sido 4 generaciones.

<https://www.ferreteriaperpina.com/>

FORN BAIXAULI

Recoge el diploma: Presen Tarazona

La historia del horno Baixauli en Picanya es un legado familiar que remonta al menos hasta 1745, ubicado originalmente en las casas nuevas de Picanya. La suerte tocó a uno de nuestros antepasados, quien, tras ganar la lotería, lo trasladó a su ubicación actual en la Calle Major, 22. La bisabuela Encarna Baixauli, nacida en 1897 en esta misma casa, se convirtió en la heredera del horno tras la muerte de su padre. Fue a través de sus manos que comenzó a forjarse la historia del horno tal como lo conocemos hoy.

A lo largo de los años, el horno ha visto diversas transformaciones. En los años 60, mi abuelo Vicente Baixauli tomó la iniciativa de quedarse con el negocio familiar, realizando reformas significativas para modernizarlo, como el cambio del horno moruno por uno giratorio en 1963. Después paso el horno a mi padre Vicente, que vinieron tiempos de crecimiento y adaptación, incluso frente a los

desafíos económicos de la última década que llevaron a cerrar algunas sucursales.

En 2024, Vicent Baixauli (hijo) junto a mi primo Batiste Rubio decidimos tomar las riendas del horno, continuando con el legado familiar a pesar de enfrentar inesperados desafíos naturales que pusieron en jaque la continuidad del negocio. Esta historia, aunque llena de retos y cambios, sigue siendo impulsada por la dedicación a ofrecer productos artesanales de calidad, un legado y una dulce herencia que deseamos preservar.

HORNO DE LEÑA EL PUENTE

Recoge el diploma: María Teresa Sánchez Margós

Desde que el Horno El Puente abrió sus puertas en Chiva allá por el año 1920, cuatro generaciones han estado al frente: Vicente y Teresa; Rafa y Tere; Juan Antonio y Chelo; y María Teresa, actual responsable del negocio, al frente de un equipo de 7 personas.

Durante sus más de cien años de trayectoria, hay algo que no ha cambiado: las recetas de las pastas tradicionales valencianas (rollos de anís, rosegons, pastissets de boniato...) y de los productos más arraigados a nuestra cultura gastronómica (panquemaos, tortas de pasas y nueces, cocas de llanda) se elaboran siguiendo a pies juntillas el recetario de la primera generación y se siguen cociendo en su horno de leña.

El negocio ha tenido que superar toda clase de vicisitudes (una guerra, una posguerra, una profunda crisis del sector por la llegada de las grandes superficies, una pandemia...). Y la más reciente, la dana de octubre de 2024, que se llevó por delante toda la maquinaria... excepto el horno de leña, que sigue cociendo como el primer día.

A día de hoy, con la llegada de María Teresa Sánchez, junto a sus padres Juan Antonio y Chelo, el horno apuesta por combinar tradición (elaborando los productos tradicionales de manera artesana), con la innovación en cuanto a maquinaria y procesos. Además, en la actualidad el Horno El Puente trabaja de manera activa a nivel comunicativo para reivindicar el valor de los dulces tradicionales no solo a nivel gastronómico sino también cultural e histórico, ligado a las raíces del pueblo valenciano.

<https://hornoelpuente.com/>

HORNO NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO

Recoge el diploma: Antonio Sánchez Perales

Atendiendo a la tradición oral, los primeros dulces realizados en este horno moruno de más de 200 años de la Villa de Paterna (Valencia) fueron obra de D. Celestino Monrabal, nacido en el siglo XVIII en Manises (Valencia). Es de su hijo, el joven D. Mariano Monrabal, del que se obtienen los primeros documentos históricos relativos a la elaboración artesanal de pastelería en el año 1829. Así queda reflejado en las sucesivas cerámicas recogidas a lo largo del tiempo en las paredes interiores del horno.

El maestro pastelero D. Mariano Monrabal, siguiendo la tradición de su padre, ya elaboraba unos dulces hojaldrados que hacia 1830 empezaron a establecerse como dulce típico de la Villa de Paterna.

Estos conocimientos de D. Mariano fueron transmitidos a su hijo, D. Antonio Monrabal, quien continuó con la tradición familiar de su padre y abuelo. Estos dulces hojaldrados continuaron realizándose durante este periodo; sin embargo, no queda constancia escrita de si tenían nombre y cual podía ser.

D. Antonio, en 1891, agregó a la cerámica de la Virgen del Rosario su cerámica personal.

El nombre propio actual de este dulce se adquiere siendo el hijo de D. Antonio, D. Benjamín Monrabal, el maestro pastelero. Fue en 1923, en las nupcias del "Tío Cachapot", vecino de Paterna y amigo de la familia, quien ofreció este pastel a los comensales de su banquete. El pastel tuvo tal aceptación que a partir de este momento se le conocería como "Cachap", en honor al "Tío Cachapot".

D. Benjamín Monrabal agregó su cerámica personal en 1957. Éste tuvo un hijo, D. Benjamín Monrabal, que también continuó con la tradición familiar.

Manuel Sánchez, empleado de Benjamín Monrabal, continúa desde 1947 elaboración de los Cachaps.

HORNO SAN JOSÉ

Recoge el diploma: Dolores Siurana Navarro

Horno de leña fundado por un matrimonio que no pudieron tener hijos, con lo que se ahijaron a mi abuelo paterno. Él siguió con el negocio y posteriormente su hijo que es mi padre. Sin tenerlo previsto, debido a las circunstancias de ese momento, cuando mi madre se jubiló también nosotras, sus tres hijas continuamos con el negocio, siendo así la cuarta generación. Seguimos trabajando de forma artesanal con las recetas centenarias de nuestros antepasados.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN ALDINO (BIG MAT ALDINO)

Recoge el diploma: Tomás Fenolls Cascales

BigMat Aldino empresa que ha sido testigo de un siglo de historia, un siglo de esfuerzo, de innovación, de compromiso y, sobre todo, de un servicio incansable a la comunidad, ha celebrado en 2024 sus 100 años al servicio de la construcción, 100 años en los que ha marcado la diferencia, no solo por su impecable labor, sino también por su capacidad de adaptación, por su resiliencia y por ser un verdadero referente en Torrent.

Desde sus inicios ha sabido mantenerse a la vanguardia, con instalaciones pioneras que se convirtieron en un símbolo de modernidad y confianza. Pero más allá de la tecnología y de los materiales, su verdadero legado radica en su capacidad para atender a las personas en los momentos más difíciles. El impacto de la DANA fue un desafío que parecía insuperable y a pesar de los daños que les ocasionó, gracias al esfuerzo de todo su equipo, logró reabrir en el menor tiempo posible para volver a estar junto a sus clientes. A pesar de las dificultades para acceder y recibir mercancías, su compromiso con el servicio a la comunidad siempre estuvo por encima de todo. Con puertas abiertas, incluso en los momentos más complicados, respondieron con la solidaridad y responsabilidad que caracteriza a una empresa que entiende el valor de su historia y el peso de la confianza de sus clientes.

Este centenario es un testamento de fortaleza, perseverancia y adaptabilidad. Han sabido reinventarse, adaptarse a las nuevas necesidades y, sobre todo, mantenerse siempre al lado de quienes más lo necesitan.

<https://www.bigmat.es/>

PELUQUERÍA ALBA

Recoge el diploma: Vicente Alba

El comercio lo empezó mi abuelo paterno Francisco Alba Rodrigo que empezó antes de 1920 cortando pelo por las alquerías de la zona estableciéndose en el barrio de la torre en la Avenida real de Madrid entonces se llamaba Camino real de Madrid en el nº 546 en la esquina del azagador de la torre hoy C. Hellin que después de la guerra civil traslado al edificio de la Torre junto con su hijo Vicente Alba Salvador que continuo el comercio hasta su jubilación negocio que continuamos a día de hoy sus dos hijos Vicente Francisco y José María Alba Gimeno.

POSADA VENTA EL PILAR

Recoge el diploma: M^a José Vidal Miguel y Pilar Galindo Ferrer

Está ubicada en el número 5 de la actual Avenida Pérez Galdós de Las Ventas de Buñol, antiguo Camino Real de Madrid, parada de carros y caballería en el trayecto Valencia-Madrid y en sentido inverso. La noticia de la primera Venta de Buñol proviene de la Carta Puebla, en 1646. Los motivos por los que acondicionaron las Ventas o Posadas fueron: la emancipación del dominio señorial (1836), el nuevo Camino Real de las Cabrillas (1847) y el tramo de ferrocarril que quedaba ininterrumpido de Utiel a Cuenca hasta 1947.

Posada Venta Pilar, nació en el mismo lugar donde hoy se encuentra (1880), era una posada regentada por Bernardino Ferrer, bisabuelo de Enrique, actual dueño y gerente. Este edificio desapareció en 1910, cuando su hijo Vicente Ferrer, abuelo de Enrique, construyó una hospedería moderna de dos pisos. La posada a día de hoy todavía pertenece a la familia de origen, siendo su dueño y gerente Enrique Vicente Galindo Ferrer, quien en el año 2005 realizó toda la rehabilitación del edificio, dejando el mismo aspecto y características de la antigua posada y adecuando cada espacio a nuestro tiempo.

Uno de sus huéspedes más nombrados fue Joaquín Sorolla, que, de su paso por Buñol, retrató sus vistas y sus gentes.

También es paso del Camino de Santiago "Camino Real a Castilla", era el empleado por los peregrinos que se dirigían a Santiago desde la ciudad de Valencia durante los siglos XV, XVI, XVII.

<https://posadaventapilar.com/>

PRODUCTOS JORDÁN

Recoge el diploma: Ricardo Jordán y Gemma Jordán Cortés

Productos Jordán SL es una empresa española con más de 150 años de historia, dedicada principalmente al cultivo, comercialización e industrialización de la garrofa, un fruto mediterráneo tradicional. Su origen se remonta a 1872, cuando Joaquín

Jordán comenzó a comercializar garrofa como alimento para caballos tras la plaga de la filoxera que afectó a los viñedos europeos. A lo largo de las generaciones, la empresa ha evolucionado, enfrentando desafíos como la Guerra Civil y la posguerra, y adaptándose a los cambios del mercado. En 2004, tras una escisión con la familia Montaner, se constituyó Productos Jordán SL, actualmente dirigida por Inmaculada Jordán, quien también preside el Gremio de la Garrofa del

Consulado de la Lonja de Valencia.

La compañía tiene su sede en Cheste (Valencia) y cuenta con instalaciones modernas para procesar la garrofa con la calidad que caracteriza a la empresa. Además, desde 2021, dispone de nuevas instalaciones en Pino Blay para seguir creciendo y ofreciendo productos de calidad a sus clientes.

En resumen, Productos Jordán SL es una empresa con una rica tradición familiar.

<https://www.productosjordan.com/>

RESTAURANTE EL PALMAR

Recoge el diploma: Vicente Aleixandre Roig

Hola, me presento, soy Vicente Aleixandre Roig, actual propietario del Restaurante El Palmar y heredero de la saga de los Romero-Aleixandre en el negocio familiar. Hoy quiero contar la historia de mi casa, mi restaurante.

En 1906, en pleno mes de agosto y a punto de celebrarse las fiestas patronales de El Palmar, mis abuelos, Vicente Roig Marco y Josefa Romero Soler, inauguraron el casino del pueblo, conocido popularmente en El Palmar como el "Casino de los Pescadores". En este lugar, mis abuelos vendían café, licores y bebidas, y se especializaban en la preparación artesanal del café helado y el mantecado. Los vecinos del pueblo me recuerdan con cariño el famoso "café helado de la abuela Pitoña" y el exquisito "mantecado". Incluso, en una reciente representación teatral en la plaza del pueblo, se mencionó el mantecado de la abuela Pitoña, una tradición que sigue viva en la memoria de El Palmar.

Aproximadamente 25 años después, mi abuela, con la colaboración de mis padres, Vicente Aleixandre Pelechano y Consuelo Roig Romero, decidió dar un giro al negocio y abrió el bar del pueblo.

Mis padres continuaron con la tradición y el esfuerzo de mis abuelos, y, unos 30 años más tarde, transformaron el bar en lo que hoy conocemos como el Restaurante El Palmar. En ese tiempo, ya había fallecido mi abuelo y mi tía Josefa Roig Romero, hermana de mi madre.

Mi abuela, junto a mis padres, continuaron el legado y adaptaron el negocio, pero siempre manteniendo la esencia y cocinando lo que nos representa, la seña de identidad de esta isla; El famoso "All i pebre" y las tradicionales paellas a la leña, que se convirtieron en un referente de la gastronomía local.

Me contaban mis padres que, en aquellos tiempos, la licencia de apertura del negocio no la otorgaba el Ayuntamiento de Valencia, por lo que tuvieron que solicitarla al Gobierno Civil, quien autorizó la apertura. Unos años después, en la década de 1950, se solicitó la reconversión de la licencia, la cual seguimos

manteniendo con la autorización actualizada del Ayuntamiento de Valencia.

Con 14 años, me incorporé al negocio para ayudar a mis padres, aprendiendo de ellos todo lo que sé sobre hostelería y el arte de la cocina tradicional. No obstante, mi historia no hubiera sido la misma sin la valiosa aportación de mi esposa, Nieves Aleixandre San Ambrosio, quien se unió al proyecto con una dedicación y pasión inquebrantables. Nieves jugó un papel fundamental en la modernización y expansión del restaurante, aportando su interés inigualable que permitieron consolidar el negocio y mantener la esencia familiar a lo largo de los años.

Juntos, hemos mantenido vivo el nombre y la tradición del casino, el bar y el restaurante El Palmar, pasando de ser un pequeño negocio familiar a una referencia gastronómica.

Hoy, ya con cuatro generaciones de servicio, trabajo y esfuerzo, en 2020 seguimos el camino de nuestros antepasados, incorporando al negocio a nuestros hijos, Ignacio Aleixandre Aleixandre y Nieves Aleixandre Aleixandre. Con ello, aseguramos que el legado familiar continúe, ofreciendo a las nuevas generaciones la oportunidad de seguir lo que mis abuelos y mis padres comenzaron.

Mucha de la información sobre la historia del negocio me fue contada por un vecino de El Palmar, Jaime Soler Esposito, quien falleció a los 102 años. Jaime fue el novio de mi tía Josefa Roig Romero, quien también fue propietaria del negocio en su momento.

El restaurante ha evolucionado enormemente desde sus humildes inicios, alcanzando hoy una capacidad para 550 personas, con parking y embarcadero propio. Está situado en el corazón de El Palmar, una isla que todos conocen, y que, sin duda, es una de las pedanías más emblemáticas de la ciudad de Valencia.

Lo que más me llena de orgullo es haber podido continuar la saga de trabajadores incansables que fueron mis abuelos y mis padres, quienes me dejaron este negocio para que, algún día, pudiera cederlo a mis hijos. Con mucha ilusión, espero que este legado llegue también a manos de mis nietos, para que la saga del Casino de El Palmar nunca desaparezca.

Esto es más que un negocio, esto es un sentimiento, nuestra pasión y nuestra forma de vivir.

Año 1906-2025

<https://restaurantelpalmar.es/>

RESTAURANTE RIOJA

Recoge el diploma: Vicente Rioja Pastor

Iniciada la trayectoria en 1924, la primera actividad fue servir como lugar de paso, descanso y avituallamiento a los viajeros que pasaban por la antigua carretera que unía Valencia con La Serranía, y a las gentes de Benisanó. De los bisabuelos Concepción y Nadal pasó a los abuelos, Vicente y Angelita, que siguieron desarrollando la actividad ya como «Bar». En esta época, el «Bar Rioja» se convierte en el epicentro socio-cultural de Benisanó, ya que se disponen diversas salas para que se ubiquen distintas asociaciones del municipio. El local disponía de una sala de juegos, así como de sala de cine de verano y de invierno que también se utilizaba de Teatro. Tras ellos, tomaron las riendas Nadal y Vicente con sus respectivas esposas, Maruja y Teresa.

Era la década de los 60 y los dos matrimonios dan un nuevo impulso a la empresa; el Teatro-Cine se reconvierte en Frontón y se acometen una serie de reformas. Así, en los años 70, el antiguo «Bar Rioja», que abría las 24 horas ininterrumpidamente con sus 23 metros de barra completamente llena de aperitivos, ampliaría sus servicios con un salón de banquetes en el primer piso y habitaciones en la «Pensión», ubicada en el segundo piso. Tras varias adaptaciones más a lo largo de los 80 y de los 90, acondicionando los servicios a las pautas de negocio, se llega al cambio de siglo con un nuevo cambio en la dirección, con la incorporación de Vicente.

La cuarta generación, Vicente y años más tarde, Nieves, tomaba el relevo y acometía la reforma integral de todo el edificio, adaptándolo ya como Hotel de 2 estrellas con 47 habitaciones y un Restaurante con diferentes espacios y ambientes. Un restaurante que hoy por hoy gira en torno a la paella, el plato más internacional de la gastronomía valenciana y que actualmente es considerada por muchos una referencia no tanto provincial sino nacional e internacional de este plato. Su trabajo se basa en desnudar la paella consiguiendo llegar al sabor del origen. La recuperación de razas de animales, el cuidado de los productos de su huerta y un minucioso estudio de cada ingrediente, desde la leña hasta el arroz, apoyándose en estudios de organizaciones como la universidad politécnica de Valencia, son solo un resumen de cómo Vicente y su equipo estudian esa vuelta a los principios para poder ofrecer una paella pura, tal y como la concebían sus antepasados.

Ese retorno a lo esencial, que conecta con la historia de la casa: evolución constante sin perder nunca de vista aquello que la define, con el orgullo de mantener viva una tradición familiar y con la firme voluntad de seguir el ejemplo de trabajo, esfuerzo y honestidad que les han legado quienes les precedieron.

<https://hotel-rioja.es/>

TRANSPORTES MARTÍN

Recoge el diploma: Antonio Martín Ferriol y Luís Martín Colomer

Transportes Martín es una de las empresas pioneras en España en el transporte de productos líquidos en camiones cisterna. Fundada en 1925 en Valencia por D. Antonio Martín Ibáñez, continúa siendo una empresa familiar, que, en la actualidad, después de 100 años de trayectoria, se mantiene como líder en el sector del transporte a granel de productos químicos líquidos.

La central de Transportes Martín se encuentra situada en Valencia (Albuixech), contando también con una amplia red de bases operativas en Barcelona, Tarragona, Bilbao y Oporto (Portugal).

Transportes Martín opera principalmente en 2 segmentos del mercado:

- Transporte de productos químicos líquidos a granel (con diferentes especialidades),
- Transporte de productos criogénicos (gases del aire, como el nitrógeno, oxígeno, dióxido de carbono...).

Una de nuestras especialidades es el transporte de productos corrosivos en cisternas recubiertas interiormente para resistir a la corrosión. De la misma forma, la empresa se encuentra también plenamente capacitada para el transporte de Isocianatos según criterios ISOPA.

En los últimos años ha diversificado su cartera de servicios incorporando nuevas actividades que son desarrolladas por otras filiales: transporte intermodal, transporte y Limpieza de residuos, una red de lavaderos públicos de cisternas (TRADILO) en Constanti, Argamasilla de Calatrava y San Roque.

Transportes Martín presta sus servicios logísticos a las principales empresas y multinacionales de la Petroquímica en el Sur de Europa y Norte de África.

El objetivo de la empresa sigue siendo la mejora continua de los niveles de Seguridad, Calidad, Salud, Fiabilidad y Sostenibilidad. En nuestros valores, la confianza es una de las claves del éxito. Así lo corrobora el hecho de mantener una colaboración ininterrumpida con muchos de nuestros clientes desde hace más de 40 años. Ofrecer la mejor calidad para conseguir la máxima satisfacción del cliente es una de nuestras prioridades, adaptándonos a las necesidades y requisitos de cada transporte y cliente, ofreciendo un servicio personalizado en cada caso.

Nuestros planes continuos para la innovación, digitalización y un alto nivel de organización contribuyen a una atención especial a la trazabilidad de nuestros servicios, incluyendo herramientas de seguimiento y geolocalización de la flota. De la misma forma, La empresa desarrolla un completo control de calidad y

seguridad interno para sus servicios reduciendo al máximo la posibilidad de incidencias.

La empresa realiza un esfuerzo continuado para la realización de un transporte cada vez más sostenible, manteniendo el más elevado compromiso ambiental posible. Es por ello, que la empresa mantiene siempre una flota actualizada con los últimos desarrollos tecnológicos y estándares en materia ambiental.

Dentro de su esfuerzo para la mejora continua y para la capacitación de su personal, Transportes Martín ha desarrollado un completo programa BBS (Behaviour based on Safety), que incluye, entre otros aspectos, una formación teórica y práctica para su personal de conductores, así como seguimiento y observación de su desempeño, centrandose en el aumento de la eficiencia en la conducción, la reducción del consumo energético y de emisiones de CO2.

En cuanto al plan de sostenibilidad, la empresa está desarrollando soluciones logísticas apostando por el uso de HVO para minimizar el impacto ambiental.

Como resultado de los esfuerzos realizados en la mejora continua, el Sistema de Gestión de la organización ha sido refrendado por diferentes normas tales como ISO 9001, ISO 14001, ISO 39001 e ISO 45001.

Adicionalmente, la empresa realiza evaluaciones de su desempeño a través de programas especializados en el transporte y la Industria Química, como los cuestionarios SQAS, o en materia de Responsabilidad Social Corporativa como el referencial ECOVADIS.

Transportes Martín participa e impulsa los programas y políticas tales como el Responsible Care para la sostenibilidad del sector bajo los auspicios de la ECTA (European Chemical Transport Association).

<https://www.transportes-martin.com/>

VICENTE CAMP

Recoge el diploma: Carmen Camp Fauli

VICENTE CAMP S.L. tiene sus antecedentes, hace más de 100 años, en un pequeño negocio familiar ubicado en Aldaia, dedicado a la manufactura artesanal de ladrillos. En los inicios del siglo XX, Vicente y Ángel Custodio Camp, bisabuelo y abuelo, respectivamente, de la cuarta generación al frente hoy día pusieron en marcha una modesta empresa de fabricación de ladrillos, para un mercado pequeño con una demanda fija y una mano de obra local, que podía combinar este trabajo con otras ocupaciones.

El fallecimiento a una edad temprana de Ángel Custodio llevaría a su hijo Vicente Camp a gestionar la fábrica a la que, desde muy pequeño, estaba unido, pasando a llamarse en ese momento HIJO DE CUSTODIO CAMP.

Los ladrillos constituyen una pieza fundamental en la tradición de nuestra arquitectura. La familia Camp, afincada en Aldaia, ha logrado durante más de un siglo preservar la producción artesanal de ladrillos de barro, contribuyendo con ello a lo largo de su dilatada vida empresarial, al desarrollo de importantes construcciones.

<https://vicentecampsl.com/>