

Nacido en Ruzafa el 24 de octubre de 1948
Hijo de Manuel y de Amparo
Tiene dos hijas
Somelier y copropietario de *“La Matandeta”*
Yerno del *“Tío Matanda”*

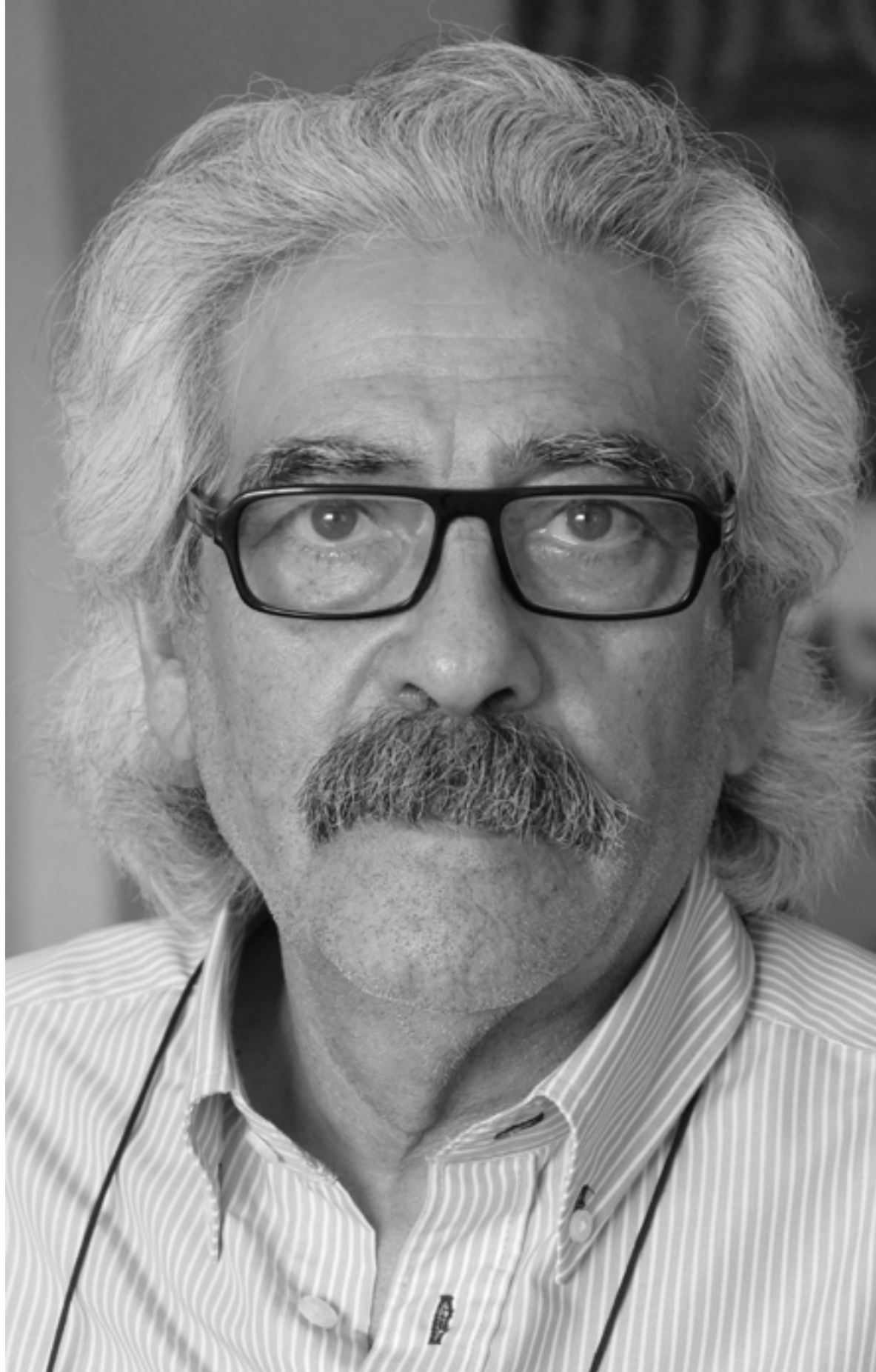
Rafa Gálvez ha tenido la oportunidad de formar parte de uno de los pocos proyectos de hostelería que se encuentran en el mismo corazón del Parque Natural, sin contar con los que se encuentran en pueblo de El Palmar.

Desde el restaurante *“La Matandeta”* me contó cómo era la vida de su suegro en una granja de toros que había en el mismo lugar donde ahora está el restaurante y que tuvo que dejar por el desastre que supuso la inundación producida por la rotura de la presa de Tous y, años más tarde, la crecida del barranco de Catarroja que en ambos casos provocaron la muerte de todos los animales.

Rafael Gálvez Benedito



Entrevista en vídeo



Dentro del Parque Natural, haciendo un trabajo como este, te puedes encontrar algunas realidades que forman parte de la propia historia de la Albufera y que pasan completamente inadvertidas para cualquier persona que lo visite. En muchas ocasiones lo que ha sucedido y el origen de todo se pierde casi con el paso de los años sin que nadie tenga constancia de lo que de verdad sucedió.

Uno de estos casos es la historia que me contó Rafael Gálvez sobre su suegro, sobre la granja de toros que tenía dentro de los límites del propio Parque mucho antes de que este se declarara como tal y cómo desde esa realidad se puede llegar a convertir esa granja en un restaurante que ya ha cumplido veinticinco años abierto. Este sigue siendo un referente en todo el entorno del lago más allá del desarrollo turístico que se produjo en los pueblos de El Saler o de El Palmar.

Se puede ver en ese relato cómo una persona que tenía parte de la familia aquí, aunque vinculada a una realidad muy diferente, acaba no solo llevando y consolidando un negocio sino viviendo en el propio Parque Natural, asumiendo en primera persona un concepto que poca gente entiende y es que el ecosistema que todos queremos defender no tendrá futuro mientras no consigamos darle a lo que en él se produzca algún tipo de valor añadido, que más gente se interese por lo que en él sucede y todo lo que puede aportar.

Desde los veinticinco años de historia de *“La Matandeta”*, ha sido un testigo cualificado de todos los cambios que se han producido en

estas dos décadas y media, de cómo y por qué cambió la realidad que tenía su suegro y de la forma en la que ha evolucionado todo hasta el Parque Natural que tenemos en estos momentos.

De lo primero que hablamos en la entrevista y lo que enseguida me contó fue la historia real de la granja de toros que tuvo su suegro durante muchos años. Ya la tenía *el pare del seu sogre*, el padre de su suegro, que ya era *el atandaor*, y el *malnom* o el apodo le venía de que su suegro era el regador de la zona. En el mundo de la marjal esta es la persona que establece el orden y el turno de riego para regar los campos. Los agricultores iban a él a *demanarli la seua tanda d'aigua*, y le preguntaban *¿Quan me toca ma tanda?* que significa que cuándo le tocaba a cada agricultor su turno de agua para el riego de sus campos. Ese es el origen del nombre: su suegro era el *“Tío Matanda”*.

Uno de sus hijos se dedicó a la ganadería. Tenía una granja de toros en la carretera que iba desde el pueblo de Alfafar hacia el pueblo de El Saler y allí criaba toros para vender la carne. Toda la zona donde ahora está el restaurante era una especie de campa abierta donde los toros pastaban a su voluntad dentro de una especie de cercado.

En la granja criaba también otros animales típicos de una explotación así, pero lo hacía para el consumo de casa no para vender. Para eso solo estaban los toros. En ese momento es cuando se produjo en octubre de 1982, la rotura de la presa de Tous tras un episodio de lluvias torrenciales que duró algo más de tres días y que descargó una cantidad de agua que la presa no estaba preparada para soportar.



La inundación que siguió en toda la zona los días posteriores no solo inundó completamente poblaciones como Gabarda, Sumacárcel o Benegida sino que causó enormes daños en otros municipios de mayor tamaño como Alzira o Carcaixent.

Al final el agua llegó a la parte norte de la Albufera dejando el nivel del lago más de un metro de altura por encima de la carretera y un metro veinte de altura del agua dentro de la granja lo que provocó la muerte de todos los animales que estaban estabulados y supuso para el suegro de Rafael un enorme impacto personal ya que la granja era toda su vida. El propio Rafael lo describió usando una expresión muy valenciana, *aixó va ser un desgabell*, un descabello, ya que todo el negocio se fue por los aires en apenas dos o tres días.

Aún después de haber recibido un palo de esa envergadura, su suegro consiguió reponerse y volver a poner la granja en marcha. Volvió a comprar animales y a rehacer el negocio pero en 1997, con la crecida y el desbordamiento del barranco que separa los pueblos de Catarroja y Massanassa, de nuevo por un episodio de lluvias torrenciales, y la falta de capacidad de este para soportar un caudal de esa envergadura al no estar reconstruida la presa de Tous, volvió a producirse la inundación de toda la granja y, de nuevo, la muerte de doscientos diez animales, que suponía toda la cabaña que tenía de nuevo estabulada dentro. Se produjo también la coincidencia, como me contó el mismo Rafa, que el día anterior habían descargado 25.000 kilos de pienso compuesto que era la alimentación para los animales, convirtiendo toda la granja en un lago de una especie de chocolate en el que se encontraban todos los animales muertos.

Fueron a ver qué había pasado y el agua, ya días después, les llegaba por la cintura. Eso ya fue demasiado para él y decidió no volver a empezar y abandonar el negocio de la ganadería.

En ese momento fue cuando una de sus hijas y Rafael decidieron pedir las licencias y los permisos para abrir el restaurante que lleva

el nombre del mote del suegro, “*La Matandeta*”. Rafael recuerda que el principio fue complicado, con mucho papeleo y muchos permisos porque coincidió con los momentos en los que se estaba declarando el Parque Natural. Muchos de los procedimientos no estaban bien definidos y no se conocía bien la línea entre lo legal y lo ilegal, entre lo permitido y lo que no lo estaba, ya que nadie quería hacer nada ilegal y nadie quería hacerle mal al Parque Natural que se quería crear.

En aquellos años una persona como el abuelo de su suegro tenía siete hijas y en el mundo rural eso podía acabar siendo el final de un patrimonio familiar ya que podía ir disgregándose por todas ellas sin que nadie lo mantuviera dándole una unidad mayor. Fueron todos los maridos de las siete hijas del “*Tío Matanda*” los que poco a poco se fueron ocupando de todos los campos que tenía su suegro con el consiguiente reparto así como la lógica separación y división de todas las propiedades.

Los primeros años se encontraron un Parque Natural muy distinto al de ahora, mucho más salvaje y mucho más maltratado ya que no existían las medidas de seguridad y de control que hay ahora. Como ejemplo me contó que delante del restaurante había una escombrera, un lugar donde la gente tiraba escombros sin control, cosa que sería impensable permitirlo en estos momentos. Al final, las autoridades se dieron cuenta de que todo el ámbito geográfico del Parque Natural había que protegerlo y cuidarlo para que eso no sucediera.

En su opinión, si lo que se quiere es cuidar un espacio como este, lo hay que hacer es establecer entre todos una serie de leyes restrictivas para que cada uno no pueda hacer lo que quiera sin control y que lo que se realice este permitido y legislado entre todos por medio de una normativa que se haya establecido dentro de un marco de conservación para que se mantenga en el estado más puro que se pueda. Me puso el ejemplo de una persona que se va a vivir a otro país y se tiene que adaptar a las costumbres y a la forma de vida de ese país nuevo sin esperar poder imponer su forma de hacer o de entender la vida.

Él recuerda que la declaración del Parque fue recibida por los agricultores de forma negativa ya que era una forma de control sobre sus tierras y sobre sus actividades que no eran capaces de entender. Cree el propio Rafael que, incluso en estos momentos, es algo poco aceptado entre la mayor parte de los agricultores y que tantas imposiciones y tantas normas no son muy bien recibidas. Tras todas las entrevistas que he realizado a agricultores y pescadores, creo firmemente que es algo ya aceptado y asumido por todos.

Me dio su opinión sobre otro de los temas calientes que hay dentro del Parque como es la caza y él cree que a veces los cazadores tienen asumidas algunas actitudes porque ya las realizaban sus padres o sus abuelos y por eso las pueden seguir haciendo, sin darse cuenta de que las cosas van cambiando, de que los tiempos cambian y que, necesariamente, todos tenemos que adaptarnos a ellos, más aún en un tema tan importante como este por toda la trascendencia que tiene.

Me habló mucho de todo lo que tiene que ver con el arroz y con su cultivo, con la forma en la que este ha afectado a las personas que se han dedicado a él y la importancia que ha tenido a lo largo de tanto tiempo, cómo un valor importante a la hora de establecer cual es la oferta gastronómica no solo de su restaurante, sino que de todos los que se encuentran en el mismo ámbito geográfico. Me hizo, para terminar, una reflexión importante, me dijo que *aquí, en tota esta zona, si algo ni ha que menjar es arròs*, queriendo decir que en toda la Albufera, si hay algo que tenemos que comer y que ofrecer por fuerza eso debe de ser nuestro arroz y nuestra forma de cocinarlo. ☒

