

# VALÈNCIA ENCANTADA (VAL)

**FERRÁNDIZ PASCUAL, JUAN FRANCISCO**



## SYNOPSIS

Fantasmes, successos estranys, misteris de l'art, diables, dracs, encantades, entrades a l'infern, llegendes... València encantada recorre de forma amena les històries més insòlites del Cap i Casal i altres pobles de la seua província. Són joies de l'imaginari popular valencià, el Patrimoni Inmaterial més ancestral que hem heretat, i que cada vegada és més valuós i fràgil. Pura cultura.

Este llibre és un tribut a la curiositat i a la capacitat de sorprendre'ns que mai haviem d'haver perdut. Gaudim de les seues històries com ho fariem asseguts a la vora de la llar amb la nostra besiaia. Però no t'equivoques, estes llegendes oculten codis i ensenyances que canviaran la teua mirada per sempre. També proposem dos rutes per València i Xàtiva. Este llibre serà la teua guia i sentiràs més a prop el misteri i la meravella....

## AUTHOR/S

Autor español, Juan Francisco Ferrándiz cursó estudios de Derecho y ejerce como tal, actividad que combina con una de sus grandes pasiones, la literatura.



|                         |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Editorial</b>        | GRUPO EDITORIAL<br>SARGANTANA | Su debut literario, Secretum templi, fue escrita en valenciano y permanece por el momento inédita en castellano.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Subject</b>          | <Genérica>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>EAN</b>              | 9788410046658                 | Ferrándiz se hizo conocido para el gran público en 2012 con la publicación de su segunda novela, Las horas oscuras, con la que consiguió un excelente resultado. En 2015 consolidó su prestigio dentro del género de la novela histórica con La llama de la sabiduría, obra donde recrea con maestría la Valencia del siglo XV, con una interesante reivindicación del papel de la mujer como transmisora y guardiana del conocimiento.... |
| <b>Status</b>           | Disponible                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Binding</b>          | Tapa blanda                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Price (Tax inc.)</b> | 18,90€                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |