

AQUÍ en Alicante

Periódico de información local, mensual y gratuito - Síguenos a diario en www.aquienalicante.com o en   

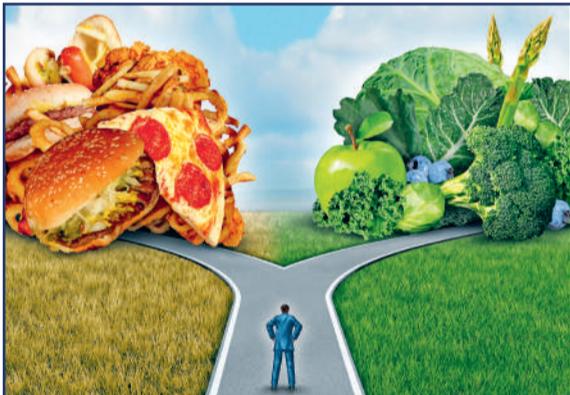
«Nunca he sido pobre, solo he estado sin dinero. Ser pobre es un estado mental y no tener dinero es una condición temporal». Mike Todd (productor de cine y teatral)

Carlos Giménez



El concejal de Empleo y Desarrollo Local nos ha explicado, entre otras cosas, las novedades sobre el servicio 010, un sistema de contacto con los ciudadanos para conseguir una ciudad mejor. **Págs. 30 y 31**

Alimentación saludable



Cuando acaben estas fechas navideñas, en las que se suelen cometer excesos, vendrá probablemente el propósito de perder peso. **Págs. 12 y 13**

Cercano a los 100 años



El primer gran mercado alicantino se inauguró en 1841, pero fue en 1922 cuando abrió las puertas el edificio actual. Ahora, cuando se va acercando a su primer siglo de vida, el Alcalde ha anunciado que se va a efectuar una gran apuesta para darle una imagen totalmente renovada. **Págs. 2 y 3**

Callejón de cubalitra

Este es uno de los muchos nombres con los que vecinos del Casco Antiguo han rebautizado sus calles para denunciar los problemas que sufren los fines de semana. **Pág. 5**

La afición del Hércules C.F.

Acaba la primera parte de la competición liguera y los aficionados no se encuentran satisfechos ni con el juego, ni con la posición que ocupa el equipo en la tabla. **Pág. 29**



Alicante,
cálida Navidad

Alicante
City & Beach

www.alicanteturismo.com

El Mercado Central de Alicante, entre la historia y el futuro

El Ayuntamiento ha anunciado una serie de importantes reformas para un edificio que se va acercando a los 100 años

DAVID RUBIO

Alicante siempre ha sido una ciudad de mercados. Su ubicación junto al mar y el buen tiempo favorecen la llegada de productos, así como la compra-venta en la calle.

Ya desde siglos atrás se tiene constancia de la existencia de varios mercadillos callejeros en la ciudad, cuya ubicación y periodicidad no siempre eran fijas. Por esto, entrado el siglo XIX se hacía patente la necesidad de construir un edificio específico para albergar un gran mercado central.

Primer mercado

Dado que el pescado entraba por el puerto, el primer gran mercado alicantino fue situado junto a la Explanada (donde hoy se levanta la ilustre Casa Carbonell). Corría el año 1841 cuando fue inaugurado, un proyecto del arquitecto alicantino Emilio Jover.

Pasaron los años, y el edificio comenzó a mostrar síntomas de vejez. Así mismo, la ciudad no cesaba de crecer y este emplazamiento se acabó quedando pequeño. Su estado ruinoso llegó a un punto que en 1912 el Ayuntamiento ordenó su cierre.

Los puestos de venta retornaron a la calle, 70 años después. El alcalde Federico Soto (el del Paseo de Soto) decidió ubicarlos en la Rambla. Dicen que los puso en un lugar tan céntrico a propósito para que molestasen lo máximo posible, obligando al resto de concejales a que se decidieran de una vez por construir un nuevo edificio.

Edificio actual

Después de años de debates y peleas políticas por este tema, al fin el Ayuntamiento encargó la realización de un nuevo edificio al arquitecto Juan Vidal. Se trata del mismo hombre que levantó algunas de las construcciones más simbólicas de la ciudad en el siglo XX, como la Diputación, la Casa Carbonell, el Hospital Provincial (donde hoy se ubica el MARQ) o el Instituto Jorge Juan.

En noviembre de 1922 se inauguraba por fin el actual Mercado Central, ubicado en la Avenida de Alfonso X el Sabio.

Desde entonces solo ha detenido su actividad en dos ocasiones. La primera fue en 1938, a raíz del tristemente famoso bombardeo del 25 de mayo que sufrió Alicante en plena Guerra



Antonio y Francisco Ivorra, propietarios de la histórica charcutería | David Rubio

Civil y acabó con la vida de más de 300 personas.

Muchos años después, en 1988 se cerró el edificio provisionalmente para llevar a cabo una gran reforma. Durante los cuatro años que duraron las obras, los puestos comerciales se trasladaron a la Lonja del Puerto.

Los Ivorra

En definitiva, un lugar plagado de historia. Por aquí han pasado varias generaciones de pescaderos, carniceros, charcuteros, verduleros, fruteros, floristas, etc.

Hablamos con Antonio Ivorra, uno de los más históricos del lugar. "Mis abuelos Antonio y María eran de La Nucía y vinieron a Alicante a principios del siglo XX para trabajar de caseros en la finca de un terrateniente de la Albufereta".

Los señores Ivorra ahorraron lo suficiente para abrir un puesto de salazones en el antiguo mercado de la Explanada. Cuando

éste cerró vieron interrumpida su actividad comercial, por lo que compraron una casa de tres pisos en el centro y vivieron de su alquiler.

Con la inauguración del actual edificio, la familia Ivorra volvió al negocio. A lo largo de estos 95 años su puesto ha cambiado varias veces de ubicación, y ya ha pasado por las manos de cuatro generaciones.

"Mis abuelos junto a mi tía-abuela Rosa empezaron vendiendo en la parte colindante a la calle Calderón. Luego compraron un nuevo puesto donde están hoy los ascensores, que ya lo explotó sobre todo mi padre Juan y mi tío Vicente".

De salazones a embutidos

Actualmente están en la segunda planta, cerca de la entra-

da desde la plaza 25 de mayo. Antonio Ivorra lleva el negocio junto con su hijo Francisco. "A principios de siglo apenas vendíamos solamente salazones. Con el paso de los años, los nuevos Ivorra pudimos ir abriéndolo a la charcutería. Hoy en día nos especializamos en jamones, quesos y embutido", nos comentan.

El ya veterano comerciante está convencido de la continuidad de su viejo puesto familiar. "Dentro de un par de años yo me jubilaré. Entonces mi hijo y su mujer cogerán las riendas. Yo les estoy enseñando lo que sé, pero espero que ellos le den un punto de vista más joven al negocio. Es

«El Mercado Central tendrá una imagen totalmente renovada y adecuada. Vamos a efectuar una apuesta mayor a la realizada por cualquier anterior equipo de gobierno»

G. Echávarri

lo que hoy en día atrae a la gente", afirma Antonio.

El Mercado actual

A día de hoy son casi 300 comerciantes los que forman parte del Mercado Central. En la planta inferior encontramos las pescaderías en la parte próxima a Alfonso X el Sabio. Más al fondo, debajo de la plaza 25 de mayo, se ubican las verdulerías y fruterías.

En el piso de arriba están todas las carnicerías y charcuterías. Vemos puestos especializados en tipos concretos de carne, de embutido, jamón, quesos, etc. A lo largo del edificio también hay varias tiendas de ultramarinos, congelados, encurtidos, salazones, frutos secos, huevos, chucherías y otros alimentos varios.

El actual edificio se inauguró en 1922. Durante la Guerra Civil sufrió un terrible bombardeo que se llevó más de 300 vidas

El primer mercado se abrió en la Explanada, donde hoy está la Casa Carbonell



Frutas y verduras | David Rubio

No falta una gran droguería-perfumería en la planta superior. Abajo, cerca de las fruterías, también tenemos varias panaderías, herboristerías e incluso una parafarmacia.

Para desayunar, tomarse el aperitivo o simplemente descansar de tanta compra, dentro del edificio también encontramos varios coquetos bares y cafeterías.

La Plaza 25 de mayo

La plaza exterior adjunta al Mercado siempre suele estar muy ambientada. A pesar de estar ubicada en pleno centro, apenas llega el ruido del tráfico. Es un sitio ideal para tomarse algo, e incluso se ha convertido en un lugar habitual donde comenzar el famoso tardeo alicantino.

Aquí encontramos el monumento que homenajea a las víctimas fallecidas durante aquella triste jornada del 25 de mayo de 1938. Ese día la aviación fascista italiana bombardeó la Alicante republicana, siendo el ataque aéreo más trágico ocurrido durante la Guerra Civil en toda España.

Muy cerca también se sitúa la estatua del ilustre artista alicantino Gastón Castelló. Quien fuera uno de los padres de las Hogueras de San Juan, descansa eternamente sentado en un banco de la plaza.

Aunque si algo caracteriza más a este lugar, probablemente son los puestos de flores y plantas. Tanto es así que habitualmente los alicantinos la conocemos como 'la plaza de las flores'. Después de acabar con las compras, podemos pasar por aquí y hacernos con un ramo para decorar nuestra casa o regalar a algún ser querido.

Próxima renovación

Recientemente el alcalde Gabriel Echávarri afirmó que en este 2018 se llevará a cabo una importante reforma en el edificio, que ya se acerca a los 100 años de historia. En total se ha anunciado una inversión cercana al millón de euros.

Según indicó el primer edil, se cumplirán algunas de las viejas demandas de los comercian-

Cerca de 300 puestos venden pescado, carne, fruta, verdura, pan, conservas, frutos secos, flores, productos de droguería, parafarmacia, etc.

tes como la instalación de aire acondicionado, la modernización de los ascensores, la colocación de alarmas de incendio o la mejora de la iluminación interior.

Así mismo hay presupuestados 230.000 euros para rehabilitar la fachada del edificio, y otros 50.000 euros para la planta baja. La inversión más importante radica en la propia Plaza 25 de mayo, donde se emplearán 250.000 euros para mejorar los accesos y renovar los citados puestos de flores.

"El Mercado Central tendrá una imagen totalmente renovada y adecuada. Algunas instalaciones llevan años abandonadas. Vamos a efectuar la apuesta más grande jamás hecha por ningún equipo de gobierno de la ciudad de Alicante en este complejo" señaló el alcalde socialista junto a su compañera de partido Gloria Vara, concejala de Comercio.

Calidad y buen trato

Una modernización muy reclamada desde hace tiempo, que se puede compatibilizar perfectamente con preservar los principios históricos que caracterizan al Mercado Central desde hace tantas décadas.

Para el charcutero Antonio Ivorra, la clave del éxito del complejo consiste en mantener la calidad de los productos después



Pescados y mariscos | David Rubio

de tantos años. "Los mejores restaurantes, bares y hoteles alicantinos nos compran la carne, pescado, verduras y demás alimentos a nosotros" presume.

También enfatiza en el trato cercano hacia los clientes. "Esto nos diferencia de la impersonalidad de los supermercados y grandes superficies. Aquí no solo vendemos, también escuchamos y asesoramos al comprador. Es clave que mantengamos esta afinidad, las nuevas generaciones no deben olvidarlo".

Nuevos modelos de negocio

Igualmente, el histórico comerciante es partidario de modernizar los negocios. "Deberíamos adecuarnos más a los tiempos que corren. Ahora la compra online está más fuerte que nunca. Hay que vender más a domicilio".

El charcutero también apuesta por una adecuación de los horarios. "Aquí seguimos abriendo a las 7 o las 8 de la mañana. A esas horas apenas hay clientes. Los trabajadores están yendo a la oficina y las amas de casa llevando a los críos al colegio. Sin embargo, no abrimos ninguna tarde. Mucha gente trabaja por la mañana y solo puede venir los sábados, si acaso".

Antonio se lamenta de lo difícil que es cambiar el tradicional funcionamiento de siempre. "Somos como una comunidad de vecinos de 300 comerciantes. Es casi imposible conseguir ponernos de acuerdo", se queja entre risas.

Futuro

Lo cierto es que efectivamente el mundo del comercio ha cambiado mucho desde 1922. Alicante desde entonces se ha

ido llenando de cadenas de supermercados y centros comerciales, por lo que la competencia se ha multiplicado.

Aún así, a día de hoy el Mercado Central sigue siendo el gran epicentro del comercio alicantino de comestibles. Prácticamente todos sus puestos están siempre abiertos y genera trabajo para unas 1.200 personas, ya sea directa o indirectamente.

Cuando el centenario se acerca, una nueva etapa comienza para el Mercado Central. Recientemente Domingo Martínez, presidente de la Asociación de Comerciantes de los Mercados de Alicante desde los años 90, anunció que deja el cargo en primavera.

Su sucesor tendrá el reto de trabajar para seguir compaginando la esencia histórica de este lugar, con los nuevos tiempos que vengan.

**«Después de tantas décadas, el Mercado Central sigue ofreciendo una calidad insuperable. Los buenos restaurantes nos compran todo aquí»
A. Ivorra**



El antiguo mercado de la Explanada | AlicantePedia.com



El nuevo edificio recién construido (finales de los años 20) | AlicantePedia.com

ENTREVISTA > Eva Montesinos / Concejala de Turismo del ayuntamiento de Alicante



La oferta gastronómica y los eventos deportivos, principales apuestas de invierno para Alicante

«Alicante es una ciudad amable, acogedora y con un clima inmejorable que provoca que los visitantes de toda Europa se sientan como en casa»

MANUELA GUILABERT

La oferta gastronómica es uno de los mejores alicientes para atraer visitantes y turistas y un valor esencial de la oferta turística alicantina. La gastronomía es clave para la imagen del destino, e incluso ha pasado a ser uno de los factores previos a la hora de elegir un destino turístico.

Desde el Patronato Municipal de Turismo están reforzando su promoción a través de la marca Alicante Ciudad del arroz, y quieren que la marca se convierta en un sello de identidad y de calidad para la ciudad.

Tradición e innovación

Una oferta gastronómica muy variada y rica, que conjuga a la perfección tradición con innovación. Para ello se cuenta con restauradores de relevancia internacional que dan valor a la ciudad, como es el caso de la chef María José San Román, la cual ostenta una estrella Michelin, así como otros restauradores de prestigio que, junto con las jóvenes promesas, hacen que la gastronomía crezca día a día pudiendo competir de tú a tú con otras ciudades que tradicionalmente han sido consideradas destinos gastronómicos por excelencia.

Con una cifra de ocupación media del 78,72% no se puede considerar que Alicante sufra de estacionalidad turística, según la concejala de turismo Eva Montesinos, que apuesta, además, por potenciar el turismo MICE, que es el que engloba a los eventos, meetings, congresos e incentivos, así como por la celebración de eventos deportivos.

A esto hay que añadir los museos y salas expositivas, en su mayoría con entrada libre,

destacando el Castillo de Santa Bárbara. También se ha abierto en la Calle Labradores el Palacio El Portalet del s. XVIII, recién rehabilitado.

Por otra parte, en invierno se potencia la programación en el Teatro Principal y en el auditorio Adda, ambos con actuaciones interesantes enfocadas para la atracción del público internacional.

¿La Navidad está siendo también un buen momento para el turismo en Alicante?

Por supuesto, cada año superamos las cifras de ocupación en el periodo vacacional navideño. También sabemos que los hoteles y restaurantes que programan paquetes y productos especiales durante estas fechas confirman el hecho y tienen un éxito notable en sus convocatorias.

Alicante es una ciudad amable, acogedora y con un clima inmejorable que provoca que los visitantes de toda Europa se sientan como en casa. Todas las actividades están especialmente diseñadas para las familias de nuestra ciudad y las que nos visitan.

¿Qué importancia está teniendo la llegada de cruceros al Puerto de Alicante?

Las cifras crecientes en el número de cruceristas que llegan al Puerto de Alicante confirman que somos un destino cada vez mejor posicionado para este segmento, con aumentos constantes de más del 10% anual en los últimos años.

El año 2018 también será bueno y aumentaremos el número de cruceristas en la ciudad alcanzado en el 2017. Desde el Patronato Municipal de Turismo de Alicante se trabaja tanto en favorecer que más navieras descubran en Alicante una escala muy atractiva para sus buques de pasajeros, como también en mejorar su experiencia en nuestra ciudad.

¿Sabe si los acontecimientos políticos en Cataluña están derivando turismo hacia la Costa Blanca?

No tenemos números definitivos



Montaña gigante con descenso de trineos en la plaza de la Montañeta | Ángel Fernández

sobre el caso, pero me gustaría apuntar que considero que los acontecimientos a los que se refieren generan inestabilidad y esta no es buena para nadie ya que, consecuentemente, afecta de forma negativa a la marca España de la que todos formamos parte.

Dicho esto, sí hemos notado un ligero incremento en las peticiones de turismo corporativo para el 2018. El llamado turismo MICE que es el que más huye de cualquier inestabilidad. Las convenciones y los incentivos de empresa se planifican con meses de antelación, por lo que buscan destinos estables, que generen las mínimas eventualidades posibles.

¿Se encuentra en alza el turismo rural de interior en Alicante?

Todos los turistas que eligen un destino en la provincia de Alicante es un imput para la ciudad;

son visitantes potenciales que en un determinado momento de su estancia puede decidir hacer una excursión a nuestra ciudad, visitar nuestros comercios o degustar la gastronomía alicantina.

Por otra parte, los turistas, es decir, las personas que pernoctan en nuestra ciudad, provienen en un 63,20% del mercado internacional, siendo relevante el dato de que el 21% de turistas son nórdicos, seguido muy de cerca por los ingleses con un 20,49% y a ellos se les suman los franceses (6,78%), italianos (5,23%) y alemanes (3,8%)

En el caso del mercado nacional, sin duda, el proveniente de Madrid y su área metropolitana sigue siendo fiel a nuestra ciudad, sin olvidar aquellos que nos visitan desde nuestra propia Comunitat.

¿Y respecto al consumo que generan cada uno de ellos?

«Más del 60% de las pernoctaciones turísticas son internacionales, en especial de nórdicos e ingleses»

Muy importante a tener en cuenta es el hecho de que el gasto medio de los turistas extranjeros supera con creces al del turismo nacional. Ingleses y nórdicos son los mercados que más consumen, con un gasto medio de 141 y 123 euros respectivamente. Por su parte, el gasto del turista nacional ronda los 66 euros por persona y día. Con estas cifras consideramos que la forma en la que se estructura la demanda turística en Alicante es actualmente muy ventajosa, podríamos decir que ideal.

Además, quiero resaltar la gran variedad de comercios que la ciudad ofrece, capaz de satisfacer a todo tipo de demanda. No hay que olvidar que el turismo comercial y la gastronomía son considerados como motivaciones principales de millones de personas a la hora de elegir un destino.

¿Qué nuevos proyectos tiene la concejalía para 2018?

Vamos a trabajar en la mejora de la imagen de las playas de Alicante, renovando las infraestructuras que dan servicios a los usuarios, en especial las socio-sanitarias: botiquines, aseos y pasarelas.

También estamos trabajando en el avance del paseo del litoral y puedo afirmar que hay progresos al respecto. En lo que se refiere a la promoción turística, seguiremos manteniendo la alianza con el sector privado con el fin de presentar una oferta cohesionada en nuestras acciones de promoción nacionales e internacionales que tan buenos frutos ha dado durante este año.

«La llegada de cruceristas ha aumentado más del 10% anual en los últimos años»

Sentido del humor para denunciar la falta de descanso

Los vecinos del Casco Antiguo rebautizan las calles para dar visibilidad a sus problemas nocturnos

DAVID RUBIO

Desde hace unas semanas, la plaza de San Cristóbal tiene una nueva denominación extraoficial. Ahora también se la conoce como 'plaza del Santísimo Desmadre'.

No es la única. Diversas calles y plazas del Casco Antiguo se han visto renombradas mediante improvisados carteles colgados junto a las placas oficiales. Paseando por el barrio encontramos la plaza de las Broncas, la calle del Perpetuo Grito, del Váter Público, de las Ratas, etc.

Protesta vecinal

Detrás de esta divertida iniciativa están los vecinos de esta zona, agrupados en un colectivo anónimo al que han llamado Movimiento Vecinal de Autodefensa del Casco Antiguo de Alicante (MOVACA). Es su forma satírica de manifestar lo hartos que están del ruido y suciedad descontrolados que soportan todos los fines de semana.

"Vivir en el Casco Antiguo es precioso entresemana. La vida es tranquila, casi como si fuera un pueblo. Sin embargo, al llegar el viernes empieza el infierno" nos comenta el ceramista José María Morán Berruti, quien también es vicepresidente de la Asociación vecinal Laderas del Benacantil.

Desde esta organización llevan años reivindicando su derecho al descanso, y critican al Ayuntamiento por "ser incapaz de aportar soluciones".

Botellones

Los carteles satíricos aparecen y desaparecen. Algunos siguen colocados en las paredes, otros ya han volado. "Unas manos misteriosas los quitan por la noche, y otras manos misteriosas los recolocan por la mañana" declara Morán con fina ironía.



Calle de los Orines

Es evidente que aquí existen diversos intereses cruzados. "Por un lado estamos los vecinos que queremos dormir tranquilos. Por otro, los comerciantes de los numerosos locales ubicados en el Casco Antiguo que prefieren evitar una mala imagen" comenta el ceramista.

Aunque en realidad el mayor problema emana de aquellos videntes nocturnos que realizan la juerga en plena calle. "Todo empeoró considerablemente desde que empezó la moda del botellón" señala el representante vecinal.

Varios carteles evidencian esta realidad. Podemos leer un 'callejón del Cubalidro' e incluso una 'avenida de la Mafia Alcohelera'. Se trata de una clara denuncia al poder de los comercios nocturnos y las empresas alcohólicas que, según los vecinos, impiden que las administraciones tomen medidas reales contra la práctica de beber en la calle.

Agresiones

Como es sabido por todos, la ingesta descontrolada de alcohol

suele llevar a conflictos. De ahí nació la 'plaza de las Broncas' (más conocida como Plaza del Puente), un lugar habitual de trifulcas entre borrachos.

"Muchas peleas acaban en algo más que gritos. A veces terminan en sangre y con condenas en el juzgado. Es muy desagradable" nos comenta Morán.

Suciedad

Además del ruido y los jaleos, otra preocupación vecinal es la suciedad que se queda amontonada tras una noche de jolgorio. Algunas callejuelas estrechas y poco iluminadas, como Toledo o Santo Tomás, se han convertido en la 'calle de los Orines' o del 'Manekken pis' respectivamente.

Pero no todo son residuos humanos. También es habitual ver regaderos de botellas vacías, colillas, preservativos y todo tipo de material vario. A veces toda esta basura se queda estancada durante demasiado tiempo, provocando la visita de roedores. De ahí que también haya nacido la 'calle de las Ratas'.



Calle del Váter Público

"Normalmente las vías donde están los negocios son las que primero limpian. Sin embargo, las más estrechas y pegadas en el Benacantil permanecen sucias más tiempo. Precisamente estas suelen ser las más mugrientas, pues están más escondidas y son muy buscadas por los jóvenes".

Denuncia contra los veladores

El debate sobre el exceso de ruido y suciedad durante los fines de semana ya viene de largo en Alicante.

Si cabe, se ha visto acrecentado durante los últimos tiempos por la moda del tardeo.

La guerra de los carteles tampoco es ni mucho menos nueva. De hecho, al principio de la actual legislatura aparecieron varios pasquines satíricos cerca de la Rambla en protesta contra el

entonces vicealcalde Miguel Ángel Pavón por proponer reducir el número de veladores.

El último paso lo ha dado ahora la Asociación de Vecinos del Centro Tradicional, cuando el pasado mes de diciembre decidieron presentar una demanda contra el Ayuntamiento. Precisamente el principal punto de discordia son las numerosas terrazas de bares que funcionan por la zona de la calle Castaños y alrededores.

"La especialidad de Alicante siempre ha sido el cortoplacismo, hacer negocios con poca inversión y fastidiando el patrimonio. Ahora los jóvenes de toda la provincia vienen a nuestra ciudad, para hacer lo que no se atreven en sus localidades. Exigimos vivir con la paz y tranquilidad que cualquier ciudadano merece" sentencia José María Morán Berruti.



Callejón del Cubalidro

Una asociación vecinal ha denunciado al Ayuntamiento por los veladores de la calle Castaños y alrededores

«El Casco Antiguo es muy tranquilo entresemana, casi como un pueblo. Pero los fines de semana se convierte en un infierno» J.M. Morán

'Plaza del Váter Público', 'calle del Perpetuo Grito', 'callejón del Cubalidro' o 'avda. de la Mafia Alcohelera' son algunos de los nombres utilizados

Entre pescadores, obreros y veraneantes

En el barrio de San Gabriel encontramos agradables rincones escondidos a los ojos de la mayoría de los alicantinos

DAVID RUBIO

Pocos lugares hay tan especiales como San Gabriel. Un barrio tan alicantino como independiente del resto de la ciudad. Aquí encontramos muchas formas de vivir, todas conviviendo en un mismo lugar.

Para entender lo que es hoy este singular barrio, es imprescindible conocer su historia. Hasta el siglo XIX se trataba de una zona poco habitada, aún muy separada del centro urbano de Alicante.

Apenas algunos pescadores poblaban este lugar, dado a su cercanía con el mar. También residían varias familias de agricultores, que trabajaban los cultivos del Palmeral o de las fincas ubicadas por los alrededores.

Industrialización

Pero todo cambió cuando llegó la industrialización a Alicante. Normalmente las fábricas buscaban zonas de extrarradio para instalarse, y muchas lo hicieron cerca de aquí. Como ejemplos tenemos la industria de conservas 'Las Palmas', las harinas Bufort y Cloquell, la fábrica de sacos, los abonos 'La Cross', etc.

Motivados por la creación de puestos de trabajo, gran cantidad de personas se mudaron a esta zona. Normalmente procedían de pueblos cercanos. Todos estos nuevos obreros acompañaron a los pescadores y agricultores ya asentados antaño.

Habitualmente a esta zona se le solía conocer como Babel o L'Harmonia. Pero la creación del nuevo barrio le hizo ganarse un nombre propio. Su artífice fue un vecino llamado Ramón Soler de Santa Ana.

Nuevo nombre

Ramón era un conocido barbero alicantino, que también ejercía de practicante en la Cruz Roja. Residía en el centro urba-



Barranco de las Ovejas

no, pero ya desde antes de la industrialización se hizo construir una coqueta casa por aquí para veranear junto al mar.

Resulta que Ramón tenía un cartel en la puerta de su morada que rezaba 'lo de San Gabriel'. Consistía en una dedicatoria al santo arcángel, ya que su hijo se llamaba así. Además, el padrino de dicho chaval no era otro que el ilustre escritor alicantino Gabriel Miró.

Con el tiempo, los vecinos se acostumbraron a ver aquel cartel ubicado en la entrada del barrio (actualmente es la calle Pego) y acabaron llamando así a toda la barriada.

San Gabriel crece

Los pobladores siguieron llegando y acabó siendo necesario expandir el barrio. Se crearon entonces algunas sociedades vecinales con el fin de comprar las fincas colindantes a sus pro-

pietarios terratenientes. Aquellas más famosas se llamaron 'La amistad de los cincuenta' y 'El Porvenir del Obrero'. El presidente de la primera, Enrique López Vidal, habitualmente es considerado como el gran impulsor de este nuevo barrio.

No fue fácil para los vecinos conseguir urbanizar este nuevo barrio tan apartado del centro. Ellos mismos tuvieron que comprar sacos de hormigón y asfaltar muchas de sus calles.

El día que al fin lograron que

llegara la electricidad, en 1925, montaron una gran fiesta vecinal. Desde entonces, se continúan celebrando todos los meses de julio. Son incluso más antiguas que las propias Hogueras de San Juan.

Calles, plazas y parques

En definitiva, un barrio cargado de historia que aún se nota en sus coquetas calles y plazas. Pasear por aquí es francamente agradable. Muchos vecinos aprovechan la casi ausencia de tráfi-

En 1925 la electricidad llegó al barrio. Para celebrarlo, los vecinos organizan unas fiestas tradicionales que aún perduran

co para sentarse en las aceras y pasar la tarde de cháchara. Aún se ven escenas muy difíciles de encontrar en cualquier otro punto de la gran urbe que es hoy Alicante.

Es complicado quedarse con algún punto especial, ya que el gran encanto del barrio supone todo su conjunto. Pero probablemente el rincón más singular sea la Plaza del Refugio. Como su nombre indica, aquí estaba ubicado un refugio antiaéreo donde los habitantes del barrio se escondían cada vez que Alicante sufría un bombardeo durante la Guerra Civil.

Actualmente encontramos aquí un cuidado jardín flanqueado por curiosas casas tradicionales. Además, si seguimos paseando hallaremos otras cinco plazas en San Gabriel, cada una con su pequeño parque o zona ajardinada y todas igualmente acogedoras.



Dibujo de Remigio Soler

San Gabriel surge en el siglo XIX como un barrio obrero, ya que muchas fábricas se instalan en las afueras de Alicante

Un vecino dedicó su casa al arcángel Gabriel, pues era el nombre de su hijo y su padrino Gabriel Miró. De aquí vino el nombre del barrio

Pequeñas casas y chalets

Siguiendo la tradición del barrio, hoy en día pescadores y obreros continúan conviviendo con familias de clase media-alta o veraneantes. Observamos modernos y lujosos chalets junto a modestas casas tradicionales.

Muchos alicantinos han llegado a San Gabriel durante las últimas décadas, atraídos por su privilegiado emplazamiento. Dentro de la ciudad, pero alejado del ruido urbano. El número de extranjeros europeos también ha aumentado considerablemente, sobre todo a raíz de la constitución de la EUIPO a menos de un kilómetro de distancia.

Actualmente también hay un San Gabriel moderno, compuesto por grandes urbanizaciones. Pero el barrio de toda la vida continúa entre el Palmeral y el Barranco de las Ovejas. Todo un lujo vivir entre el mayor parque de la ciudad y lo más parecido a un río que pasa por Alicante.

La playa y el tren

Por otro lado, estamos en el único barrio alicantino que tiene su propia playa y parada de tren. Aunque hay que decir que ambas son francamente mejorables.

La playa de San Gabriel es pequeña y no está demasiado cuidada. Aún así, cada verano son más los bañistas que vienen aquí. Ya sea por la cercanía, o tal

El Ayuntamiento invertirá 200.000 euros en acondicionar y mejorar el borde del Barranco de las Ovejas

vez para evitar las aglomeraciones del Postiguet.

Entre el barrio y la playa, encontramos la mencionada parada ferroviaria. Los billetes solo se pueden comprar en las máquinas, pues no hay taquillero. Ni siquiera suele haber nadie vigilando. Simplemente, el Cercanías de Murcia y Elche para aquí una vez a la hora.

Barranco de las Ovejas

Como ya ocurriera antaño, los vecinos siguen reivindicando más inversiones para su barrio. Históricamente, siempre se han sentidos olvidados por el Ayuntamiento.

Recientemente han logrado ganar una de sus batallas, pues el tripartito aprobó en septiembre una mejora del margen izquierdo del Barranco de las



Plaza del Refugio

Ovejas. Se invertirán cerca de 200.000 euros en la plantación de nuevo arbolado, el acondicionamiento de taludes y el cambio en el riego.

El Consistorio también se ha comprometido a urbanizar una semi-abandonada parcela municipal de 35 metros cuadrados de superficie entre el barranco y la autopista.

Así mismo, recientemente el alcalde Gabriel Echávarri aseguró que las obras de la Vía Parque concluirán al fin durante la primera mitad de 2018. Dicha carretera promete solucionar de una vez los históricos problemas de conexión que sufre este barrio con respecto al resto de la ciudad.

Mientras tanto, San Gabriel sigue siendo ese lugar donde

confraternizan pobres y ricos. Donde los padres dejan tranquilos que los niños jueguen por la calle. Donde los ancianos no cierran la puerta de sus casas al salir. Donde los jóvenes van a sus propios pubs de 'Sanghai' y no necesitan ni desplazarse al centro para salir. Donde en cada esquina, en cada rincón, huele a mar.

Sostenibilidad

Respirando en Navidad

Aguas de Alicante y AODI firman un convenio de colaboración para la realización de la campaña 'Respirando en Navidad' que lleva a cabo la asociación durante estas navidades de 2017

Con esta campaña, AODI busca ofrecer durante estas navidades espacios de ocio integrados, para niños con discapacidad intelectual, que les permita relacionarse, estar en contacto con la naturaleza y realizar actividades lúdicas y deportivas.

AODI es una Asociación de Ocio Ocupacional para personas con Discapacidad Intelectual que tiene, entre sus objetivos, la realización de servicios y programas dirigidos a mejorar la calidad de vida e integración social de las personas con diversidad funcional intelectual y sus familias. Gracias a los recursos que ofrece la Asociación, se aumentan las relaciones interpersonales y se establecen vínculos, favoreciendo así su desarrollo madurativo. Mediante las actividades que realizan, las personas con discapacidad intelectual adquieren autonomía e independencia con respecto a sus cuidadores que tanta dedicación les proporcionan.

Dicho proyecto consiste en la realización de un respiro familiar del 27 de diciembre de 2017 al 1 de enero de 2018, coincidiendo con las festividades navideñas, en el Albergue Santa María del Mar en Guardamar del Segura (Alicante).

A la firma han asistido la presidenta de AODI, Dña. M^a Asunción Paloma Arroyo, y Francisco Bartual, director general de Aguas de Alicante.

Una vez concluida la firma, que ha tenido lugar en la sede de la asociación, el director de Aguas de Alicante, Francisco Bartual, ha podido conocer de primera mano la labor que la asociación realiza en Alicante y ha ratificado el compromiso social de Aguas de Alicante con la mejora de la calidad de vida de las personas, fomentando así la integración y la participación social de este colectivo con diversidad funcional intelectual y de sus familias.

www.aguasdealicante.es





ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Descanse en paz

En este País, no quiere decir que en otros no, somos muy dados a ver lo del vecino, hacer grandes tertulias para muchas cosas que seguramente de forma directa nos puedan influir poco, pero quedarnos quietos ante lo que más nos afecta en nuestra vida.

Y eso es lo que está pasando una vez más, en este caso con nuestro futuro.

Seguro que todos saben que existe un fondo de reserva de la Seguridad Social con el fin de garantizar las pensiones. Bueno, pues aunque alguno de los integrantes del Gobierno ha llegado a decir en épocas de crisis, a personas que no tenían ni para pagar la luz, que debían saber gestionar mejor porque no se puede acabar con los ahorros y hay que tomar medidas antes, una vez más podemos acudir al sabio refranero: "Consejos vendo y para mí no tengo".

67.000 millones de euros en seis años

Si hacemos un poco de historia veremos que ese fondo se había ido aumentando año tras año, incluyendo algunos de los más duros de la crisis, para garantizar el futuro de los pensionistas. Así, había crecido desde los 35.879 millones de euros que contenía esa hucha en 2006 hasta los casi 67.000 millones de euros del 2011.

Pero llegó Fátima Bañez, nuestra guarda y custodia de dicho fondo, y le cedió la llave al "compi" del Ministerio de Hacienda diciendo (y esto es literal): "no pasa nada, la hucha estaba creada para situaciones de contingencia y emergencia y se encuentra dentro de la más absoluta normalidad". Y empezó a sacar. 7.000 millones un año, más de 11.000 millones al siguiente... y así hasta ahora, en 2017, que ese fondo se cerrará en negativo.

Podemos decir que la caja creada por la Seguridad Social ha muerto este mes de diciembre de 2017.



Dibujos: Miguel Asensio

Justificaciones

Si el "procés" catalán ha creado programaciones monotemáticas sobre Cataluña, todavía estoy esperando a que se paralice el País reclamando que no se saque más de forma indiscriminada de nuestros ahorros, los de todos.

Pero regresemos al inicio, por si a alguien se le ha olvidado. La "hucha de las pensiones" es como se conoce, o se conocía al difunto sistema, al Fondo de Reserva de la Seguridad Social. Este fondo se creó en 1997 y recibió las primeras aportaciones en el año 2000. El objetivo del fondo era construir un colchón financiero que permita cubrir el pago de las pensiones contributivas en casos de necesidad puntuales.

Todo parece indicar que la disminución de cuotas que se pagan (que no de cotizantes, ya que el Gobierno se llena la boca constantemente diciendo que aumentan), junto con el aumento de pensionistas, ha creado ese agujero. Y evidentemente todo tiene su lógica, si hay más gastos que ingresos el dinero se acaba, pero no es menos cierto que otras

muchas partidas del Estado tampoco podrían entonces sobrevivir y lo hacen con los presupuestos generales.

Es de risa pensar que nos acusaban, en la crisis, a los ciudadanos, de no haber sido precavidos y que luego las "grandes mentes" pensantes de este País no hubieran previsto esta coyuntura, que ahora, ya sin dinero en la hucha, deberán de solucionar.

No es toda la verdad

Alguno dirá, como nuestro Presidente del Gobierno, que como su nombre indica es un fondo creado para momentos de necesidades, pero se le olvida el segundo apellido: puntuales. Algo que dura seis años, y que es perfectamente previsible, creo que poco tiene de puntual y por lo tanto deben tenerse estudiadas otras fórmulas; como se han estudiado para la reordenación bancaria, por ejemplo.

Pero además es que esa no es toda la realidad, el dinero también ha sido utilizado para otros menesteres. Ya en 2013 el Wall Street Journal se hacía eco de esa salida de dinero y comentaba que "el Gobierno español ha estado usando dinero

del Fondo de Reserva de la Seguridad Social para comprar bonos y deuda". Apuntando que "aunque este hecho ha pasado desapercibido, ya ha invertido el 90% de las reservas en comprar deuda española, lo que provoca dudas sobre la viabilidad de las pensiones".

Grandes cotizantes

No nos corresponde a los "pobres mortales" buscar soluciones, y menos cuando hay personas que cobran su sueldo para ese menester, pero podemos hacernos eco de una de ellas. En España existe una ley que regula la base mínima y máxima de cotización. Si bien la mínima parece razonable, para que quien cobra muy poco al menos tenga recursos y no se le reste más, ¿qué sentido tiene que alguien que cobra mucho llegue un momento que no tenga que cotizar una parte?

Pues con esa simple medida, la de eliminar el salario máximo de cotización y que cada uno cotice por el total de lo que cobra de salario, y según un informe estimativo de CC.OO., la Seguridad Social podría recibir anualmente una inyección adicional de más de 8.600 millones de euros. Hay que recordar que España es el país que tiene el tope salarial de cotización más bajo de la Unión Europea, solo detrás de Holanda y Dinamarca, fijado en 45.000 euros anuales, mientras países como Alemania lo tiene en 74.000, Francia en 113.000 y otros, como Reino Unido, no tienen tope y cotizan por la totalidad de lo que se percibe.

En cualquier caso, parece que el sistema será enterrar al difunto Fondo y subir los impuestos a todos para poder afrontar el año próximo el pago de las pensiones. En fin, visto lo visto y que los que protestan en lugar de recibir apoyo parece que son recriminados por alarmismo o cosas peores, pues esperemos la solución sentados y pongamos la tele, que el tema catalán no ha acabado.

AQUÍ

Medios de Comunicación

Teléfono: 966 36 99 00 | direccion@aquimediosdecomunicacion.com

Impreso y distribuido: 26 al 29 de diciembre de 2017

D.L. AQUÍ en Alicante: A 268-2017 En Alicante: Imprime: P Impresión. Distribuye: ASM y equipo de AQUÍ.

AQUÍ en Alicante

www.aquienalicante.com

/AQUÍenAlicante - @AQUÍenAlicante

Ángel Fernández
DIRECTORDavid Rubio
ACTUALIDADDaniel Rodríguez
DEPORTESCarmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓNManuela Guilabert
GASTRONOMÍAPablo Salazar
ELCHEMaría Luisa Caballero
VEGA BAJAJesús Zerón
ORIHUELAPablo Verdú
DEPORTES ELCHEOmar Guillermo
SALUDJesús Martín
FORMADOR INMOBILIARIOJulio Moyano
DIRECTOR DE AUDIOVISUALESAntonio J. Rodríguez
JEFE DE REPARTO Y REDES SOCIALESMiguel Asensio
DIBUJANTEJavier Cases
ILUSTRACIÓNFidel Montalvo
DELEGADO COMERCIAL ALICANTEJosé Pastor
DELEGADO COMERCIAL VEGA BAJANuria Gras
RESPONSABLE DE MAQUETACIÓNEnrique García
MAQUETACIÓNChristian Alain
CREATIVIDAD



JESÚS MARTÍN

Formador Inmobiliario, gerente en INMOUP (Mentoring y Asesoramiento Inmobiliario), gerente en EFI (Escuela de Formación Inmobiliaria), gerente MLS ALICANTEVENDE y presidente en Alicante de MLS Nacional.

Vender más rápido una vivienda con Home Staging

Un método que ayuda a traspasar un domicilio en menos tiempo e incluso a mejor precio

El Home Staging es un concepto que las más prestigiosas agencias inmobiliarias llevan ya tiempo utilizando, dando unos resultados muy satisfactorios en la mayoría de los casos.

Para conocer este fenómeno en profundidad me he dirigido a dos personas cualificadas por la Asociación Nacional de Home Staging en España y que ejercen su labor en nuestra provincia. Cristina Nicolás se desempeña principalmente en Alicante y Karen Manzanos en Torrevieja, aunque realmente ambas operan por toda la Costa Blanca.

Por tanto, vamos a desvelar, a grandes rasgos, lo que nos dicen las expertas sobre el tema y cuáles han sido sus respuestas a las preguntas formuladas.

¿Qué es el Home Staging?

El Home Staging o Estilismo Inmobiliario es una técnica de marketing inmobiliario que tiene como objetivo que las viviendas en venta o alquiler sean un buen producto, que llame la atención de los potenciales compradores o inquilinos. Todo ello, evitando



Misma vivienda antes y después del Home Staging.

causar malas impresiones para que así puedan venderse o alquilarse en menor tiempo y al mejor precio de mercado.

¿Cuándo y cómo empezó esta técnica?

Ya se utiliza desde los años 70 en EE.UU., donde surgió a manos de una agente inmobiliaria que comprobó que preparando correctamente las viviendas, éstas se vendían antes e incluso algunas se revalorizaban. Desde entonces se ha ido expandiendo por Europa y hoy en día ya se aplica también en España con muy buenos resultados.

¿Cómo consigue que se vendan antes las propiedades?

Para que las viviendas sean un buen producto dentro del mercado inmobiliario, éstas deben mostrar todo su potencial.

Para ello les sacamos el máximo partido, mejorando su estado con la puesta a punto necesaria, su presentación con una decoración atractiva y se destacan sus puntos fuertes mediante una correcta fotografía, en definitiva, lo que todos conocemos como un "lavado de cara" pero a un nivel más alto.

¿A qué tipo de vivienda se le puede hacer?

De cualquier tipo y precio, tanto si están habitadas o no, amuebladas o vacías, para alquiler continuo o vacacional, pisos piloto, etc.

Las personas piensan que es muy caro, pero ¿realmente es así?

En absoluto, la inversión material será la menor posible, se trata de aprovechar lo que

ya hay en la vivienda o si no lo hay, comprar lo necesario con la mejor calidad-precio. En cuanto al servicio, será más económico que uno de interiorismo ya que en éste caso la decoración no es para el dueño de la vivienda sino para el que la disfrutará cuando la compre o alquile, por lo que debemos presentarla de forma que pueda gustar a un amplio público.

Entonces, ¿vale la pena invertir en ello?

Totalmente; los particulares que vendan o alquilen una vivienda, aplicando ésta técnica, lo conseguirán en menor tiempo y sin negociaciones con el precio. Así mismo, las agencias inmobiliarias que quieran aplicarla colaborando con nosotras conseguirán que sus clientes queden muy

En el Home Staging se aprovechan muchos elementos que ya están presentes en la casa

satisfechos, lo que mejorará su imagen y productividad.

Como podéis ver, es una pequeña inversión que nos puede aportar grandes beneficios a la hora de vender una propiedad a la que va a aportar un valor añadido frente a las demás. Es importante saber diferenciarse del resto del mercado. También hará que el comprador tenga una idea más real de cómo puede quedar su nuevo hogar con unos pequeños retoques.

Por todo ello mi recomendación es que, tanto si usted es comprador como si es vendedor, acuda a una agencia inmobiliaria donde le puedan ayudar con el Home Staging.

Si tienen alguna duda sobre este tema o cualquier otro, pueden ponerse en contacto conmigo en el teléfono 965 501 804 de la Asociación de Agencias Inmobiliarias en Alicante, de la cual soy el administrador y gerente.

Un 'lavado de cara' crea una buena presentación



Jesús Martín
Formador Inmobiliario

☎ 677 655 100
@ jesus@inmoup.es

Llama ahora, puedo ayudarte a mejorar a tus Agentes y tus beneficios.




www.inmoup.es

IMPULSAMOS TUS RESULTADOS



EVA HERNÁNDEZ RAMOS

Abogada y directora de Inex Inversiones. Experta en Transformación digital, Derecho en Supplychain y nuevos negocios. Cofundadora ciberhumanismo, escritora y docente de postgrados.

La gestión de la transformación VICA

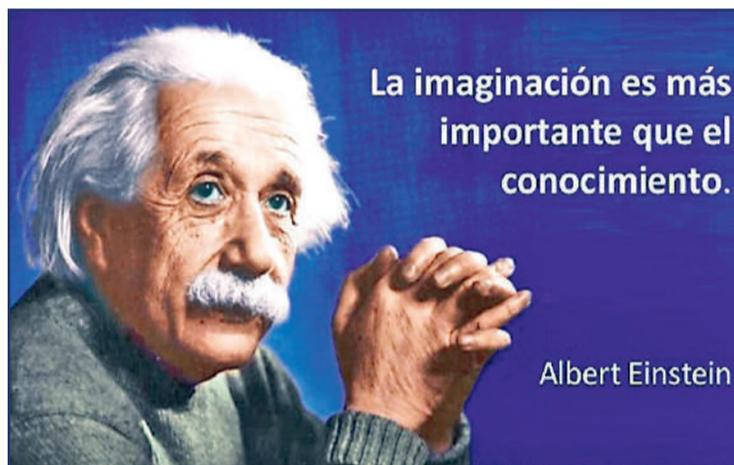
Estamos acostumbrados a escuchar el concepto `disrupción`, pero sería mucho más conveniente utilizar otras palabras como volátil, incierta, cambiante y ambigua (VICA)

Como seres en constante evolución, vamos a analizar algunos factores de la transformación digital desde un prisma novedoso desde el que, quizás, vas a replantearte muchos conceptos.

En multitud de ocasiones, cuando un empresario me pregunta cuál es la mejor forma de gestionar la transformación digital o adaptarse al cambio, siempre les hago la misma pregunta: imagina que estás en el mar y cierra los ojos por un momento, ¿qué es lo que te impulsa a nadar?

Nos encontramos ante dos grandes y determinantes opciones: huir de un peligro, como puede ser el caso de ser perseguidos y atemorizados por la aparición de un tiburón o conseguir una medalla, reconocimiento, prestigio y lograr una meta.

En todos los escenarios disruptivos ha tenido lugar esta paradoja en el mundo de los negocios y es tan fácil como conocer



nuestras aspiraciones y horizontes en el ciclo de vida de nuestro core* (*objetivo).

Si nadamos para conseguir el premio, desarrollaremos nuevas estrategias para que nuestra empresa sea rentable, pero si nadamos para evitar un peligro adoptamos una actitud reactiva ante un elemento que pondría en peligro nuestra existencia.

Evolución humana

Conozcamos un poco más cerca a que se refieren exactamente cuando hablan de `transformación disruptiva`, `disrupción de las nuevas tecnologías` o "disrupción, disrupción".

En primer lugar, estamos acostumbrados a escuchar el

concepto `disrupción`, pero sería mucho más conveniente utilizar otras palabras o acrónimos más evolucionados como `Transformación VICA` o lo que es lo mismo: volátil, incierta, cambiante y ambigua.

El ser humano se encamina siempre a evolucionar, según marca la teoría de la `Evolución de las Especies de Darwin`, hacia adelante y siempre hacia procesos y herramientas que le abastezcan de una mayor simplicidad, rapidez e inmediatez en la adquisición de lo que desea adquirir, producir o consumir.

El tiburón realiza el papel de meteorito, el coche a motor que cambió en poco más de una década el perfil de la ciudad de

Nueva York fue otro meteorito para el negocio de los coches a caballo.

No nos pre-ocupemos por la irrupción de nuevos modelos como Airbnb, Amazon y su `one click`, Domino's pizza y su `zero click`, Spotify, Gopro, Uber, Ula-box y un largo etcétera. Ocupémonos, sigamos los patrones, adaptemos y cambiemos nuestra mente y lideremos el cambio. El cambio viene para quedarse y no implica crisis económica ni desaparición de empleos, sino creación de nuevos negocios y nuevos recursos. En definitiva, todo avanza según lo previsto, somos seres en evolución hacia lo simple, rápido y veloz.

Cambio de actitud

Es equivocado pensar que la Transformación Digital consiste en la aplicación de nuevas tecnologías para `digitalizarnos` o adaptar nuestros negocios al cambio. Lo primero y esencial es el cambio de mentalidad. Estructuras flexibles, valorización de la innovación y las mentes creativas, trabajo por procesos y no por departamentos, y una buena apertura al cambio, harán que seamos meteoritos y no nadadores huyendo del tiburón.

Una frase para la reflexión: Tan importante es adaptarse al nuevo crecimiento tecnológico y usar formas de inteligencia arti-

ficial, como modificar la mentalidad y modelo de negocio.

Utilizar la mente

Hemos sido espectadores de la caída y quiebra de grandes compañías, empresas que facturaban miles de millones de dólares en cada ejercicio contable y tuvieron en sus manos los elementos tecnológicos para la adaptación al cambio sin ser estos aprovechados, y en ocasiones tampoco vistos o tenidos en consideración.

¿Os acordáis de Kodak? Sumida en concurso de acreedores en 2012 tras la irrupción de los smartphones. Y también conocéis Gopro, ¿verdad? Un producto revolucionario que ha desbancado el uso de smartphones en el ámbito deportivo.

Kodak (Eastman Kodak Company) disponía de la tecnología necesaria para adaptarse al cambio. El fundador de Gopro, un surfista brillante, creó su primer prototipo con una cámara Kodak y un artilugio para fijarlo a su muñeca.

Posiblemente, si le preguntáramos a Nick Woodman -fundador de Gopro- qué le impulsa a nadar, nos habría contestado: "Matar al tiburón y llevarlo a la orilla para que me dieran un premio", et volió: Primera regla para el cambio: utilizar nuestra brillante mente humana.

Adaptemos y cambiemos nuestra mente y lideremos el cambio

Ya está AQUÍ el corto más emotivo de estas navidades

CARTA A LA NAVIDAD

Descúbelo en las webs y rr.ss. de AQUÍ

Dirigida por
Eva Hernández Ramos

YouTube f LinkedIn

¿Sabías que...

la famosa frase "si no queda satisfecho, le devolvemos su dinero" es una obligación legal?

Pues sí, se corresponde al derecho de desistimiento que tiene todo consumidor ante un producto que ha adquirido en tienda on line o por medios electrónicos, según establece la Ley de Servicios de la Sociedad de la Información (más conocida como LSSI). Esto significa que el consumidor tiene derecho a cancelar (rescindir) el contrato y devolver el producto sin motivo alguno, durante el plazo de 14 días naturales desde el día de la compra o desde el día de entrega del último producto (si son entregados por separado).

Para ello, el empresario debe cumplir unos requisitos de información al consumidor en sus avisos legales y condiciones generales. En caso de que no lo haga o falte alguno de ellos, el plazo de devolución sin justificación se extiende a doce meses + 14 días para ejercitarlo, desde la compra o formalización de acuerdos preliminares.

El vendedor deberá devolver las cantidades que ya se han abonado sin retención de gastos.

AQUÍ en **A**licante
AQUÍ en la **V**ega **B**aja
AQUÍ en **T**orre**v**ieja
AQUÍ en **C**ox

AQUÍ en **E**lche
AQUÍ en **S**anta **P**ola
AQUÍ en **C**revillent
AQUÍ en **O**rihuela

AQUÍ®

Medios de Comunicación

*Si el 2017 fue intenso el 2018 puede ser impresionante.
Tú decides si aprovecharlo o dejarlo pasar
Feliz año nuevo.*



www.aquimediosdecomunicacion.com

ENTREVISTA > Ángeles Navarro Romero / Dietista (Beas del Segura -Jaén- 16-septiembre-1969)

Con una alimentación saludable y buenos hábitos de vida se pueden prevenir y paliar muchas enfermedades

Una vez que finalicen estas fechas navideñas y de fin de año habremos engordado, de media, entre dos y cuatro kilos, y llegarán los remordimientos y las buenas intenciones

MANUELA GUILBERT

La Navidad puede dejar a su paso no solo alegrías y buenos recuerdos, sino el disgusto de comprobar que hemos cogido peso con tanta comilona. En la mayoría de los casos de dos a cuatro kilos de promedio. Esto se debe a que no sólo comemos en exceso los días puntuales de la Navidad, sino que ya comenzamos un mes antes a celebrar la festividad con cenas de amigos, trabajo y pequeños picoteos, además de disminuir nuestra actividad física a diario.

Las fiestas, comidas de empresa y reuniones de amigos y familiares nos hacen comer más de la cuenta y sentirnos con remordimientos por no haber controlado más los riesgos de la Navidad.

Uno de los propósitos comunes que nos ponemos como meta cuando empieza el año es perder peso y llevar una vida más saludable. Son fechas en las que nos sentimos dispuestos a cambiar nuestro estilo de vida y mejorar nuestros hábitos.

Ahora hay una búsqueda de información sobre la alimentación, nos fijamos en etiquetados con los ingredientes, que sean ecológicos, los productos light, los desnatados... La industria ya se encarga de desviarnos de lo esencial, que es la simplicidad. Debemos saber que lo fácil lo estamos haciendo difícil y que realmente lo que deberíamos comprar o tener en nuestra casa son alimentos de verdad, sin etiquetas. Realizando ejercicio, no fumando, disminuyendo el alcohol y tendiendo hacia la vida una actitud positiva, ya estaremos dando un paso muy grande y no tardaremos mucho en ver los resultados de manera física y mental.

¿Qué consejos da a sus pacientes cuando quieren perder algo de peso y llevar una vida más sana?

Si hablamos de ese peso que después de la Navidad se ha cogido y la persona estaba en un normopeso, sencillamente sería eliminar de su despensa productos procesados, ultraprocesados, dulces navideños, etc. y en su



El agua debe estar presente a diario y será la bebida por excelencia

día a día basar su alimentación en verduras, hortalizas, frutas, legumbres, grasas saludables (frutos secos y aceite de oliva virgen extra), cereales integrales, huevos, carne magra y pescado de buena calidad.

A todo esto, hay que añadir la actividad física a diario, que será dependiendo del estado de salud y edad. Desde caminar, bicicleta, bailar, nadar, correr, senderismo, etc. No es necesario mucho más para volver a tu peso habitual después de la Navidad.

Si existe un exceso de peso, que se ha ido incrementando a lo largo de nuestra vida y no conseguimos llegar a nuestro objetivo, debemos ponernos en manos de un profesional de la nutrición para conseguir no sólo alcan-

«La mujer generalmente tiene más preferencia por los sabores dulces»

zarlo, sino mantenernos en ese peso adecuado siempre.

¿Por regla general quién es más goloso, el hombre o la mujer?

La mujer generalmente tiene más preferencia por los sabores dulces. Hay estudios que señalan que la mayor ingesta de alimentos ricos en hidratos de carbono de absorción rápida y azúcares simples tienen correlación con la intensidad de los síntomas del síndrome premenstrual.

En este periodo hay un descenso de estrógenos y progesterona, además influye en el descenso de uno de los neurotransmisores cerebrales, la serotonina. Al descender ésta, sentimos cambios de humor, inestabilidad emocional e irrita-

«No es lo mismo bajar de peso que bajar de grasa»

bilidad. Con lo cual se buscará la manera de compensar de manera rápida algo que nos haga sentir bien y el dulce cumple esa función.

¿Cuál es el trabajo de un Dietista?

El dietista es un trabajador sanitario cualificado para aconsejar una buena alimentación, tanto en colectivos como de forma individual, planificando menús, dietas especiales, responsable en empresas de catering, educador nutricional o técnico en higiene de alimentos.

Un dietista nunca podrá diagnosticar una patología, siempre lo derivará al médico especialista y seguirá sus indicaciones, realizando un trabajo multidisciplinar según el caso. Podemos trabajar en hospitales o centros

«Con comida procesadas tus papilas gustativas se acostumbran a ese umbral de sabor elevado, encontrando luego insípidos ciertos alimentos necesarios y saludables»

de salud, pero esto por desgracia en España no ocurre. El Sistema Nacional de Salud no contempla al dietista, cosa que se entiende muy poco con la alta tasa de prevalencia que tenemos, tanto en obesidad y sobrepeso infantil como en adultos.

Hoy día necesitamos más que nunca una política que promocio- ne buenos hábitos de salud y de alimentación desde bien pequeños, para contrarrestar esta epidemia, que no sólo no conseguimos frenar, sino que, según los datos, no para de crecer.

¿Qué peligros entraña hacer dieta sin control profesional?

Si hacemos restricciones en nuestra dieta de manera no controlada, puedes estar eliminando alimentos en tu día a día que tengan mucho valor nutricional o realices una ingesta muy baja a tus necesidades, y las repercusiones pueden ser graves. El cansancio o la apatía son los primeros síntomas que se suelen detectar.

No es lo mismo bajar de peso que bajar de grasa; la masa muscular pesa más que la grasa y esto sólo se sabe cuando hacemos un estudio de antropometría o estudio de composición corporal. Junto con el estudio antropométrico se realiza su historia clínica y dietética. Es así como podemos valorar el estado nutricional, aconsejándole siempre que se haga unos análisis pre-



La dieta saludable debe ser variada, constituida por diferentes tipos de alimentos, ya que no existe ningún alimento que, por sí mismo, aporte todos los nutrientes. Debe ser suficiente en energía y nutrientes, para mantener las funciones vitales y las actividades diarias, tanto físicas como intelectuales y debe estar adaptada a las necesidades fisiológicas (embarazo, lactancia, adolescencia, vejez, etc.). También debe ser equilibrada, respetando los porcentajes recomendados de los distintos nutrientes: hidratos de carbono o azúcares 50-60%, grasas 30-35% y proteínas 10-15%.

La alimentación es fundamental a la hora de vivir la vida de forma sana. La dieta saludable incluye verduras, frutas, granos integrales y productos lácteos sin grasa o bajos en grasa, pescado, mariscos, pollo o pavo, carnes sin grasa o con poca grasa, huevos, frijoles, semillas y nueces. Del mismo modo hay que evitar alimentos ricos en colesterol, sodio (sal) y azúcar adicional, grasas malas y alimentos fritos, entre otros. Debe estar presente 5 o 6 veces al día (desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y antes de ir a la cama). Las dietas no saludables y la inactividad física son dos de los principales factores de riesgo de hipertensión, hiperglucemia, hiperlipidemia, sobrepeso u obesidad y de las principales enfermedades crónicas, como las cardiovasculares, el cáncer o la diabetes.

Revista Ávila en Salud

vios antes de empezar un nuevo plan dietético.

Algo que nos preocupa mucho a los profesionales de la nutrición es la creencia de que hay que comer poco para bajar de peso y eso es algo muy erróneo, de hecho, las personas que siguen un plan dietético saludable comen la cantidad que necesitan y en ningún momento tienen que tener la sensación de hambre.

Si se hace una dieta muy hipocalórica, o desequilibrada, la sensación que tendrán es de frustración, cuando después de perder algo no consiguen alcanzar su objetivo. Esto pasa porque el metabolismo se adapta perfectamente a situaciones de escasez, modificando su gasto energético. Estamos codificados para aguantar épocas de hambruna ya desde mucho tiempo atrás y el hecho de que estés comiendo poco hará que tus reservas aumenten en el momento que te des un buen atracón.

El veganismo en los últimos años, ¿es más tendencia que filosofía de vida?

Yo creo que más bien hay una confusión. Se han mezclado

varios conceptos que no tienen nada que ver y son: por un lado, el respeto hacia los seres vivos y, por otro lado, el pensar que no comiendo alimentos de origen animal te alimentas mejor o que así vas a perder más peso.

El veganismo es un estilo de vida en el que la persona está muy alineada con lo que dice y hace, es decir, desde el lugar donde vive, qué se pone de ropa, qué utiliza para su higiene diaria, qué compra y dónde, etc. Va mucho más allá de rechazar el consumo de todo producto animal. Sus motivos principales son ético, ambiental y dietético.

El problema que yo le encuentro es en el movimiento vegano más joven, que generalmente se preocupan menos de la nutrición y esto les puede perjudicar a su salud si no es consciente de sus necesidades. Principalmente la vit. B12, vit. D, omega 3, hierro y zinc, son las más deficitarias si no se suplementan algunas o prestan atención al grupo de alimentos que tienen que incorporar en su dieta a diario.

¿Se pueden prevenir o curar enfermedades a través de la alimentación?

Lo que sí se puede afirmar, y está científicamente demostrado, es que, llevando una alimentación saludable, ejercicio físico y estado de estrés controlado, se pueden prevenir y paliar muchas enfermedades.

Las últimas investigaciones sobre nuestras bacterias intestinales y su importancia a la hora de enfermar están dando muchos resultados. Se sabe que en poblados africanos cazador-recolector son más variadas que en lugares más industrializados

de occidente. El estudio muestra cómo en esos poblados no existen enfermedades como la diabetes, obesidad, hipertensión... todas ellas relacionadas con la alimentación. De aquí la importancia de los prebióticos y los probióticos que actualmente están en continua investigación.

También existen estudios que demuestran que siguiendo la dieta mediterránea se pueden prevenir enfermedades, especialmente las cardiovasculares.

¿Cuáles son los productos autóctonos que más influyen sobre nuestra salud?

Nuestra agricultura aquí es muy rica a nivel nutricional, por su alto contenido en antioxidantes, proteínas vegetales y ácidos grasos saludables. La principal es la de la granada mollar, el naranjo dulce, el limonero, el almendro, la avena, la palmera datilera y el olivar. Así como la alcachofa, el haba verde o la col brócoli.

En general todas las variedades en frutas y verduras son saludables, pero algo que hay que destacar y promover es el consumo de alimentos de cercanía; por un lado, mantener el ecosistema, siempre serán mejores los precios, y por otro contribuir a mantener nuestra agricultura a nivel económico.

¿Hay alimentos que enganchan?

Si, esto es un hecho, y lo podemos experimentar muy fácilmente cuando comemos alimentos muy palatables, con mucho sabor, y que no podemos parar de comer. El ejemplo más claro es cuando comemos comidas procesadas, salsas, dulces, bollería industrial, etc. Está cargado

de exceso de grasa no saludable como azúcar, sal y aditivos que dan sabor y color, que darán todavía un aspecto más llamativo para la vista. Todo ello logrará que te enganches sin apenas darte cuenta.

El motivo es que tus papilas gustativas se acostumbrarán a ese umbral de sabor elevado y encontrarás insípida una pieza de fruta, verduras al vapor o un pescado a la plancha, afectando directamente al paladar de los más pequeños, que desde su temprana edad ya están tomando esos excesos y madurarán con la creencia de que estos sabores son los normales, siguiendo ese patrón durante toda su vida.

Es nuestra obligación, como adultos, enseñarles a llevar una buena educación nutricional y, por supuesto, dar ejemplo. Si ellos no lo ven en su entorno y la industria promueve la mala alimentación, a través de la publicidad, todos nuestros esfuerzos serán nulos.

¿Qué alimentos deben estar siempre presentes en nuestra alimentación?

Está claro que seguir la dieta mediterránea es una buena base.

Si la basamos en verduras, hortalizas, fruta, pescado, huevo, carne de calidad, limitando las carnes rojas y sus derivados, legumbres, frutos secos naturales, aceite de oliva virgen y granos integrales, será suficiente para tener todos los nutrientes que necesitamos.

Todo esto debe ir acompañado de actividad física y de hábitos no tóxicos, como fumar o beber alcohol. El agua debe estar

presente a diario y será la bebida por excelencia.

En general, y a juzgar por tu trabajo... ¿nos alimentamos bien en Alicante?

Se puede decir que hay muy buena voluntad, y cada vez somos más conscientes de que nuestra salud está condicionada por nuestros hábitos de consumo. Hemos perdido nuestras costumbres de comprar en el mercado y comprar productos frescos, cocinar a diario, comer en familia y todo esto se nota. Cada vez hay más problemas digestivos: intolerancias, inflamación, enfermedades del colon, etc.

Los sanitarios tenemos la obligación de difundir y dar información en cuanto a la repercusión de no tener unos buenos hábitos de consumo y estilo de vida saludable.

Por mi parte esa labor intento hacerla de la mejor manera que puedo y adaptarme a las circunstancias o dificultades que presente una persona para poder lograr su objetivo.

«Cuando empieza el año un propósito habitual es el de perder peso y llevar una vida más saludable»

«A los profesionales de la nutrición nos preocupa esa creencia de que hay que comer poco para bajar de peso, que es algo muy erróneo»

ENTREVISTA > Josep Bernabéu Mestre / Catedrático del 'Sabor Gastronómico' en la Universidad de Alicante (Pego -Alicante-, 9-febrero-1957)

Se puede ganar salud sin renunciar al placer de comer

Consideran que crear una cultura que ayude a mejorar la vida de las personas debe ser uno de los principales objetivos de un buen gastrónomo

MANUELA GUILABERT

Si las previsiones no fallan, el curso que viene comenzará en la Universidad de Alicante (UA) el grado en Gastronomía que desde hace varios años se viene reclamando. El primer paso se ha dado con la reciente puesta en marcha de la Cátedra del Sabor que dirige el catedrático Josep Bernabéu Mestre.

En toda España este grado se imparte en seis universidades, cuatro de ellas privadas: Mondragón en San Sebastián, CEU de Castellón, Católica de Murcia y Francisco de Vitoria de Madrid.

Los nuevos estudios nacen con la intención de formar al gastrónomo en todas las vertientes que incluye el sector en una profesión, según Bernabéu, con presente y futuro.

¿Qué salidas profesionales tiene esta cátedra y sobre todo el grado en Gastronomía que comienza el próximo curso?

A mí me parece que es una apuesta interesante y es el primer paso al grado en Gastronomía que se va a implantar desde el próximo curso en la Universidad de Alicante tras varios años gestándose. Desde que hace algunos años la gastronomía ha llegado a la universidad para convertirse en estudios superiores, a mí me parece que es una figura profesional con un futuro interesante que va a permitir, a quienes superen estos estudios, convertirse en un profesional que domine todos los factores que rodean a la gastronomía al margen de la cocina.

Un gastrónomo es, si lo comparamos con la medicina, un especialista en esta materia que engloba y coordina a todos los



«Se va a poder comparar su nivel con la prestigiosa 'Basque Culinary Center'»

actores y factores que existen en torno al mundo de la gastronomía. Por ejemplo, sus conocimientos en cocina y nutrición les van a permitir pensar en platos que al mismo tiempo sean equilibrados a nivel nutricional, en unos tiempos en los que afortunadamente cada vez pensamos más en cuidar de nuestra salud a través de la alimentación. Ganar salud sin renunciar al placer de comer, y crear una cultura que ayude a mejorar la vida de las personas.

¿Se va a poder comparar su nivel con la prestigiosa universidad de la Gastronomía del País Vasco, la Basque Culinary Center?

Yo creo que sí. Se ha hecho un gran esfuerzo en la elaboración y preparación del plan de estudios. Jugamos precisamente con la ventaja de poder evaluar lo que se ha hecho hasta ahora

en otras universidades que nos han precedido para no cometer errores.

Desde mi punto de vista personal, creo que es un plan de estudios muy equilibrado con un importante componente práctico que se ha elaborado escuchando a los protagonistas de la gastronomía. El grado de Gastronomía de la Universidad de Alicante ha hecho una apuesta fuerte por intentar responder a las necesidades que plantea tanto el presente como el futuro de este sector.

¿Habría que bajar un poco del pedestal a la alta cocina, volver a los orígenes y pensar en todo caso en una simbiosis entre ambos?

Pues yo creo que van por ahí los tiros. Muchos de los grandes chefs están mirando a la tradición e intentando que la innovación sea compatible con la recuperación y la puesta en valor de las tradiciones culinarias, y creo que es también muy importante lo que está ocurriendo con la denominada 'ecogastronomía'.

Es decir, una gastronomía acorde con los modelos de consumo de alimentos sostenibles, donde la calidad del producto es muy importante y prima el producto de proximidad y la estacionalidad, así como el trata-

miento que se le da tanto a plantas como a animales. Al final de lo que se trata es de tener una alimentación sana, equilibrada y respetuosa. En definitiva, es defender nuestra soberanía alimentaria reforzando nuestro sistema propio de producción. Las últimas tendencias en gastronomía desde luego van por ahí.

Es usted catedrático del Sabor. ¿Cuáles son sus sabores preferidos?

Sin duda el sabor de los platos de arroz. En esta tierra si hay algo que nos caracteriza es la capacidad para combinar el arroz con infinidad de productos, con una base de caldos e ingredientes y con una tradición que abre un mar de posibilidades a la hora de poder disfrutar de un buen arroz, con la técnica que nos caracteriza para lograrlo en nuestra provincia. Me gusta de pescado, de carne, de verduras, caldosos, secos... Me gustan todos y engloban para mí un mundo de sabores con los que disfrutar; comería arroz todos los días. De mi niñez recuerdo mi infancia en Pego y el sabor del arroz con costra que se hacía cuando nos íbamos al campo a comer en familia.

Por cierto, que dentro del marco de la cátedra del Sabor vamos a poner en marcha un máster en

«Muchos de los grandes chefs están intentando que la innovación sea compatible con la recuperación y la puesta en valor de las tradiciones culinarias»

Arroces, que impartirán los mejores maestros arroceros, para dar a conocer sus técnicas a nuestros alumnos. También quiero añadir que estamos recopilando materia para la creación de una biblioteca sobre la gastronomía en la comunidad valenciana.

Ya que hablamos de sabores. ¿Qué es para usted el nuevo sabor que han inventado los japoneses, el umami?

Cuando hablamos de gastronomía hay que tener siempre la mente abierta a cualquier novedad. En nuestra provincia hay mucha cocina vanguardista dispuesta a adaptar productos y sabores nuevos a sus platos, y que representan parte de la cultura gastronómica mediterránea.

A mí no me parece mal que desde otras culturas nos inviten a descubrir nuevos placeres para saborear, como el umami, pero siempre que lo hagamos desde nuestras costumbres, intentando aplicarlo también a nuestra cocina.

Por lo tanto, desde esa perspectiva que representa nuestra tradición alimentaria es como debemos encarar estas novedades.

¿Qué cómo alcanzamos ese sabor? Bueno, cuando disfrutas de un gran plato estas saboreando también un paisaje o un entorno, una cultura a la que representa esa cocina, es, más que un sabor, una sensación que se experimenta y que te traslada, algo que también puedes lograr comiendo un plato sencillo. De todas formas hay que entender a la cultura asiática para entender este concepto.

«Estamos recopilando materia para la creación de una biblioteca sobre la gastronomía en la comunidad valenciana»

Una atalaya que mira al Mediterráneo

La Torre del Moro es un emblema para la ciudad de Torrevieja y un mirador inigualable en todo el levante Mediterráneo

MARÍA LUISA CABALLERO

Una Atalaya al Mediterráneo, un ventanal sobre el que flotar sobre sus aguas y viajar varios cientos de años en el tiempo. Esto es la comúnmente llamada Torre del Moro, situada en el Cabo Cervera, que se eleva más de 40 metros sobre las costas de La Mata y Torrevieja.

Entramado defensivo medieval

Para entender el origen de este mirador, antaño fortaleza y lugar de vigilancia, hay que viajar hacia el siglo XIV, momento en el que Jaime II legitimó a los lugareños para poder utilizar una torre que sirviese como método de defensa para los ataques enemigos provenientes del mar. ¿La razón? El importante nudo comercial presente en la primitiva ciudad, que nacía en las cercanas salinas de la Mata.

La sal, un producto valiosísimo en la época, se embarcaba primero en las salinas de la Mata para ser llevada posteriormente a la cala Cornuda, un lugar conocido como "Las eras de la sal". La construcción de las torres debería representar un medio de defensa extraordinario que garantizase el comercio del producto con seguridad. Sin embargo, estas dos torres irían mucho más allá, y tal sería su importancia para la región que acabarían dando nombre a las dos localidades dónde se ubican: Torrelamata y Torrevieja.

La importancia de las torres, como elementos de vigía, no decaería durante los siglos posteriores, pues se trata de dos localizaciones excepcionales desde dónde podía controlarse toda la costa como una gran par-



Cartel informativo de zona declarada microrreserva de flora



La Torre del Moro se alza entre La Mata y Torrevieja

La jacarilla cabeza de gato ha sido declarada especie protegida

te de la cuenca del Segura y del Vinalopó. Es por ello que jugarían papeles destacados en la lucha contra los piratas berberiscos, dónde formarían parte de una red de torres vigía hermanadas.

En la actualidad

Con el fin de la Edad Media y la bajada de nivel del espíritu bélico tan característico de los pueblos del Mediterráneo, la torre fue cayendo en desuso hasta

Las torres acabaron por dar nombre a Torrelamata y Torrevieja

encontrarse con una necesidad prioritaria de reforma durante la segunda mitad del siglo XX.

A día de hoy, podemos encontrar la torre rodeada por un precioso parque-mirador, dónde incluso hay una pequeña terraza en la que hacer una parada y disfrutar de la brisa marina mientras se disfruta de una tapa.

Al igual que para sus fundadores, el verdadero interés de la Torre del Moro sigue estando

en sus espectaculares vistas. En dirección norte noroeste se puede ver Tabarca y hacia el sur el Mar Menor. Un balcón al mediterráneo único en todo el litoral levantino que permite disfrutar de unas vistas inigualables.

Pasado bélico, futuro ecológico

En la zona no sólo se encuentra el mirador de la torre. Desde el 2015 el ayuntamiento de Torrevieja ha trabajado para conseguir proteger las plantas que forman el ecosistema de la zona, entre las que destaca la *helianthemum caput-felis*, más comúnmente conocida como jarilla cabeza de gato.

Tras dos años de lucha, la conselleria de Medio Ambiente

ha reconocido las nueve hectáreas de la zona que cuentan con esta especie protegida como microrreserva de flora. Con esta actuación el ayuntamiento ha querido evidenciar que, a pesar de la constante presión urbanística que sufre la ciudad, se quieren tomar medidas para, paulatinamente, ir recuperando la antigua riqueza biológica de la zona.

No en vano la microrreserva implica, literalmente, que "queda prohibida cualquier actuación urbanística en la zona, tanto en la parte terrestre (paseos marítimos, urbanizaciones, etc.) como en la parte marítima (puertos deportivos, instalaciones de ocio marítimo, etc.) que afectara a las poblaciones de las especies mencionadas".

Marca la diferencia

FLYERS • FOLLETOS PLEGADOS
CARTAS MENÚ • CARPETAS
TACO DE NOTAS • TALONARIOS COPIA
PEGATINAS • CARTELES • REVISTAS
LIBRETAS • CARTAS • SOBRES
TARJETAS VISITA • PLANNINGS

BLOC DE NOTAS • AGENDAS
CALENDARIOS • DISPLAYS
ARCHIVADORES • FOLLETOS
PACKAGING • MUESTRARIOS
AGENDAS • CUBOS
CATÁLOGOS • LIBROS...

Escoge entre una gran variedad de acabados

TU IMPRENTA
 DE CONFIANZA
GRUPO JUÁREZ
 IMPRESIÓN CREATIVA
 www.juarezimpresores.com



Dolores: Un paraíso para los amantes de la naturaleza

La huerta cohesiona unos valores ambientales y urbanos, y El Hondo es una muestra de esto poniendo en valor la importancia de los Humedales y el turismo ornitológico



MARÍA LUISA CABALLERO

Si de algo puede presumir, y presume, Dolores es del valor de su huerta. De los parajes naturales sobre los que está asentado el municipio desde que su fundador, el cardenal Belluga, se propuso la ardua tarea de convertir un terreno yermo y pantanoso en una huerta fértil y prolifera.

Así creció Dolores, cuidando y trabajando las tierras de una huerta que es el resultado del trabajo de la mano del hombre y de la mujer. Por eso la tierra y los frutos que ofrece suponen un especial orgullo para sus habitantes y ha sido durante años la principal actividad económica y comercial que, sin duda, ha impulsado el desarrollo cultural y económico del municipio.

No es de extrañar, por tanto, que este orgullo por la vida de la huerta y por sus tradiciones, hayan sido del motivo que llevó a Dolores a dedicar un espacio único y especial desde el que poner en valor su tradición agrícola, ligada a sus inicios y a sus gentes y que además es la base en la que se ha asentado el desarrollo del municipio.

Museo de la huerta

Así, Dolores, en homenaje a esa huerta en torno a la que creció el municipio, ha dedicado un espacio único; una casa huertana que reproduce fielmente la forma de vida de sus habitantes en tiempos pasados. El museo de la Huerta trata de mostrar al visitante, lo más fielmente posible, como era una vivienda tradicional, de las que tantas había en estas tierras.

Se asienta sobre una superficie de 350 metros cuadrados, enclavada en el parque municipal de la avenida Alcalde José María Navarro, un espacio de 48.000 metros cuadrados. La vivienda, de una sola planta, está dividida en distintas dependencias. Consta de un recibidor, comedor, cocina, dormitorios y, por supuesto, un espacio dedica-



Rueda de prensa sobre la ruta ornitológica por la huerta de Dolores y el parque natural de El Hondo.

do a albergar los aperos y útiles necesarios para el trabajo en el campo.

En ella se exhiben objetos, fotografías y proyecciones que tratan de reproducir cómo era la vida de sus moradores entre estas paredes y los utensilios y enseres que se utilizaban más asiduamente para las tareas del campo. Además de las visitas organizadas por el ayuntamiento de Dolores para conocer el Museo en sí mismo, también sirve como sala de exposiciones donde albergar distintos eventos.

Pero al final... ¿Qué es una casa sin moradores? Un espacio muerto, yermo y sin vida.

Dolores ha sabido dar un nuevo uso al museo de la Huerta, dotándolo de vida. Esto se ha conseguido a través de la realización de rutas teatralizadas, impulsadas por la concejalía de

Cultura del ayuntamiento de Dolores.

Rutas teatralizadas

La ruta nocturna teatralizada, ruta del Cardenal, realiza un recorrido por los lugares más característicos del municipio, de la mano de sus personajes más ilustres. Actores profesionales y

amateur relatan la historia del municipio ataviados de señores y criados de época. Historias no exentas, en algunos casos, de leyendas, con personajes a veces reales y otras no tanto, pero siempre ligados a las costumbres y tradiciones de Dolores.

Esta ruta comienza su recorrido en el museo de la Huerta,

Las rutas teatralizadas cuentan la historia de Dolores mediante el teatro

dónde varios actores, profesionales y del grupo de teatro Belluga de Dolores, representan escenas cotidianas de los habitantes de una casa de la huerta; señores y criados que van relatando la historia del municipio. Así, de una manera divertida y amena, se da a conocer a los vecinos del pueblo la historia, cultura, tradiciones y arquitectura. Y el museo de la Huerta se convierte en una casa llena de vida.

Posteriormente, los actores y los espectadores se trasladan por varias calles del municipio, dónde tienen lugar más escenificaciones de lo que pudo haber sido una secuencia de la vida real hace unos años. Las explicaciones se dan mediante anécdotas, como la discusión por un melón o cualquier otro producto típico de la huerta.

Finalmente se llega a la plaza Cardenal Belluga y a la iglesia de Ntra. Sra. de los Dolores. En la estatua del Cardenal les espera éste, que ahora guiará al grupo durante la visita a la Iglesia, al tiempo que relata las vivencias

La huerta impulsó el desarrollo cultural y económico de Dolores

El Museo de la Huerta reproduce la vida de los agricultores



Paraje de El Hondo.

propias y la relación que tiene con los orígenes del municipio. La ruta termina con una visita opcional a la sacristía y a la torre del campanario, dónde se puede acceder a ver la maquinaria antigua de reloj y las campanas.

Historias de amor, de celos, de piques entre vecinos, que nos hablan de los productos típicos de la zona, como el melón de carrizales, y que sin duda ayudan a comprender mejor la vida de sus antepasados que cualquier libro de historia.

El misterio de Lord Brontë

Uno de los personajes más conocidos, mitad leyenda, mitad realidad, es sin duda el que forma parte de una obra teatral que cada año, el 11 de noviembre, se representa en el museo de la Huerta. La obra, representada por el grupo artístico Studio de Artes Escénicas, propone un Cluedo; un juego de misterio y asesinatos, dónde el público tiene un papel destacado.

Se trata de una actividad muy interactiva, que cuenta con la participación del público que tendrá un papel destacado como detectives y será el que finalmente tendrá que descubrir quién es el asesino.

La obra se hace eco de una leyenda en la que está involucrado un personaje llamado Lord Bontë Doyle, que era el primo de Sir Arthur Conan Doyle, este último escritor que creó la figura de Sherlock Holmes. Pues bien, Lord Bontë Doyle, cansado de la fría Inglaterra, escogió la Villa de Dolores para instalar su residencia. Del ilustre personaje dicen que todavía se conservan algunos muebles que le pertenecieron, y que se encuentran en su mansión. Sin duda un mobiliario de gran valor, dado que se dedicaba a la profesión de anticuario, aunque dicen las malas lenguas que su fortuna se debió a que tenía empresas de exportación y otros negocios.

Como a todos los burgueses de la época, le gustaba celebrar grandes eventos. Seguramente, fue esto lo que le impulsó a venir a nuestras tierras, el poder organizar estas fiestas durante todo el año, gozando de un excelente clima. Cada 11 de noviembre se preparaba un gran evento con motivo del cumpleaños del Lord. Para esta ocasión especial Lord Brontë invitaba a nobles y aristócratas de la zona, pero también

El Hondo es un parque natural protegido como ZEPA



Grupo de teatro 'Artes Escénicas' representando Lord Brontë en el museo de la Huerta.

El turismo ornitológico trata de la observación de las aves

a los vecinos del pueblo de Dolores. Todo aquel que quería asistir simplemente debía acercarse al ayuntamiento del pueblo y solicitar una reserva, ya que las plazas eran limitadas.

Verdad o leyenda, lo cierto es que, a través de este personaje tan peculiar, los vecinos de Dolores se adentran en el mundo del arte, la cultura y el teatro; visitan el museo de la Huerta y sus alrededores y conocen un poco más de la cultura, tradición e idiosincrasia de este pueblo y de sus gentes.

El Hondo

Una de las riquezas naturales de Dolores está en el privilegiado enclave de El Hondo. Una zona que fue declarada por la Generalitat Valenciana como Paraje Natural, y más tarde como Parque Natural. Un humedal protegido y clasificado por la directiva europea como Zona de Especial Protección de Aves (ZEPA), por la gran cantidad y variedad de estos animales que se asientan en la zona. Y, además, está amparado por el Convenio Internacional RAMSAR, que protege las zonas de humedales. Un tesoro que no siempre se ha sabido valorar en su justa medida.

En el pasado año 2017, que ha sido el Año Internacional del Turismo Sostenible, declarado por la ONU, ha tomado especial impulso las medidas de las administraciones públicas de apostar por un tipo de turismo cuidadoso

con el medio ambiente, respetando el entorno, y por supuesto sostenible en el tiempo. Y una clase de turismo que precisamente está en auge: el turismo ornitológico. Poco arraigado en España hasta hace poco, pero que los residentes de otros países europeos practican desde hace años.

En el territorio, en una parte de El Hondo, viven gran variedad de aves que se pueden observar en este entorno, y que lo convierten en una zona especialmente atractiva para los amantes de la ornitología. Y está adquiriendo un nuevo impulso que pone en valor la importancia de proteger estas especies, ya que algunas de ellas están en peligro de extinción.

Turismo ornitológico

La Organización Mundial del Turismo define el turismo ornitológico como el turismo que se alimenta de la observación de aves o aviturismo. En España hay más de 600 Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA) y aquí, en Dolores, los alicantinos contamos con el privilegio de una de ellas. Esto nos obliga a hacer una

reflexión y posar la mirada en la enorme suerte que tenemos.

Desde el ayuntamiento de Dolores nos comentan: "estamos trabajando para impulsar este otro Mediterráneo, el rural, del que forma parte nuestro pueblo y nuestro entorno. Una zona asentada sobre un terreno llano, que invita a realizar paseos en bicicleta, mientras se disfruta del paisaje. Es importante que los ciudadanos conozcan y valoren la riqueza de nuestra tierra y esto se consigue haciendo pedagogía por asociar la riqueza ambiental con la riqueza de la huerta".

El turismo ornitológico va calando día a día entre los ciudadanos de aquí, debido a un mayor conocimiento de la zona, en la que cada vez se puede ver a más gente local con prismáticos y telescopios, descubriendo una riqueza de la que tenemos la fortuna de formar parte. Miles de personas eligen cada año, desde toda Europa, el destino de España para observar especies de aves que en otros lugares escasean, la cerceta pardilla y la malvasía cabeciblanca son dos de ellas.

Las rutas guiadas descubren el patrimonio ambiental a través de expertos

Rutas guiadas

Desde el ayuntamiento de Dolores se ha impulsado una serie de visitas guiadas al parque natural de El Hondo. La ruta ornitológica está dirigida por personal especializado, lo que permite descubrir este excepcional patrimonio ambiental a través de las aves, ayudados por una mirada experta. Poder observar de cerca la gran variedad de hábitats que existen en estos parajes, incluso con algunas especies protegidas, es una experiencia inolvidable, recomendada para todos los públicos.

La importancia de la huerta reside en que distingue y cohesionan unos valores ambientales y urbanos, y El Hondo es una muestra de esto, donde además se puede ver algún ave rapaz en un ambiente relajado.

Por último desde el ayuntamiento de Dolores lanzan este mensaje: "Invitamos a nuestros vecinos y vecinas, a personas de poblaciones cercanas y aquellos que vengan de otros países atraídos por la riqueza ambiental de España, a que vengan a visitarnos.

Para nosotros es toda una experiencia mostrar aquellos espacios naturales de nuestro territorio, adentrándonos en actividades para las que solo hace falta unos prismáticos y muchas ganas de descubrir el maravilloso mundo de las aves. Disfrutar observándolas, fotografiándolas y agudizando el oído para percibir sonidos que nunca hemos escuchado".



Interior del museo de La Huerta.

Una nueva esperanza para los animales sin hogar

Las asociaciones animalistas intentan cubrir muchas de las necesidades que los ayuntamientos no siempre garantizan

DAVID RUBIO

Cerca de 200 animales duermen todas las noches en cada uno de los tres albergues que la organización 'Asoka el Grande' gestiona en Alicante, Orihuela y Castalla. Son sobre todo perros y gatos que han sido abandonados por sus dueños, por lo que necesitan un lugar donde sobrevivir.

"La mayoría nos llegan enfermos o heridos. Prácticamente todas las semanas entra alguno. Aquí no sacrificamos a nadie, intentamos que todos puedan recuperarse y darles una existencia digna", nos comenta Pilar Esteva, presidenta de la asociación.

En Asoka son muy críticos con la protectora municipal ubicada en Bacarot, que actualmente acoge animales de Alicante, Elche, Santa Pola, San Juan, San Vicente, El Campello y Mutxamel.

"No nos gusta nada como son tratados en Bacarot. Están en muy malas condiciones, ni siquiera separan a los enfermos de los sanos. Parece más bien una perrera. Ya hemos presentado cinco denuncias" señala Pilar. Por esto, en el año 2000 se decidieron por abrir su propio albergue, situado cerca de Fontcalent.

Animales donados

Algunas mascotas son donadas voluntariamente por sus mismos propietarios. "Recibimos muchas de personas mayores, que se trasladan a un geriátrico y allí no les dejan tenerlos", nos comenta Pilar.

Estos animales suelen estar perfectamente sanos, aunque echan mucho de menos a sus antiguos dueños. "Cuando podemos, les llevamos de visita al asilo para que se reen cuentren de vez en cuando. Es muy importante tanto para las mascotas como las personas".

Actualmente también acogen una cantidad importante de cerdos vietnamitas. Hace unos años se pusieron de moda como mascotas, sobre todo por su reducido tamaño. Sin embargo, muchos dueños dejan de quererlos cuando crecen.

Animales abandonados

Mucho más triste es el caso de los animales que son directamente abandonados. A veces los dueños les sueltan en la calle. En otras ocasiones son dejados en carreteras o incluso se quedan encerrados en los pisos durante muchos días.



Enfermería del albergue Asoka | David Rubio

El procedimiento habitual es ponerlos a todos en cuarentena preventiva, ya que la mayoría suelen estar enfermos. Sus cuerpos no están acostumbrados al frío y la dureza de la calle, o llevan tiempo sin comer. También es usual que estén heridos, ya sea porque han sido atropellados por vehículos, alguna pelea, han sufrido maltratos, etc.

Hay algunos que son reacios a interactuar con seres humanos o incluso pueden ser peligrosos. El trabajo de los voluntarios es intentar recuperarlos, tanto física como psicológicamente, para la vida y la sociedad.

Voluntarios y acogidas

En estos casos tan delicados, la labor de los voluntarios es esencial. A base de atenciones médicas, cuidados y cariño, progresivamente van logrando que los animales puedan volver a in-

teractuar con normalidad.

"No nos gusta sacrificar a nadie, incluso ayudamos a aquellos que se han quedado ciegos o cojos, para habituarlos a su nueva condición" dice Pilar Esteva.

El objetivo siempre es buscarles una adopción. A veces una buena opción provisional son las casas de acogida. "Muchas personas quieren tener mascotas pero no se lo pueden permitir económicamente. Con las acogidas se pueden llevar un animal a casa durante unos meses o indefinidamente, y nosotros les pagamos la comida y demás facturas".

Los cerdos vietnamitas están de moda como mascotas, pero muchos dueños se des hacen de ellos cuando crecen

En la Vega Baja muchos perros y caballos son abandonados cuando dejan de ser útiles para la agricultura

Vega Baja

Desde hace cinco años Asoka también gestiona el albergue municipal de Orihuela. "La situación en la Vega Baja es especialmente crítica para los perros y caballos. Muchos agricultores los usan como un simple instrumento para el campo. Cuando ya no les sirven, les tiran en medio de ninguna parte. Incluso nos los encontramos ahogados en las acequias", denuncia Pilar Esteva.

Hace unos meses estuvieron a punto de perder el centro oriolano, pues una sociedad de construcción se presentó también al concurso municipal.

"No nos gusta que las empresas gestionen los albergues. Ellos solo quieren tener beneficios y hacer negocio. No les importa sacrificar a animales enfermos" comenta Pilar.

Finalmente Asoka logró ganar la licitación, aunque dentro de dos años volverá a salir a concurso. "Es difícil competir contra las empresas, tienen mucha más solvencia económica que las asociaciones animalistas".

Donaciones

Prácticamente en todas las localidades de cierto tamaño de la provincia de Alicante tienen su propia asociación protectora de animales. Solo en la capital hay más de una docena. Se financian de las cuotas voluntarias de sus socios, donaciones puntuales de particulares y de organizar eventos de toda índole.

Por ejemplo, todos los domingos se organiza un rastro animalista en la Explanada que está abierto por la mañana y por la tarde.

«No hay porque sacrificar animales. Se puede ayudar incluso a los que están enfermos, cojos o ciegos para que tengan una vida mejor»

P. Esteva (Asoka)



Familia busca adoptar un nuevo perro



Refugio de los gatos enfermos de SIDA (VIF)

ENTREVISTA > Antonio J. Verdú Jover / Director de la Cátedra Iberoamericana de Industrias Culturales y Creativas (La Romana, 18-enero-1970)

«La industria cultural tiene un potencial enorme, merece que la pongamos en primera línea»

La UMH impulsa una nueva cátedra para emprender proyectos creativos desde Orihuela y hacia toda América Latina

DAVID RUBIO

Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Granada, Antonio Verdú se ha dedicado en su vida profesional a investigar la capacidad de adaptación de las empresas a los cambios del entorno.

Desde 2002 trabaja en la Universidad Miguel Hernández (UMH) y actualmente es decano de la Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas en Orihuela. Ahora se embarca en la creación de una nueva Cátedra para potenciar las industrias creativas y culturales, tanto en España como América Latina.

¿Cómo surge esta idea?

A raíz de la candidatura de Orihuela para que sea reconocida ciudad literaria y creativa por la UNESCO. Un proyecto ilusionante que encabezó el periodista Juan José Sánchez Balaguer, que fue director de la Fundación Cultural Miguel Hernández y ac-

tualmente es miembro de su Patronato.

Desde la Facultad de Salesas hemos querido colaborar en este propósito desde el principio, así que comenzamos a recopilar el cuantioso legado literario y de industria cultural que hay en la ciudad.

¿Hay buenas expectativas para que Orihuela consiga este importante reconocimiento?

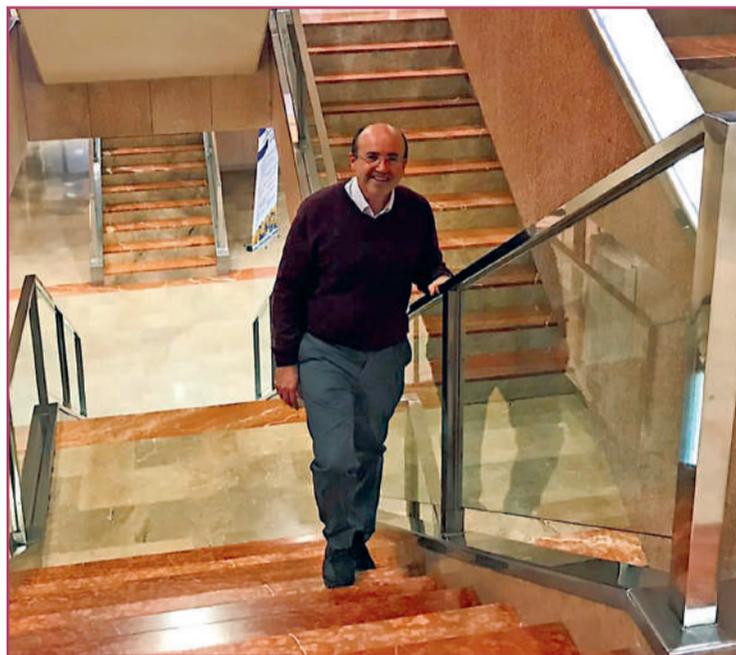
Si. En 2017 ya lo intentamos, y creo que la clave es seguir insistiendo.

Es evidente que Orihuela merece este honor, tiene un patrimonio enorme. Uno de los propósitos de esta nueva Cátedra es apoyar esta candidatura para 2018.

Entonces, ¿por qué la Cátedra también abarca Latinoamérica?

Realmente la idea original era fomentar la industria creativa solo en nuestra zona. Sin embargo, el escritor argentino Alejandro Roemmers nos convenció para ampliarla también a su país y continente.

Queremos establecer una red para enlazar todas las instituciones iberoamericanas que están activas en este tema. Ahora mismo solo están conectadas por países o regiones, pero no hay ninguna que englobe todas las industrias de este tipo en el idioma español.



«Desde las administraciones se hace poco para fomentar emprendimientos en este sector»

dos a la cultura. Es una motivación para trabajar con ellos.

Queremos aprender unos de otros, y apoyarnos. Pretendemos que la Cátedra sirva de foro para aunar todas las iniciativas que se están haciendo en Iberoamérica y España. Poner en contacto a emprendedores, investigadores y proyectos que ya están funcionando.

Algún ejemplo de industria cultural creativa que te llame especialmente la atención en España o Latinoamérica.

Entre otras, existen interesantes experiencias como Las Cigarreras en Alicante, Factoría Cultural (en el Centro Cultural Matadero de Madrid), el centro de economía creativa Las Armas (Zaragoza) o Programas Comunitarios Creativos y de Estímulos para la Cultura (en Bogotá).

¿Es fácil emprender en proyectos culturales en España?

Hay un movimiento importante, es una industria con mucho potencial. Sin embargo, creo que se puede hacer mucho más. No siempre los emprendedores tienen las oportunidades que merecen. Desde las administraciones hay algunas acciones para fomentar el emprendimiento en general, pero prácticamente nada en cuanto a proyectos específicamente culturales y creativos.

Creo que no siempre se le da la importancia que merece. Además, ahora el mundo digital multiplica las posibilidades de elaborar proyectos y nosotros queremos ayudar a potenciar el emprendimiento cultural desde la transformación digital.

¿Es mejor la situación en Latinoamérica?

Depende del país y la región. Nos gusta mucho el ejemplo de Colombia. Allí tienen en marcha muchos proyectos sociales liga-

«Existen interesantes experiencias como Las Cigarreras en Alicante»

La Vila
MUEBLES & DECORACIÓN

Amueblar no es vender muebles

www.lavilamuebles.com

Nordic Style
por sólo **19€**

Medida: Ø80 cm **69€**
También disponible 130x80 cm

y para los más atrevidos...

Patchwork
47€ **59€** **99€**

Chaiselongue con 2 puffs
Tapizados disponibles
por sólo **299€**

Colchones Viscoelásticos EXTRAORDINARIA CALIDAD
por sólo

UNIDADES LIMITADAS

90x190 cm **119€**
105x190 cm **129€**
135x190 cm **179€**
150x190 cm **199€**

Made in Spain.

Ctra. Almoradí, 9. DOLORES (Alicante) 965 726 176

Síguenos  

ENTREVISTA > Dúo Somaris / Música y poesía en armonía

«La poesía indígena latinoamericana es un mundo apasionante por descubrir»

El Dúo Somaris llega desde Venezuela a España para importar un género poético-musical tan desconocido como fascinante

DAVID RUBIO

Ellos son Antonino Croce y Bárbara Bolívar. Tocan la guitarra y la flauta travesera respectivamente. En su Venezuela natal se especializaron en interpretar musicalmente poesía indígena.

Por razones que no les gustaría que existieran, han dejado su patria atrás. Ahora están en España y lo conciben como una inmejorable oportunidad para dar a conocer este arte por nuestras tierras.

¿Cómo empezasteis en el mundo de la música?

Antonino Croce (A.) - Yo soy músico desde los 9 años. Estudié guitarra clásica en el Conservatorio de Caracas y luego pasé a trabajar en los hospitales. Tocábamos música tradicional venezolana a los niños enfermos. Aquí conocí a Bárbara y formamos el dúo.

Bárbara Bolívar (B.) - Yo comencé a estudiar música a los 11 años en mi pueblo. Más adelante me trasladé a Caracas para hacer la carrera de Educación Infantil, pero la música pudo más que el magisterio.

¿Cuándo surgió este dúo?

B. - A mí siempre me fascinó la poesía latinoamericana. Un día estábamos ensayando nuevas canciones para cantar en los hospitales, cuando se me ocurrió ponerme a recitar poesía mientras que Antonino tocaba la guitarra.

Nos dimos cuenta que quedaba muy bien, y desde entonces musicalizamos poesía típica venezolana y latinoamericana.

¿Y de dónde viene el nombre 'Somaris'?

B. - En homenaje al poeta venezolano Gustavo Pereira, quien se ha dedicado a estudiar la poesía indígena e inventó un género propio que se llama así.



«El lado positivo de la actual emigración masiva venezolana es que ahora nos vemos ante una gran oportunidad de enseñar al mundo nuestra cultura»

A. Croce

¿Qué tal habéis encontrado el panorama musical español?

A. - Me encanta la chispa y ganas de crear que hay en España. Ahora estamos aprendiendo incluso bulerías (risas).

B. - Realmente, el flamenco tiene ritmos similares a algunos géneros venezolanos. Por razones evidentes la música de Venezuela está muy influenciada por la española.

¿Qué proyectos tenéis actualmente?

A. - Muchos. Ahora ejercemos de profesores en la nueva escuela de música y canto EMYC Talent Academy de Elche.

También estamos preparando algunos conciertos. Próximamente vamos a participar en un ciclo benéfico en Las Clarisas de Elche donde interpretaremos estampas sonoras hispanas.

¿En qué consiste la poesía indígena?

A. - Es un arte muy desconocido. La mayoría de las fuentes son más orales que escritas, y aún está poco investigado. Por ejemplo, los mayas ya hacían poesía acompañada de música y teatro como en la Antigua Grecia. Sin embargo esto apenas se sabe, ni siquiera en Sudamérica.

B. - Pereira descubrió que los indígenas latinoamericanos también tenían sus manifestaciones poéticas. El somaris, concretamente, suele ser obras muy breves de apenas 5 o 7 sílabas. Normalmente se enfocan en describir el presente, lo que está pasando en el momento. Casi como si fuera un tuit (risas).

Si os apasiona tanto la poesía nativa venezolana, entonces ¿por qué estáis en España?

A. - Yo creo que para el mundo entero no es un secreto la difícil situación que atraviesa Venezuela. A raíz de la crisis social, política y económica que estamos sufriendo allí, nos vimos obligados a marcharnos.

B. - Nadie quiere irse así de su país. Y menos cuando, incluso en medio de tanta crisis, encuentras un enorme talento como el que hay en Venezuela. Fue una decisión muy dura.

Desgraciadamente sois muchos los venezolanos que habéis tenido que emigrar en los últimos tiempos...

A. - Así es. Curiosamente he de decir que, incluso en estos tiempos tan malos para nuestro país, muchos artistas siguen

creando e inventando contra viento y marea.

Sin embargo, llega un momento en que la situación ya es insostenible y nos tenemos que marchar. Es muy triste, pero yo también quiero verlo como una oportunidad. Hasta ahora los venezolanos no habíamos tenido nunca que emigrar y por eso nuestra cultura no es muy conocida en el mundo como lo son la mexicana, italiana, española, etc.

Ahora espero que, por ejemplo, España se llene de restaurantes venezolanos y podáis descubrir nuestra gran gastronomía. Igual con la música.

«Muchos poemas indígenas son muy cortos y describen el presente. Casi como si fueran tuits» B. Bolívar

«Somaris es un género literario que inventó el poeta Gustavo Pereira, gran estudioso de la poesía nativa en América Latina» B. Bolívar

«Los mayas ya hacían recitales de poesía con música y teatro, como los griegos» A. Croce



ENTREVISTA > Oriana Quintero / Cantante y profesora de la escuela EMYC Talent Academy

«Queremos que toda España conozca el talento musical que hay en Elche y Alicante»

La EMYC Talent Academy ofrece una manera diferente de aprender canto, piano, guitarra o flauta travesera. En el futuro ampliarán a más instrumentos

DAVID RUBIO

La sociedad entre la cantante venezolana Oriana Quintero y el maestro Manuel Ramos ya viene de largo. Recientemente lanzaron un disco dedicado a la memoria de Miguel Hernández. También han protagonizado algunos otros proyectos de dúo, voz con piano o violín, como una recopilación de boleros.

Ahora se han rodeado de más profesionales de la música para abrir una nueva escuela de música y canto en Elche. Se llama EMYC Talent Academy, y está ubicada en el número 12 de la calle Juan Carlos I.

¿Cómo surge la idea de abrir esta escuela?

Teníamos en mente abrir una escuela en Elche desde hará ya un par de años. Primero empezamos dando clases particulares en casas y hace unos dos meses nos lanzamos a abrir EMYC Talent Academy. El nombre viene de Escuela, Música y Canto.

¿Qué se puede aprender en EMYC?

De momento enseñamos canto, piano, guitarra y flauta travesera. Manuel y yo nos encargamos de las dos primeras ramas. Los prestigiosos músicos Bárbara Bolívar y Antonino Croce son los profesores de flauta y guitarra respectivamente. En el futuro queremos ampliar a más instrumentos, pero aún estamos empezando.

¿Cómo se enseña a los alumnos?

La idea es que aprendan divirtiéndose. Nos salimos un poco del manual del conservatorio. Hacemos una enseñanza moderna, adaptada al alumno. Muchos vienen pidiendo jazz, rock, música clásica, etc.

En cualquier caso, siempre se les da una formación integral.



Oriana Quintero y Manuel Ramos

Por ejemplo, si alguien viene de cero y quiere aprender a tocar la guitarra, se le enseña primero solfeo y a leer partituras. Nuestro estilo es enseñar de manera personalizada, ya que no todos los alumnos tienen el mismo nivel ni aprenden a la misma velocidad.

Aparte del aprendizaje, ¿qué pueden sacar los alumnos de esta escuela?

Pueden obtener títulos oficiales de la Royal Schools of Music, los famosos ABRSM, o del Trinity. Aunque esto no sea un conservatorio, se les ofrece igualmente la posibilidad de llevarse estos importantes reconocimientos oficiales.

Además, también tienen la oportunidad de actuar en televisión. Estamos en contacto continuo con algunos programas como La Voz Kids, que nos preguntan si tenemos chavales con

«Estamos en contacto con la 'La Voz Kids'. Nos preguntan constantemente si tenemos chavales con talento para los castings»

actitudes musicales para los castings. Queremos mostrar a toda España el talento que hay en Elche y en Alicante.

¿La Escuela es solo para niños?

También damos clases a adultos, de todas las edades.



Aprendiendo piano en EMYC

«Los alumnos pueden obtener importantes títulos oficiales de las Royal Schools of Music (ABRSM) o el Trinity»

Al margen de los castings, ¿pensáis montar algún evento propio para que actúen los alumnos?

Si. Estamos organizando una presentación para este verano. No será la típica audición de final de curso, más bien queremos que sea como un show. La idea es que los alumnos se vean so-

«Nos gusta que los alumnos aprendan divirtiéndose. Nos salimos un poco del manual de los conservatorios»

bre un escenario, para que se acostumbren a actuar como auténticos profesionales.

Además, también les ofrecemos la oportunidad de que conozcan y utilicen un estudio de grabación. Si quieren triunfar en el mundo de la música deben habituarse a estos lugares.

Estamos en:

Avenida Maisonnave 7º
(03003) Alicante
Tlf 965 26 95 00
Fax 96 599 06 07

Calle Nuñez de Balboa, 114, 3º Of. 18
(28006) Madrid
Tlf 916 61 06 09
Fax 96 599 06 07

Síguenos



GRUPO HOB
asesores / abogados / consultores

“El primer paso para solucionar los problemas es el optimismo. Creer que se puede hacer algo es tener ya medio camino hecho”

Somos tu Asesoría fiscal, laboral y contable de confianza, no esperes más y llámanos.

ENTREVISTA > María Molina / Entrenadora del Xaloc Alacant Femenino (Alicante, 1985)

«Mi reto es continuar en el Xaloc muchos años y conseguir el ascenso a Primera División»

Achaca el buen inicio de temporada de su equipo al gran trabajo que han hecho desde el 15 de agosto

DANIEL RODRÍGUEZ

En su primera temporada en Segunda División, el Xaloc Alacant Femenino está sorprendiendo a propios y extraños por su gran comienzo de temporada. Copan los puestos altos de la clasificación, pero es algo que no sorprende a su entrenadora, María Molina, quien afirma tener los pies en el suelo y asegura que el objetivo esta temporada es la permanencia, aunque a largo plazo sí se trata de conseguir el ascenso a Primera División.

Su equipo ha arrancado la temporada siendo la revelación de este grupo de Segunda División. ¿Qué sensaciones tienen tras esta primera parte de la competición?

Las sensaciones son muy ilusionantes y positivas. Tenemos muchas ganas de seguir trabajando y de seguir haciéndolo igual de bien que hasta ahora.

¿Se esperaba este gran inicio de temporada que ha realizado su equipo?

Los resultados pueden llevarnos un poco a la sorpresa, pero si miramos un poco más atrás vemos que desde el 15 de agosto estamos entrenando a un nivel espectacular, que la gente que ha venido nueva está sumando mucho al equipo y que las que ya estaban la temporada pasada se están esforzando cada día por estar al nivel que exige esta nueva categoría. Si analizamos todos estos factores la sorpresa es menor, porque ves que después de todo el trabajo viene el resultado. Al final la recompensa es estar ahí arriba en la clasificación.

¿Cuál es el objetivo deportivo para esta temporada?

«El objetivo es mantener la categoría, es nuestra máxima prioridad, pero cuanto más arriba quedemos mejor»

«Sabemos que es muy difícil llenar el Pitiu Rochel, pero es una gozada jugar delante de nuestra afición»

El objetivo evidentemente es mantener la categoría; es nuestra máxima prioridad, y luego ya todo lo que venga detrás bienvenido sea. Cuanto más arriba quedemos en la clasificación mucho mejor, pero tenemos los pies en el suelo y lo primordial es conseguir la permanencia.

¿Cuál es la clave de este vestuario para haber conseguido arrancar la temporada de esta manera?

El trabajo diario y la ambición que muestran las jugadoras cada semana. Las ganas de superarse, de ser mejores, de competir cada día mejor son las armas de este equipo.

¿Ha sido fácil adaptarse a la categoría?

Parece que por los resultados todo sea más fácil, pero detrás hay mucho trabajo duro y mucho esfuerzo por parte de todo el equipo. Esperemos seguir en esta línea.

Fuera de casa han conseguido unos números muy buenos. ¿Se sienten más cómodas a domicilio que jugando en casa?

No es que sea más fácil jugar fuera de casa, pero quizás cuando jugamos a domicilio tenemos menos presión, no tenemos la sensación de tener que demostrar nada a nadie, simplemente jugar a fútbol sala sin miedos ni complejos, de ir a competir y a disfrutar, que es siempre lo que le digo a las jugadoras. Al final esto es nuestra pasión, es algo que nos encanta y tenemos que disfrutarlo.

Ha comentado antes que el objetivo es la permanencia, pero teniendo los puestos de ascenso tan cerca ¿se piensa dentro del



María Molina se dirige a su banquillo en el Pitiu Rochel | Xaloc Alacant

vestuario en un posible ascenso o eso queda muy lejos?

Hay otros equipos, como el Palau que quedó subcampeón el año pasado, el Eixample que es líder, y diría que el Teldeportivo, que son los equipos favoritos para ascender de categoría. Para nosotras creo que todavía no es el objetivo, aunque hayamos empezado tan bien la temporada.

¿Y a largo plazo se puede pensar en Primera División?

La idea del club es esa. Seguir creciendo, seguir mejorando y mirar hacia arriba. Claro que es un objetivo, pero no esta temporada.

Futbolísticamente, ¿qué es lo que más destacaría de su plantilla?

Tengo una plantilla muy completa. La media de edad es joven, pero hay jugadoras veteranas como Miriam que tiene mucha experiencia tanto en Primera como en Segunda División. Sandra, Rocío... jugadoras que están en la treintena, pero que nos aportan mucho. Y luego tenemos un equipo joven que viene pisando fuerte y que nos aporta esa frescura y esas ganas de competir, de mejorar, de esforzarse día a día. Digamos que tenemos ese equilibrio entre jugadoras más veteranas y con experiencia y las

No he hecho cálculos matemáticos para saber cuántos puntos nos hacen falta para conseguir la permanencia, pero si ganáramos la mitad de los partidos que quedan antes de acabar la primera vuelta estaría satisfecha. De esa manera, afrontaríamos la segunda vuelta con unas garantías de disfrutar, de no tener presión, de ver a dónde somos capaces de llegar.

¿Qué le está pareciendo la afición del Xaloc Alacant?

Me está sorprendiendo porque poco a poco notamos que vamos enganchando a más gente, nos siguen más por redes sociales, hay más cobertura y estamos muy ilusionadas y contentas. Al final nos gusta que venga gente a vernos; sabemos que es muy difícil llenar el Pitiu Rochel pero es una gozada jugar delante de nuestra afición y esperemos que de aquí a final de temporada la gente se vaya animando más a descubrir el fútbol sala femenino.

Personalmente, colgó las botas en 2015 para dedicarse a entrenar. ¿Con qué se queda de estos dos años?

Han sido dos años muy positivos. En el primero llegamos a la final por el ascenso y perdimos contra un equipo de Elche y el año pasado por fin lo conseguimos frente al Hércules, así que el balance es muy bueno y estoy muy contenta porque me encanta el fútbol sala. Tenía muy claro que cuando lo dejase iba a entrenar, porque es algo que me apasiona y que me aporta mucho, y además estoy en el club en el que quiero estar.

¿Echa de menos el sentirse futbolista?

Sobre todo, la primera temporada, que era cuando más lo eché de menos. Dejarlo fue complicado y siempre te apetece entrar en los partidos, en las posesiones o en los entrenamientos. Ahora mismo no lo echo de menos porque estoy muy a gusto entrenando.

¿Cuál es su sueño como entrenadora?

El reto que tengo es seguir en el Xaloc Alacant y conseguir el ascenso a Primera División.

nuevas que vienen pisando fuerte y que en definitiva son el futuro del equipo.

Como entrenadora, ¿qué es lo que las pide principalmente a sus jugadoras?

Que vayamos partido a partido. Las digo que piensen solo en el próximo rival, que no hagamos mucho caso a los números porque al final son solo eso, números, y no nos ayudan en nada e incluso nos pueden perjudicar por pensar que ya tenemos todo el trabajo hecho y que se baje la intensidad. Tenemos que centrarnos en entrenar al máximo para el partido de cada semana y no hay que fijarse en nada más.

¿Cómo sienta un parón como el de diciembre?

Este mes hubo parón por la selección española. Que sea tan tranquilo es algo que no me gusta mucho porque que haya tantos parones es complicado de gestionar. En enero nos quedan tres partidos de la primera vuelta y nos esperan enfrentamientos duros como contra el Torrent, que también es uno de los equipos importantes de la categoría y será un final de primera vuelta muy emocionante.

¿Cómo le gustaría que llegara el equipo al final de la primera vuelta?

Una cantera de renombre

El Jove Español de San Vicente, que cuenta con 23 equipos y casi 400 futbolistas, asegura su futuro con el fútbol base

DANIEL RODRÍGUEZ

El futuro está asegurado en el Jove Español de San Vicente. Casi 400 futbolistas repartidos en 23 equipos forman parte de la estructura del club sanvicentero, a los que se le suman el Jove Español B que milita en Segunda Regional y el primer equipo que compite en Regional Preferente y que está peleando esta temporada por ascender a Tercera División. Además, el Jove Español cuenta con una sección de fútbol playa y está trabajando para crear un equipo femenino para la próxima temporada.

Una base que es la razón de ser del club sanvicentero. Es la apuesta de la nueva directiva para que el club tenga asegurado su futuro deportivo a medio y largo plazo. El primer equipo cuenta con un 80% de futbolistas que proceden de la cantera y el objetivo es mantener esa filosofía en los próximos años. Además, en los últimos años se ha potenciado el jugador de San Vicente, aunque no cierran la puerta a jóvenes futbolistas de otras localidades.

“Estamos abiertos a que vengan chavales de toda la provincia sin ningún tipo de discriminación, pero sí que es cierto que al ser el club más representativo de San Vicente la mayoría de jugadores de aquí quieren jugar en el Jove, que es el equipo que lleva el escudo del pueblo en el pecho y es el club histórico de la localidad. Los chavales sueñan con llegar a jugar en el primer equipo. Contamos con un fútbol base muy numeroso y de mucha calidad. Tenemos algunos de los mejores equipos del fútbol alicantino en lo que a base se refiere”, cuenta Rafa Beviá, secretario general del club.

Presentación oficial

El Jove Español tiene 23 equipos, entre el fútbol 8 y el fútbol



Cantera del Jove Español en la Ciudad Deportiva de San Vicente.

11, en el que casi 400 jugadores de entre 5 y 18 años sueñan con representar al equipo de fútbol de la ciudad y con llegar al primer equipo. El club de San Vicente realizó la presentación pública de todos sus equipos en un acto festivo en el que todos los niños se sintieron protagonistas. “Fue una fiesta humilde, porque no tuvo muchos alardes de grandiosidad ya que somos un club modesto, pero la grandeza la pusieron los propios niños y fue impresionante verlos tan ilusionados. Vimos que las autoridades municipales están también ilusionadas con lo que es el Jove Español y con el fútbol base”, ha comentado Rafa Beviá.

Esta temporada, hay dos equipos que están destacando sobremanera deportivamente hablando, el Alevín A y el Infantil C. Otra de las apuestas de esta directiva es que los propios jugadores del primer equipo, que han salido de la cantera, sean los técnicos del actual fútbol base del

club pudiendo enseñar a los más pequeños todos los secretos de esa progresión por la que pasa un futbolista.

“Estamos muy contentos. Tenemos que dar las gracias a los técnicos, a los coordinadores y sobre todo a los padres que apuestan por llevar a los niños al Jove Español, porque al final no hay que olvidarse de que los padres son los que están pendientes de los chavales y que al final se preocupan de llevarlos a los partidos y a los entrenamientos. Los chavales siempre tienen un comportamiento ejemplar, hemos hecho mucho hincapié en que no haya violencia en el fútbol cortando cualquier tipo de conducta fuera de lugar y solo tenemos palabras de agradecimiento para las familias”, argumenta el Secretario General del Jove Español.

Llegar al primer equipo

La realidad actual del fútbol semiprofesional hace que cada vez se apueste más por la base. “San Vicente siempre ha sido una ciudad futbolera y la verdad es que con tanto niño lo que nos aseguramos, conforme conocemos el actual fútbol en el que no se puede tirar de talonario, es el futuro deportivo del club. Al final predomina el fútbol base y de cantera. El fiel reflejo es el primer equipo, que cuenta con una gran parte de jugadores de San Vicente que han pasado por las diferentes categorías del club y que ahora están luchando por el ascenso, con uno de los presupuestos más bajos de la categoría. Sin embargo, tenemos esos canteranos que nos dan un salto de calidad”, comenta Beviá.

“Nosotros no queremos un club en el que cada año se fiche

«San Vicente es una ciudad futbolera y con esta cantera nos aseguramos el futuro deportivo del club para muchos años»
(R. Beviá)

a jugadores de otros equipos. Al final en el fútbol base sucede mucho que hay clubes que optan por traer jugadores de otros equipos en gran cantidad. Aquí en el Jove se ha hecho en etapas anteriores y no queremos repetirlo, pero lo que vemos es un fútbol 8 muy numeroso y eso debe ser la base para ir dándole continuidad conforme vayan ascendiendo los niños de categoría, manteniendo esos bloques. Ahora mismo, desde los más pequeños hasta el último equipo de fútbol 8, tenemos una barbaridad de chavales que nos aseguran que vamos a tener cantera en el Jove y en San Vicente por muchos años”, asegura el directivo del club.

Con su estructura, el Jove Español de San Vicente está considerado como uno de los equipos de la provincia de Alicante con mayor número de futbolistas, por delante de equipos más grandes como el Hércules. El fútbol en San Vicente del Raspeig, está más que asegurado.

«Tenemos algunos de los mejores equipos de la provincia de Alicante en lo que a base se refiere»
(R. Beviá)

«El fiel reflejo es el primer equipo, que cuenta con 80% de canteranos que han pasado por todos los equipos de la base»
(R. Beviá)



PERQUÈ FA MIL ANYS
L'ORIENT LLUNYÀ
NO ERA TAN
LLUNYÀ

Mediterrani
EN VIU



Ací la seda es va convertir en art per a immortalitzar-se, perdurant en els nostres vestits tradicionals i deixant la seua empremta en nombrosos edificis emblemàtics. Submergeix-te en la nostra història descobrint la Ruta de la Seda a la Comunitat Valenciana.

#culturaenviu

#mediterranienviu

AGENDA CULTURAL

Carmen San Jose

ENERO 2018

CONCIERTOS

CONCIERTO DE AÑO NUEVO

Lunes, día 1. 19 h

Teatro Principal (Pz. Chapí). Entrada: 20 a 40 €



Por la State Philharmonic Orchestra de Kishinau.

ALABAMA GOSPEL CHOIR

Jueves, día 4. 20:30 h

Teatro Principal. Entrada: 20 a 36 €



Formado por 20 artistas, esta formación consigue plasmar la historia del Gospel en un recorrido único por las raíces de esta música.

ADDA•SIMFÒNICA

Sábado, día 6. 20 h

ADDA (Sala Sinfónica - Pº de Campoamor). Entrada: 21 a 40 €



DAVID RUSELL. Guitarra clásica.

Sábado, día 13. 20 h

ADDA (Sala de Cámara). Entrada: 10,50 a 15 €



EL CONSORCIO

Sábado, día 13. 20:30 h

ADDA (Sala Sinfónica). Entrada: 27 a 37,50 €



J. S. BACH, LA VIDA LOCA DE UN OGRO GENIAL

Viernes, día 19. 19 h

ADDA (Sala de Cámara). Entrada: 7 a 10 €



MUSIC FOR PIANO

Viernes, día 26. 20 h

ADDA (Sala de Cámara)



Por Jesús Mª Gómez y Pedro Iturralde.

ROZALÉN

Viernes, día 26. 21 h

Teatro Principal. Entrada: 28 a 45 €



Rozalén visita nuestra ciudad para traernos su último trabajo "Cuando el río suena..."

DE PARÍS A BERLÍN

Sábado, día 27. 20 h

ADDA (Sala de Cámara)



TEATRO

EQUUS

Viernes, día 12. 20:30 h

Teatro Principal (Pz. Chapí). Entrada: 10 a 15 €



Alan es un adolescente desequilibrado que busca su pasión por cauces alternativos que desembocan en un acto de violencia contra los caballos a su cargo, dejándolos ciegos.

TIC-TAC

Sábado, día 13. 20 h y domingo, día 14. 18 h

Teatro Principal. Entrada: 12 a 25 €

TEATRO



Comedia musical sobre la necesidad de la ficción en nuestra vida, de ese territorio mágico donde los sueños se hace realidad.

CYRANO DE BERGERAC

Sábado, día 27. 20 h y domingo, día 28. 18 h

Teatro Principal. Entrada: 12 a 25 €



Cyrano de Bergerac es una muestra del poder de la palabra, es la fuerza de su verso, su descaro y su sutileza. Una historia de amor entre esta obra y el público que dura ya 110 años y que seguro que durará otros muchos cientos más.

Toda la actualidad local en un solo sitio
Puedes seguirnos a diario en nuestra web

AQUÍ en Alicante

www.aquienalicante.com

...Y cada mes busca tu ejemplar impreso con entrevistas y reportajes únicos y la más completa agenda de ocio.

Síguenos:



/AQUIenAlicante



@AQUIenAlicante



EXPOSICIONES

FOTOREPORTEROS 2017

Hasta el 6 de enero

Palacio Provincial de la Diputación (Avda. de la Estación, 6)
Lunes a sábado de 11 a 13 y 17:30 a 20 h



Propuesta cultural que recoge el trabajo de los profesionales gráficos de los medios de comunicación de la provincia. Un total de 56 fotografías dan testimonio de los acontecimientos culturales, políticos, deportivos, sociales, religiosos o festivos más relevantes sucedidos entre 2015 y 2016.

MAYAS. EL ENIGMA DE LAS CIUDADES PERDIDAS

Hasta el 7 de enero

Museo Arqueológico Provincial de Alicante (MARQ - Plaza Dr. Gómez Ulla)
Martes a sábado de 10 a 14 y 18 a 22 h y domingos de 10 a 14 h

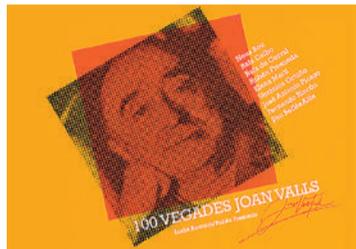


La exposición nos sumerge en la selva, cuna de la cultura maya. Ahí aparecen los inmensos templos y palacios.

100 VEGADES JOAN VALLS

Hasta el 7 de enero

Museo de la Universidad de Alicante (MUA -sala El Cub-. Ctra. de San Vicente)
Lunes a viernes de 10 a 20 h y sábados 10 a 14 h



100 años hace que nació, y 100 son las obras que presentan nueve artistas contemporáneos para rendir homenaje al poeta, escritor y defensor del habla valenciana. Su imagen, sus palabras que cocinan versos y su alma, está latente en esta muestra que pretende llegar a todos.

HOLY INTERIORS

Hasta el 14 de enero

Museo de la Universidad de Alicante (MUA)
Lunes a viernes de 10 a 20 h y sábados 10 a 14 h



Las veintiuna fotografías que constituyen esta exposición son Fotocollages de Pepe Calvo realizadas por el artista entre 2014 y 2017. Remiten a una serie de paisajes interiores, así como a landscapes.

FILOSOFÍA Y ARTE

Hasta el 19 de enero

Centro Imaginalia (Avda. General Marva, 16)
Lunes a viernes de 18 a 22 h
Exposición de la Escuela de las Artes Da Vinci.

FERRÁN CABRERA CANTÓ, 150 AÑOS

Hasta el 21 de enero

Centro Imaginalia (Avda. General Marva, 16)
Lunes a viernes de 18 a 22 h



Ferrán Cabrera Cantó continúa siendo, a través del tiempo, el pintor de referencia estética, incluso social, en la memoria colectiva de los habitantes de la ciudad de Alcoi. ¿Por qué motivo atraviesa el tiempo y permanece en la memoria colectiva de este pueblo? Porque hizo algo más que ser un hombre de su tiempo: creó belleza.

DEL CUERPO PRESENTE AL CUERPO PERFORMATIVO

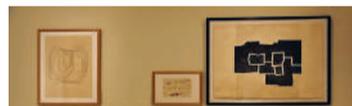
Hasta el 28 de enero

C. C. Las Cigarreras (c/ San Carlos, 78)
Martes a sábado de 10 a 21 h, domingos y festivos de 10 a 14 h
Plataforma de Videoarte 2008-2017 es un proyecto destinado a la difusión de este medio, y a la generación de espacios de visibilización y reflexión en torno al audiovisual experimental y contemporáneo.

40 ANIVERSARIO. LA COLECCIÓN ARTE SIGLO XX (1977-2017)

Hasta el 18 de febrero

Museo de Arte Contemporáneo de Alicante (MACA - Pz. Santa María, 3)
Martes a sábado de 10 a 20 h, domingos y festivos de 10 a 14 h



La exposición está compuesta por 177 obras entre pinturas, esculturas y obra gráfica de 117 artistas, abarcando un arco temporal de casi 70 años, desde los años veinte hasta los primeros ochenta, reuniendo una larga nómina, muy escogida, de grandes artistas del siglo XX.

MUEBLES DE ESTUDIO

Hasta el 18 de febrero

Lonja del Pescado (sala de exposiciones - Pº Almirante Julio Guillén Tato)

Martes a viernes de 9 a 14 y 16 a 21:45 h, sábados de 10 a 14 y 17 a 21:45 h y domingos y festivos de 10 a 14 h

“El mobiliario doméstico como objeto de análisis” es la frase explicativa del título de la exposición “Muebles de estudio” que nos ofrece Ángel Masip.

EMILIO VARELA. EL LABERINTO LUMINOSO

Hasta el 1 de abril

Museo de Bellas Artes Gravina (MUBAG - c/ Gravina, 13-15)
Martes a sábado de 10 a 20 h, domingos y festivos de 10 a 14 h



Por primera vez en años se ha conseguido juntar 89 obras del ilustre pintor. Gran parte pertenecen a la Diputación, pero también al Banco Sabadell, la Fundación CAM, el Ayuntamiento, las familias Sánchez-Mateo y Ros-Vila, la Fundación Frax e incluso el Museo Reina Sofía ha cedido cuadros para este singular homenaje.

DE OBJETO A SUJETO: GÉNERO Y ARTE EN ALICANTE DESDE EL SIGLO XIX

Hasta el 1 de abril

Museo de Bellas Artes Gravina (MUBAG)

Martes a sábado de 10 a 20 h, domingos y festivos de 10 a 14 h



Esta exposición es una relectura que, desde una perspectiva de género, visibiliza los distintos roles que fueron asignados al sexo femenino en el siglo XIX y que incita a reflexionar en torno a problemáticas que, aunque provengan del pasado, permanecen vigentes en la actualidad.

JANO

Hasta el 22 de abril

Museo de la Universidad de Alicante (MUA - sala exterior-)
Lunes a viernes de 10 a 20 h y sábados de 10 a 14 h



Frutos María es un consolidado artista de Alicante, que nació en Burgos en 1959. Hizo su primera exposición en 2008 y, desde entonces, ha realizado numerosas muestras, individuales y colectivas. Trabaja tanto la escultura como la pintura y utiliza para ello materiales muy diversos como la madera, el hierro, la piedra o el hormigón armado.

2018

FELIZ AÑO

Peticiones al 2018:

Este año quiero ...

- ... que los mails funcionen y lleguen bien a clientes y proveedores
- ... confiar en alguien que diseñe nuevos documentos corporativos impactantes,
- ... que mi web por fin se posicione en los buscadores, que ahora no me encuentra nadie

No pases otro año igual...

¡VEN CON NOSOTROS!

creatividad - diseño gráfico - páginas web - posicionamiento web - marketing online
branding - imagen corporativa - revistas - dominios web - tarjetas de visita


branding creative
 BRANDING | MK ONLINE | WEB

966 932 757 
 Av. Mediterráneo 68 - Gran Alacant 
 info@brandingcreative.com 
www.brandingcreative.com 

MONÓLOGOS

PATRICIA ESPEJO

Sábado, día 13. 23 h

Sala Clan Cabaret (c/ del Capitán Segarra, 16). Entrada: 7 a 9 €



PANTOMIMA FULL

Viernes, día 19. 23 h

Sala Clan Cabaret. Entrada: 15 €



FÉLIX ALBO

Sábado, día 20. 23 h

Sala Clan Cabaret. Entrada: 6 a 8 €



NACHO GARCÍA

Viernes, día 26. 23 h

Sala Clan Cabaret. Entrada: 10 a 13 €



ALICANTE COMEDY CLUB

Sábado, día 27. 23 hSala Clan Cabaret. Entrada: 5 a 7 €
Show donde se prueban los textos y se hace un humor de cercanía con la ayuda del público.

OTROS

EJÉRCITO RUSO DE SAN PETERSBURGO

Domingo, día 7. 18 h

Teatro Principal (Pz. Chapí). Entrada: 20 a 38 €



Orquesta, coro y ballet. Más de 100 artistas surcan el escenario con sus voces, sus bailes y su música.

TONI PONS

Viernes, día 12. 23 h

Sala Clan Cabaret (c/ del Capitán Segarra, 16). Entrada: 8 a 10 €



Mentalismo de alto impacto en una atmósfera de imposibilidad absoluta. Un espectáculo original y único que te mantendrá literalmente pegado a la butaca sin pestañear.

BALLET NACIONAL DE ESPAÑA. Danza.

Viernes, día 19. 20:30 h y sábado, día 20. 20 h

Teatro Principal. Entrada: 20 a 40 €



Interpretando las piezas 'Farruca', 'Soleá del Mantón', 'Boloro' y 'Suite Sevilla'.

DESFILE DE LOS CARTEROS REALES DE SS.MM. LOS REYES MAGOS

Jueves, día 4. 19 hPlaza del Ayuntamiento.
Recorrido: Pz. del Ayuntamiento, c/ Altamira, Rambla de Méndez Núñez, c/ Teniente Coronel Chápoli, c/ Gerona, Pz. de Calvo Sotelo, Avda. Doctor Gadea, c/ Pintor Lorenzo Casanova, Pz. de Séneca.
A lo largo del trayecto los Carteros Reales recogerán las cartas de los peques.

LLEGADA DE LOS CARTEROS REALES AL BELÉN MUNICIPAL

Jueves, día 4. Aprox. 20 hPlaza de Séneca.
Los Carteros Reales visitarán el Belén Municipal y dirigirán unas palabras a los peques. Música ambiental.

MERCADO DE ARTESANÍA DE NAVIDAD Y REYES

Hasta el 5 de enero. 10 a 15 y 17 a 23 h

Paseo de Federico Soto.

REYES MAGOS

Viernes, día 5

- LLEGADA DE SS.MM. LOS REYES MAGOS DE ORIENTE. 17 h.

Puerto de Alicante (dársena interior, muelle 4 -Escalinatas de la Reina-)

- MI SUEÑO DE NAVIDAD. 17 a 18 h. Espectáculo infantil. Plaza de Toros.

- RECEPCIÓN DE SS.MM. LOS REYES MAGOS DE ORIENTE. 18 h. Centro Ciudad (entrada mediante invitación que se anunciará en la web municipal)

- GRAN CABALGATA DE REYES DE LA CIUDAD DE ALICANTE. 19 h

Recorrido: Pz. de los Luceros, Avda. de Alfonso X El Sabio, Rambla de Méndez Núñez, c/ Rafael Altamira y Pz. del Ayuntamiento.

- DISCURSO DE SS.MM. LOS REYES MAGOS. Al finalizar la Cabalgata, SS.MM. los Reyes se dirigirán a los niños y niñas de Alicante desde el balcón del Ayuntamiento.

NAVIDAD

BELÉN MUNICIPAL

Hasta el 7 de eneroMercado Central (Avda Alfonso X El Sabio, 10)
Horario: 8 h a 21 h

TRADICIONAL BELÉN DE LA DIPU

Hasta el 7 de eneroPalacio Provincial de la Diputación (Avda. de la Estación, 6)
Horario: 10 a 13 y 17 a 21 h

Tradicional Belén de la Dipu donde se podrán contemplar las figuras elaboradas con maestría por artesanos belenistas de la provincia.

BELÉN SOCIAL

Hasta el 7 de eneroPlaza de Séneca
Horario: 9 a 22 h

MERCADO ARTESANO NAVIDEÑO

Hasta el 7 de enero

Palacio Provincial de la Diputación

Horario: 11 a 23 h (sábados y vísperas de festivos hasta las 23:30 h)

Artesanía navideña, castañas calentitas y almendras garrapiñadas. Ven y disfruta como un niño de nuestro tradicional mercado navideño.

NADALGEL - PISTA DE HIELO

Hasta el 7 de eneroPlaza del Ayuntamiento.
Horario: 10 a 14 y 16 a 23 h (viernes, sábados y vísperas de festivos hasta las 24 h)

NADALNEU

Hasta el 7 de eneroPlaza de la Montañeta.
Horario: lunes a jueves y domingos de 10 a 14 y 17 y 23 h; viernes, sábados y vísperas de fiesta de 10 a 14 y 17 y 24 h. Horarios especiales: Día 31 de diciembre de 10 a 14 y 16 a 22 h y día 1 de enero de 11 a 14 y 16 a 22 h
Montaña gigante de 35 metros por la que grandes y pequeños podrán descender en trineo.

ATRACCIONES PARA TODA LA FAMILIA

Hasta el 7 de eneroPlaza de Séneca.
Horario: 10 a 14 y 16 a 23 h (viernes, sábados y vísperas de festivos hasta las 24 h)

INFANTIL

LA ABEJA MAYA, EL MUSICAL

Miércoles, día 3. 19 h

Aula de Cultura CAM (Avda. Doctor Gadea, 1). Entrada: 10 a 15 €



TOCA LA MÚSICA

Domingo, día 7. 12 hADDA (Sala Sinfónica - Pº de Campoamor). Entrada: 5 € adultos (gratuito para menores de 16 años)
Concierto para Clown y orquesta.

EL SHOW DE LA PANDILLA DE DRILLO

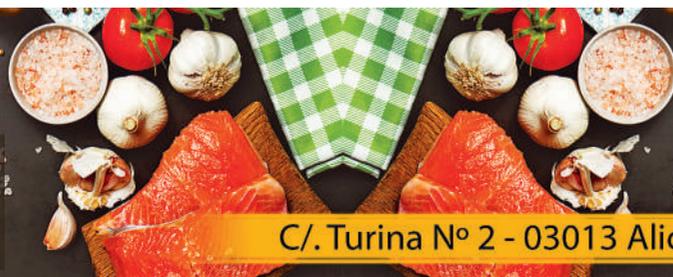
Domingo, día 7. 12 h

Aula de Cultura CAM. Entrada: 10 a 15 €



Aparte de nuestro comedor diario donde te sorprenderemos con tapas diferentes cada día a un buen precio.

Amplios salones hasta 250 personas. Idóneo para todo tipo de celebraciones: Bodas, Comuniones, Bautizos, Amigos, Presentaciones de Hogueras, Despedidas, Etc.



EL LLOBARRO RESTAURANTE

C/. Turina Nº 2 - 03013 Alicante | Tlf.: 965 262 131 - 653 108 094

La afición del Hércules reclama un delantero goleador en el mercado de invierno

Los seguidores del conjunto blanquiazul coinciden en que la llegada de Claudio Barragán ha aportado más intensidad al equipo

DANIEL RODRÍGUEZ

Fuera de los puestos de promoción de ascenso. Así es cómo ha concluido la primera vuelta el Hércules en su cuarta temporada consecutiva en Segunda B. Se trata de la primera vez, en estos cuatro años, que el conjunto alicantino no se va a las vacaciones navideñas en puestos de playoff.

La afición del Hércules hace balance de esta primera vuelta del campeonato en la que lamenta no haber estado entre los cuatro primeros durante más jornadas, valoran positivamente el cambio de Claudio Barragán por Gustavo Siviero en el banquillo y reclaman a la dirección deportiva que fiche a un delantero goleador en el mercado de invierno. Además, reconocen la mejoría defensiva del equipo y destacan a Juanjo Nieto y a Juli como los mejores jugadores de la primera vuelta.

Trayectoria irregular

Sobre la trayectoria del equipo en estos primeros 19 partidos de Liga hay opiniones de todo tipo. De los más positivos, a los que le exigen mucho más. Paco Esteve, portavoz de la peña Negre Lloma aprueba al Hércules con un 5. "El equipo debería estar en playoff y no lo está. Estamos cerca, a tan solo 2 puntos, defensivamente hemos mejorado con Claudio Barragán, pero del primer puesto nos descolgamos muy pronto y deberíamos estar en puestos de promoción".

Quique Tébar, presidente de la asociación Herculanos, aprueba también la primera vuelta del equipo con un 6,5. "Seguimos en "a pomada", pero evidentemente ni el juego, ni la posición en la clasificación son lo que esperábamos a principio de temporada. No olvidemos que se nos vendió este proyecto como ganador, competitivo, con jugadores muy contrastados y que venían con la capacidad de sacar el proyecto adelante", declara Tébar, quien recuerda que el equipo perdió muy pronto sus aspiraciones de ser primero.

Estrella Polar, de la peña Sergio Fernández, valora en un 8 la primera vuelta del Hércules ya que, recuerda, la confección del equipo llegó muy tarde. "Teniendo en cuenta cómo empezó



Aficionados del Hércules en los alrededores del Rico Pérez en el derbi ante el Elche | Web Hércules C.F.

«Claudio Barragán tiene las ideas muy claras. El cambio con respecto a Siviero ha sido muy positivo» Estrella Polar (peña Sergio Fernández).

el equipo, todos los tropiezos que ha habido, y lo tarde que se confeccionó la plantilla, que hemos conseguido llegar con ánimo al final de la primera vuelta yo creo que es positivo. No hemos acabado en puestos de ascenso, pero el equipo ha mejorado mucho con respecto al inicio".

Mercado de invierno

La afición coincide en que es necesario reforzar al equipo en el mercado de invierno para tratar de paliar, sobre todo, la gran falta de gol que ha tenido el Hércules durante la primera vuelta. "Lo que tenemos es bastante bueno, pero si se trata de reforzar a la plantilla y darle un poco más de confianza a los jugadores y a los aficionados creo que sí deberíamos reforzarnos", comenta la portavoz de la peña Sergio Fernández, Estrella Polar, a lo que añade que "hay gente muy buena en la plantilla para

que se cumpla el objetivo a final de temporada".

Por su parte, Paco Esteve, cree que hace falta acertar de cara a puerta, y considera que con un delantero goleador y lo que ha mejorado el equipo defensivamente, el Hércules llegará a puestos de playoff a final de temporada. "Si van a traer algo que mejore, sí, aunque eso no es fácil. Pocas veces han venido jugadores determinantes en un mercado de invierno. De todas maneras, si no tienes mucha cartera para fichar es complicado. Yo recurriría al mercado de invierno si lo que viene es mejor. Si te sale un mediocentro bueno también reforzaría esa demarcación, pero principalmente hace falta gol" declara el portavoz de la peña Negre Lloma.

Quique Tébar insiste en la necesidad de fichar un delantero goleador en invierno. "En primer lugar, reforzar al equipo con un buen delantero y un buen extremo. Alguien con capacidad goleadora. Y, en segundo lugar, hace falta un organizador de juego en el centro del campo. También es cierto que hemos estado muy atizados por las lesiones, no esperábamos tener tantos futbolistas en la enfermería", valora el presidente de la asociación Herculanos.

Claudio Barragán

La afición coincide en que la llegada de Claudio Barragán le ha inyectado más intensidad y ac-

titud al equipo que con Gustavo Siviero. "El Hércules ha mejorado defensivamente y tiene mejor actitud con el nuevo entrenador. Mucha gente dice que este año empatamos mucho, pero es que el año pasado perdíamos" declara Paco Esteve. Por su parte, Estrella Polar afirma que "con todos los respetos al trabajo de Siviero, lo veía muy conformista, con un planteamiento a la defensiva, sin agresividad, y un equipo como el Hércules ahora mismo, con la ambición que debe tener, no puede salir al campo a defender. El cambio ha sido muy positivo, Claudio Barragán tiene las ideas muy claras. Eso sí, me decepcionó un poco el partido ante el Elche, pero la actitud del equipo es más agresiva y eso se nota" sostiene esta peñista.

Quique Tébar, no obstante, considera que el efecto de la llegada de Claudio Barragán se notó tan solo al principio. "En las primeras jornadas con Claudio Barragán sí que se notó el cambio, pero en los últimos partidos el juego y los resultados han sido más grises. Claudio tendrá que demostrar, a la vuelta de Navidad, que él es nuestro hombre para llevar la nave a buen puerto. Eso sí, la actitud es diferente y Barragán ha sabido recuperar a jugadores importantes y motivarlos", relata Tébar.

Situación institucional

La compra de las acciones del club por parte de Juan Carlos

«Ni el juego del equipo, ni la posición en la clasificación, son lo que esperábamos a principio de temporada» Quique Tébar (asociación de Herculanos)

Ramírez y Javier Portillo, a través de la empresa Zassh Tecnológica S.L. por 508.000 euros más 100.000 euros en concepto de gastos notariales, no ha despertado mucho interés entre los aficionados. "Es la solución menos mala. Es el final de un culebrón que ha durado muchos meses. No olvidemos que Ramírez viene como una persona nueva que entra en el proyecto, pero es colaborador o socio de Enrique Ortiz en algunos negocios del sector inmobiliario.

Portillo es una persona que también es de la órbita de Enrique Ortiz, puesto que les une un vínculo familiar, pero quiero defender la capacidad de Portillo de liderar un proyecto en el ámbito deportivo. Quiero depositar un voto de confianza para ambos pese a que soy consciente de que hasta ahora tienen una época de luces y sombras".

Paco Esteve, de la peña Negre Lloma, no cree que esta sea la solución para el Hércules. "Me parece fatal porque son los causantes de la deuda, y me parece impresentable la actitud del IVF vendiendo las acciones del club a precio de saldo a los mismos que han generado el problema".

Por su parte, Estrella Polar considera que si van a solucionar los problemas del club será positivo. "Aquí llevamos muchos años esperando que alguien venga a echar una mano. Independientemente de que sea Juan Carlos Ramírez y Portillo, lo que veo positivo es que son personas que de momento parece que están aportando y ayudando al club. El nombre es lo de menos. Lo importante es la persona y la actitud".

ENTREVISTA > Carlos Giménez Bertomeu / Concejal de Empleo y Desarrollo Local y presidente delegado de la ALDES

Iníci@te tiene como objetivo aumentar las posibilidades de empleo para jóvenes de entre 18 y 23 años

Ofrece 50 plazas que se pueden solicitar hasta el 16 de enero y los asistentes tendrán una beca económica, durante los diez meses del programa, de unos 1.350 euros

ÁNGEL FERNÁNDEZ

El Ayuntamiento de Alicante ha puesto en marcha, en los últimos meses, varios proyectos con el objetivo de acercarse al ciudadano y fomentar el empleo, tanto interno como en los colectivos más sensibles. De algunos de estos hablamos con el concejal responsable del área, Carlos Giménez.

En diciembre de 2016 se puso en marcha el Servicio de Atención Telefónica 010. ¿Qué valoración hace del mismo desde entonces? ¿Va a ampliar el 010 sus servicios?

El servicio 010 es un canal telefónico de atención a través del cual el ciudadano puede obtener información sobre el Ayuntamiento y sus servicios y, en general, sobre toda la ciudad. Permite, además, presentar avisos de incidencias, es decir, avisos sobre la necesidad de arreglo puntual de algún elemento de un servicio básico municipal: alumbrado público, transporte, limpieza de la vía pública, elementos en los parques, deterioro de las vías o aceras, etc. Facilita, por tanto, la colaboración de los ciudadanos con su Ayuntamiento para conseguir una ciudad mejor.

La valoración del servicio es muy positiva. Desde su puesta en funcionamiento, hace ahora un año, se han recibido cerca de 27.000 llamadas, y más del 95 por ciento de los usuarios que responden la encuesta de satis-



Carlos Giménez | Antonio J. Rodríguez

facción del servicio lo valoran con una puntuación entre 8 y 10.

A partir del próximo año, desde el servicio 010 se va a realizar también la atención tributaria al ciudadano: importe de los impuestos, formas de pago, obtención de recibos, etc. Incluso se está estudiando la posibilidad de poder pagar los impuestos mediante tarjeta de crédito, evitando así desplazamientos. Asimismo, también desde el 010 se va a poder solicitar cita previa para la atención en diferentes servicios municipales: empadronamiento, ocupación de vía pública, pago de impuestos o información urbanística.

En abril se inauguró el Servicio de Atención Integral a la Ciudadanía (SAIC). ¿En qué consiste este servicio?

El SAIC tiene como finalidad facilitar al ciudadano información y la posibilidad de realizar determinados trámites desde una fórmula multicanal, combinando la atención presencial, telefónica y por medios electrónicos. La atención telefónica se realiza a través del 010, del que ya hemos hablado antes, mientras que la presencial se hace a

través de la Oficina de Atención Ciudadana (OAC) y la digital a través del espacio web y las redes sociales del Ayuntamiento.

La finalidad es que, independientemente del canal utilizado, la forma de atención se caracterice por su homogeneidad y coordinación, y la calidad en la resolución de las consultas.

¿Y cuáles son los resultados obtenidos a través de estos otros dos canales?

En el caso de las redes sociales, sumamente positivo. Para que se haga una idea, tenemos alrededor de 17.000 seguidores en Facebook y unos 12.000 en Tweeter. En el último año, el número de seguidores se ha incrementado en algo más de tres mil en cada una de estas redes, lo que viene a significar que cada día una media de diez personas se ha incorporado.

No utilizamos las redes sociales como instrumento propagandístico del Ayuntamiento, sino como medio de información y comunicación al servicio del ciudadano. El fin de nuestra presencia en redes sociales es informar sobre la actualidad municipal, sus programas, servicios y activida-

des, o cualquier otra de interés para la ciudadanía. Y también que cualquier ciudadano pueda dirigirse a su Ayuntamiento por este medio para solicitar información que le sea necesaria o de interés, así como para presentar incidencias, exactamente igual como se puede hacer a través de Internet.

En la misma línea trabajamos con nuestro espacio web, que mensualmente recibe cerca de 13.000 visitas.

¿Qué es Edusi?

La EDUSI Alicante 'Área Las Cigarreras', gestionada desde el Servicio de Coordinación de Proyectos del Ayuntamiento de Alicante, fue seleccionada en la primera convocatoria del Programa Operativo FEDER de crecimiento sostenible 2014-2020. El proyecto está valorado por la Dirección General de Fondos Comunitarios en 22.107.883,49 euros y recibió las aportaciones de las asociaciones de vecinos, comerciantes, asociaciones culturales, ONG's y entidades sociales diversas con implicación en un área urbana que afecta a seis barrios tradicionales de nuestra ciudad.

¿Qué impacto tendrá?

«El 010 facilita la colaboración de los ciudadanos con el Ayuntamiento para conseguir una ciudad mejor»

El proyecto EDUSI Alicante se va a ir desarrollando en doce líneas de actuación a través de un proceso de participación social y del trabajo de las comisiones técnicas municipales. Creemos, desde el actual equipo de gobierno, que la realización de este ambicioso proyecto tendrá un impacto económico, medioambiental y social a nivel de toda la ciudad y constituye una oportunidad histórica que requiere, además, del compromiso del Ayuntamiento, Administraciones e instituciones competentes en la zona, de la participación real y efectiva de la sociedad.

¿Qué proyectos está ejecutando la ADL?

La Agencia Local de desarrollo Económico y Social (ALDES) del Ayuntamiento de Alicante ha comenzado dos grandes proyectos. En el primero de ellos se ofrecerá un servicio integral de orientación y formación para los desempleados de esta zona de la ciudad, itinerarios personalizados de inserción, acciones activas de búsqueda de empleo o formación adaptada a las necesidades.

El segundo gran proyecto fomentará el emprendimiento en sectores productivos emergentes, especialmente en el sector de las industrias culturales y creativas, teniendo al complejo de las Cigarreras como sede de un hub creativo referente para la creación de nuevas empresas y proyectos que mejoren el desarrollo económico social de los barrios EDUSI.

«EDUSI es un proyecto de más de 22 millones de euros, con actuación en seis barrios tradicionales, y que tendrá un gran impacto en toda la ciudad»

¿Cuál ha sido la evolución de la contratación en el Ayuntamiento de Alicante durante este mandato?

Desde junio de 2015 a agosto de 2017 hemos generado 368 empleos directos, aumentando el número de contratos laborales a 250, siendo en diciembre un total de 442 personas que dejan de engrosar las filas del desempleo en Alicante.

En lo que llevamos de año, hemos conseguido más de cuatro millones de euros en subvenciones que van destinadas a reducir el desempleo en la ciudad de Alicante en los tramos que más nos preocupan, los jóvenes y desempleados de larga duración y mayores de 30, con proyectos como Avalem Jove y Avalem Experiencia. Además de aumentar la oferta pública de empleo con 48 plazas, de las cuales 7 son de promoción interna, que se suman a las 14 aprobadas en 2016.

¿Podríamos decir que hay una gran diferencia con los mandatos anteriores respecto a la contratación?

Hay que remontarse a los años 80 para ver una evolución similar, coincidiendo con el mandato socialista.

¿En qué consiste Avalem experiencia?

Es un plan integrado que tiene como objetivo fomentar la integración sociolaboral que engloba los proyectos EMCORD y EMCORP cuyos objetivos son, respectivamente, la activación de las personas que llevan en paro más de doce meses dentro de un período de dieciocho que hayan realizado el itinerario personalizado de inserción, y aquellos parados de igual o más de 30 años.

¿De qué cuantía es la subvención obtenida y para qué está destinada?

Se ha concedido al Ayuntamiento de Alicante una subvención por importe de 1.011.075,88 euros para la contratación de 50 personas en situación desempleada de larga duración, así como 296.211 para 24 parados de edad igual o superior a 30 años. En total 1.307.287,78 euros para la contratación de 74 personas antes del 31 de diciembre de 2017.

«Desde junio de 2015 a agosto de 2017 hemos generado 368 empleos directos en el Ayuntamiento»

Háblenos de Avalem Joves.

Es otro proyecto que llevamos a cabo junto con el Servef en agosto de este mismo año, que está dirigido a contribuir a la adquisición de experiencia laboral y facilitar la empleabilidad de jóvenes menores de 30 años cualificados y no cualificados inscritos en el Sistema de Garantía Juvenil.

¿Cuántos jóvenes han contratado?

Finalizado el proceso de selección se contrató a un total de 175 jóvenes para un periodo de 12 meses, 103 de ellos destinados al Proyecto EMCUJU y 72 al Proyecto EMPUJU.

¿Hay ahora mismo en marcha otras iniciativas?

Sí, a través de la Agencia Local de Desarrollo Económico y Social, el Ayuntamiento ha creado el proyecto Inici@te cuyo objetivo es que jóvenes de entre 18 y 23 años (con fracaso escolar), que no han conseguido el Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, aumenten sus competencias profesionales y mejoren sus posibilidades de empleo. Actualmente está abierto el periodo de inscripción y el 1 de febrero comienza.

¿Cómo surge Inici@te?

El proyecto Inici@te es un programa mixto de orientación y formación que surge de la convocatoria de 2017 de ayudas del Fondo Social Europeo, prevista en el Programa Operativo de Empleo Juvenil que se centra en tres fases: orientación, formación, y búsqueda de empleo.

¿Cómo se puede acceder al programa?

El programa ofrece 50 plazas que se pueden solicitar hasta el 16 de enero en la página web inici@te2018.com e impulsalicante.es o en la sede de la Agencia Local en la calle Jorge Juan. Los requisitos para acceder a este programa formativo son: estar inscrito en el Sistema de Garantía Juvenil, tener entre 18 y 23 años y no haber finalizado la ESO. Los asistentes tendrán una beca económica, durante el tiempo que dure la formación, que alcanza, aproximadamente, los 1.350 euros para los diez meses del programa.

¿Existe una asignación del número de plazas?

Hemos puesto una atención especial para favorecer la igualdad de género y a colectivos desfavorecidos. Por ello la mitad de estas plazas serán para mujeres, un 20% para jóvenes en situación de exclusión social y el 30% para residentes en zonas con mayores niveles de exclusión social.

En el mes de noviembre se publicaron nuevas ofertas de empleo público. ¿De cuántas plazas estamos hablando?



Carlos Giménez | Antonio J. Rodríguez

Ofertamos un total de 74 puestos de trabajo. El 7 de noviembre se aprobaron, dentro del actual presupuesto municipal, 48 plazas, de las cuales siete son de promoción interna a las que se suman las 14 aprobadas en 2016.

Consideramos que supone un gran avance la oferta de tantas plazas y desde la Concejalía de Recursos Humanos nos comprometemos a ofertar las plazas que queden vacantes en enero de 2018.

Desde la concejalía de Juventud, ¿qué actividades para jóvenes se prevén para 2018?

A mi llegada a la Concejalía de Juventud había una convocatoria para la creación de una Bolsa de Proyectos para conformar la programación de actividades del 2018. Por parte de los servicios técnicos del Departamento de Juventud se ha realizado la selección de los proyectos integrantes de todo el año 2018.

Junto a cursos y talleres, quiero destacar también los cursos de la Escuela de Teatro y la continuidad de las actividades con los centros de enseñanza, cada vez más demandadas por la comunidad educativa.

Asimismo, se seguirá fomentando la creatividad juvenil a través de la convocatoria de concursos, como son Arte Propues-

tas, Cómic para autores noveles, relato corto y música joven.

¿Y en servicios de asesoramiento?

Al igual que en el punto anterior, los servicios de asesoramiento se han seleccionado a través de convocatoria pública, como la asesoría de afectividad-sexualidad, trastornos de conducta alimentaria y problemas con el adolescente, la formativo-laboral y la de artes plásticas, esta última gestiona la Sala de Exposiciones del Centro 14, todas ellas muy necesarias para contribuir a la formación y participación de los jóvenes.

Tan solo el Servicio de Asesoramiento Jurídico, prestándose en el Departamento de Juventud desde los años 80, se ha decidido volver a llevar a cabo a través del Ilustre Colegio Provincial de Abogados de Alicante.

También quiero destacar la información en temas europeos, que desde el Centro 14 se presta a través del Punto de Información Internacional de la Red Eurodesk, así como facilitar la movilidad juvenil dentro del programa Erasmus +, dentro de la acción Servicio Voluntariado Europeo.

Uno de los problemas que más inquieta a los jóvenes es el tema del empleo. ¿Qué puede decirnos en esta cuestión?

«Hay que remontarse a los años 80 para ver una evolución similar de contratación municipal»

El Centro 14, desde sus inicios, ha sido consciente de la importancia del empleo en el colectivo juvenil. Para ello, desde 1.996 ha estado en funcionamiento ininterrumpido un servicio de asesoramiento y orientación formativo-laboral. Así mismo, en 2015, se aprobó por el Pleno del Ayuntamiento un Plan de Empleo Juvenil, donde se recogen las estrategias para paliar las altas tasas de desempleo juvenil, y en cuya redacción colaboraron entidades sociales, Cámara de Comercio, centros de enseñanza, Consell de la Joventut y otras entidades sociales.

Mi intención es, aprovechando que también me encuentro al frente de la Agencia de Desarrollo Local, impulsar de forma decisiva y coordinada el Plan de Empleo con la colaboración estrecha de Juventud, Agencia de Desarrollo y las entidades que participaron en la redacción del Plan.

No quisiera dejar de mencionar que el Centro de Información Juvenil de la Concejalía de Juventud es uno de los primeros centros autorizados en la Comunidad Valenciana para facilitar la inscripción de los jóvenes en el Sistema de Garantía Juvenil.

La participación juvenil es otro tema importante. ¿Cuáles van a ser las líneas de colaboración con el Consell de la Joventut d'Alicant?

La línea de colaboración para la promoción del asociacionismo y de la participación juvenil, necesaria en los momentos que vivimos, se va a seguir manteniendo mediante un convenio, dotado con 18.000 euros, para trabajar de forma conjunta en la participación juvenil, en la sociedad en general y centros de enseñanza en particular.

Asimismo, en el presupuesto del año que viene hay incluida una partida para subvencionar iniciativas promovidas por asociaciones juveniles pertenecientes al Consell de la Joventut.

Por último, quiero destacar que a través de la convocatoria de proyectos de actividades para formar la programación de cursos y talleres de 2018 se ha seleccionado un curso de ocio de monitor y tiempo libre de 310 h, con titulación oficial, que se impartirá a través del Consell con el fin de cubrir la gran demanda de esta actividad.



Puerta Ferrisa



Centro Empleo y Formación



El Tossalet

Actividades de la Agencia Local de Desarrollo Económico y Social de Alicante para los próximos meses:

Centro de Formación de la Agencia Local (Avda. Dtor. Jiménez Díaz 27)

- Hasta el 6 de junio: Curso de instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes.
- Durante el mes de enero: Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales.

Centro de Empleo y Formación de la zona norte de Alicante 'El Tossalet' (C/ Abad Fernández Helguera, 23)

- Hasta 28 de junio: Servicios de restaurante.
- Hasta el 5 de junio: Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes.

Salón de actos de la Agencia Local de Desarrollo. Edificio Puerta Ferrisa (c/ Jorge Juan 21)

- 8 y 22 de enero, de 9:30 a 11:00 h: Charla informativa sobre los servicios de la Agencia Local.
- 19 de enero, de 9:30 a 11:30 h: Charla 'Los mejores consejos para tener éxito en una entrevista de trabajo'.

Centro de Emprendedores (C/ del Cid, 13)

- 15 de enero, de 10:00 a 11:30 h:
'Descubriendo el universo Adwords'. Imparte: Enrique del Valle, CEO de Darkmoon.
- 16 y 17 de enero, de 9:30 a 14:00 h:
Taller 'Crea tu empresa'. Imparten: técnicos Agencia Local, Jovempa, Cañizares Abogados y María Marín.
- 23 de enero, 16:00 a 20:00 h:
'Cómo enamorar a Google con mi web/blog'. Imparten: Catalina Malizia y José Bobecik, Consultores Rompeideas Creative Communication.
- 25 de enero, de 10:00 a 12:00 h:
'Financiación Emprendedores: Cómo solicitar un microcrédito social'. Imparte: Marga Martínez, técnica de autoempleo Fundación Nova Feina.



IMPULSALICANTE
AGENCIA LOCAL DE DESARROLLO



Inscripciones: de forma presencial para los cursos de formación para el empleo en los centros donde se realizan o en la sede principal de la Agencia Local.
Inscripciones a los cursos del Centro de Emprendedores a través de la web www.impulsalicante.es/formacion

inici@te

Si dejaste tus estudios
No te quedes colgado
Inicia tu paso al mundo laboral

Dirigido a jóvenes desempleados, sin estudios e inscritos en el Sistema de Garantía Juvenil residentes en la Ciudad de Alicante.

inici@te
Programa educativo de empleo juvenil

Apúntate ya en:

- ▶ iniciate2018.com
- ▶ impulsalicante.com

También en Agencia Local, C/ Jorge Juan, 21 y en Centro de Empleo y Formación de la zona norte "El Tossalet", C/ Abad Fernández Helguera, 23
Plazo de inscripción hasta 16 de enero de 2018