

AQUÍ en Crevillent

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

«No sé la clave del éxito, pero la del fracaso es tratar de complacer a todo el mundo» Woody Allen (Director de Cine)



Defendiendo nuestra Sierra

Págs. 2 y 3

Deportes



Hablamos con Hocine Bouchrak, atleta residente en Crevillent desde 2007.

Pág. 13

Agricultura

Melón de Carrizales, un sabor de la comarca protegido por el 'Hondo'. Pág. 4

Justicia

Aumentan los divorcios y las denuncias en el ámbito doméstico. Pág. 9

Música



El cantautor y rapero 'Shé' alcanza el millón de suscriptores en Youtube. Pág. 14



DISTRIBUIDOR AUTORIZADO



30% DTO. VISTA Y SOL
HASTA 31 DE JULIO

Tel. 96 669 12 08
Avda. Blasco Ibáñez, 25 Santa Pola

ENTREVISTA > Estefanía Salinas / Concejala de Medio Ambiente, Economía Sostenible y Transparencia de Crevillent (Crevillent, 22-diciembre-1978)

«La Generalitat debe entender que la Sierra de Crevillent no es una autopista»

Salinas confirma que en julio se aprobarán las ayudas municipales a los autónomos afectados por la pandemia

DAVID RUBIO

De profesión administrativa, Estefanía Salinas Peral se presentó en las listas de Compromís como número 5 para las pasadas elecciones municipales y fue electa concejala. “El alcalde y yo nos conocíamos de la comparsa Marroquies y me convenció para entrar en política” nos comenta.

Hablamos con la concejala Salinas sobre la situación actual de la Sierra de Crevillent, que últimamente ha estado en el centro de la polémica debido a las obras anti-incendios efectuadas por la Generalitat. También sobre otras cuestiones relacionadas con el municipio, como las subvenciones para los empresarios o la transparencia.

Recientemente habéis aprobado un nuevo Plan Local de Prevención de Incendios Forestales y un Plan de Quemados. ¿En qué consisten?

La redacción de ambos planes fue encargada a una empresa externa del Ayuntamiento y son obligatorios para todos los municipios.

El Plan de Quemados establece los días en los que se pueden realizar, las precauciones que se deben tomar o la distancia obligatoria. Está basado en el calendario realizado por la Conselleria por el cual durante el verano no están permitidas las quemadas habituales, salvo que se trate de motivos agrícolas justificados. Dentro de este calendario, en Crevillent hemos marcado que se pueda quemar martes, jueves, sábados y domingos. El horario es desde que sale el sol hasta el mediodía.

El Plan de Prevención de Incendios es para determinar las medidas que se deben tomar para evitar incendios en nuestra Sierra.

«El daño que la Generalitat ha hecho a la Sierra de Crevillent ya no se puede reparar, pero sí minimizar»



¿Por qué se paralizaron en marzo las obras de prevención de incendios en la Sierra de Crevillent?

Pues básicamente porque desde la Generalitat no nos informaron al Ayuntamiento de que iban a realizar estas obras. No teníamos ninguna constancia, y de hecho nos enteramos gracias a los vecinos que nos avisaron. Cuando yo me desplazé a la Sierra, me di cuenta que lo que estaba haciendo la Conselleria de Transición Ecológica con las pistas forestales era una locura. Ni mucho menos se tuvo el cuidado y delicadeza que la Sierra merece.

Al final tuve que subir con el Alcalde y ordenamos paralizar las obras hasta que no tuviéramos una reunión con los responsables de Conselleria para que nos explicaran el proyecto. No entendíamos que no nos hubiesen avisado, esto es como si yo me meto de repente en tu casa y me pongo a tirar paredes. Es verdad que la gestión pertenece a la Generalitat, pero la Sierra es nuestra. ¿Qué menos que haber tenido la atención de informarnos antes de comenzar las obras?

Al final sí hubo reunión...

Sí, a la semana siguiente vino a Crevillent el director general autonómico de Prevención de Incendios y el director facultativo de las obras, quienes nos explicaron el proyecto al Ayuntamiento.

Nos pusimos entonces en contacto con varias entidades medioambientales, con las que ya de por sí tenemos una relación casi diaria desde la Concejalía, que habían puesto el grito en el cielo. Les enseñamos el plan que nos había mostrado Conselleria pero no les gustó ya que había bastante cementado. La Generalitat debería entender que la Sierra de Crevillent no es una autopista.

Por eso nosotros elaboramos un plan alternativo con la ayuda de un agente medioambiental y les mandamos esta especie de ‘contraoferta’ a Conselleria. Con ello además pretendemos reparar algunos de los daños causados por los tractores. Desgraciadamente algunos son ya irreparables, pero todavía se puede evitar que con la erosión vayan a peor.

Justo entonces llegó la pandemia y todo sigue parado. Por

lo menos ahora sí estamos en permanente contacto con Conselleria. El Director General me prometió que cuando vuelva la normalidad me llamará y estudiarán nuestra oferta sobre el terreno. En principio parece que esta vez sí hay una buena predisposición por su parte.

La época con más riesgo de incendios, es decir el verano, ha llegado ya. ¿Para cuándo os esperáis una respuesta definitiva de Conselleria?

El último contacto que me llegó por su parte fue el día 23 de junio. Me dijeron que lo estaban viendo, pero no me confirmaron nada más.

Desde el PP llegaron a definir lo que estaba haciendo Conselleria en la Sierra como “una tala indiscriminada”...

Es cierto que cuando estaban haciendo las obras todo se veía muy sangrante, pero en Conselleria ya decían que pasados unos meses se vería mejor y efectivamente ha sido así. Ahora no está tan mal como al principio. Ten en cuenta que primero arrancaron los pinos con una máquina de cadenas, pero luego ya con la pértiga y la sierra hicie-

«Es incomprensible que la Generalitat haga obras en la Sierra sin ni siquiera informar al Ayuntamiento»

ron cortes más secos y más adelante les pusieron cicatrizante.

El propio agente medioambiental de la zona, que es quien más conoce la Sierra porque se la recorre cada día, me dijo “Estefanía, no hay tala indiscriminada. En la Sierra lo que más sobra son pinos, así que a mí no importa que corten 20 si es para salvar a 200”.

Dicho lo cual, no quiero disculpar a Conselleria porque a nuestro entender no lo han hecho nada bien. Igual opinan las entidades medioambientales e incluso el propio agente medioambiental.

También es verdad que aquí mueves una piedra y en seguida la gente se moviliza. No sé si en la Conselleria son realmente conscientes de la gran cantidad de crevillentís que suben casi a diario a su sierra y el cariño que la tienen.

De hecho cuando empezó el desconfinamiento se vio bastante ambientillo por allí...

Bueno, me acuerdo cuando entramos en la fase 1 que la Sierra parecía la Gran Vía de Madrid (risas). Yo subí un día con mis padres, y teníamos que ir apartándonos por las sendas para que pasara la gente. Fue un poco locura, había incluso personas que yo no había visto nunca

«En Crevillent estamos demasiado malacostumbrados a usar el coche cuando podríamos hacerlo todo andando»

por la Sierra. Ahora sigue habiendo gente, pero no ya al nivel de entonces.

Durante estos meses además se ha reducido mucho la contaminación.

Es cierto. Da gusto ver la cantidad de pájaros que ahora te cruzas incluso en la carretera, yo hacía mucho tiempo que no les escuchaba cantar tan alto. Una se da cuenta que cuando el humano desaparece, por fin regresan los que realmente tienen que estar en el campo.

Todo esto debería servirnos de reflexión para contaminar menos. En un pueblo tan pequeño como Crevillent se puede hacer prácticamente todo andando, pero nos hemos malacostumbrado a utilizar el coche siempre. En algunas familias incluso todos tienen su vehículo propio: el marido, la mujer, los hijos, etc. Esto además también provoca que sea tan difícil aparcar.

Realmente en Crevillent lo que más contamina son los vehículos, porque desgraciadamente ya no tenemos tanta industria como antes. Aún así también deberíamos tener más conciencia en otros detalles como gastar menos luz o plásticos de un solo uso. Nos cuesta reeducarnos, y reconozco que a mí la primera.

Hace poco te reuniste con la nueva Asociación de Aparadoras/as y Trabajadores/as del calzado MAIA. ¿Hay muchas aparadoras crevillentinas trabajando en negro?

Quizás no tantas como en otras localidades con industrias del calzado más potentes, pero sí hay. Por desgracia su situación no ha cambiado mucho, la gran mayoría de las aparadoras son amas de casa que siguen sin estar dadas de alta. Por eso trabajan casi todas desde sus casas, evidentemente si el empresario las regulara preferiría tenerlas en la fábrica para controlar mejor sus horas. De hecho en la reunión me contaron que también hay muchos hombres cortadores trabajando en negro, algo que yo desconocía.

Hay que tener en cuenta que entre las aparadoras existe mucho miedo a denunciar. Yo lo entiendo perfectamente, es muy fá-



Reunión de la concejala Estefanía Salinas con la asociación de Aparadoras y Trabajadores del calzado MAIA (24 de junio).

cil decir "yo no trabajo en negro" hasta que tienes que mantener a unos niños, pagar una hipoteca, comprar comida, etc. Y desgraciadamente ahora con la pandemia se nos viene una crisis que lo va a complicar todo más.

Desde el Ayuntamiento las apoyaremos en lo que haga falta, pero yo las dije que son ellas las que tienen que hacer ruido, pegar todas las patadas que puedan y darse a conocer. Ahora parece que quieren escribir un libro sobre el tema, y por supuesto lo presentarán también en Crevillent.

¿Qué ayudas para empresas o autónomos se pueden solicitar en Crevillent?

Para los autónomos que se hayan dado de alta desde noviembre de 2019 están las ayudas municipales anuales, que este año pueden ser solicitadas hasta el 30 de septiembre.

También existen ayudas económicas para los que lleven pagando un alquiler durante un máximo de tres años. Además las subvenciones de Innovación y Modernización del negocio están pensadas para todos aquellos que quieran, por ejemplo, comprar un equipo informático mejor para su tienda o apostar

por una iluminación de consumo inteligente.

Además, ahora en junio, hemos vuelto a sacar las ayudas para los comerciantes y empresarios que habíamos aprobado a principios del año, porque con toda la pandemia se habían quedado desiertas.

¿Cuándo saldrán las ayudas para los autónomos que se han visto afectados por la pandemia?

En este caso el proceso está siendo más complicado, porque hemos tenido que pedir un informe de no duplicidad a la Generalitat. Desde Intervención me han dicho que a principios de julio ya tendremos los informes favorables, así que convocaremos un pleno extraordinario para sacarlas cuanto antes.

«Habrá subvenciones municipales para los negocios que deban invertir en las nuevas medidas sanitarias»

Estas ayudas serán compensaciones por tres razones: Cierre o reducción de ingresos durante la pandemia, pago de gastos corrientes del local durante la pandemia y gastos de adaptación a las nuevas medidas sanitarias. Las dos últimas son compatibles con las que ofrece la Generalitat, es decir que se pueden pedir ambas. Están pensadas para negocios con un máximo de cinco empleados.

Desgraciadamente el presupuesto del Ayuntamiento de Crevillent es limitado y solo hemos podido destinar 500.000 euros. Sabemos que con esto no vamos ni mucho menos a salvar la economía de los autónomos. Yo he tenido una tienda y conozco perfectamente que un día cerrado es un día de pérdidas, ya ni te cuento lo que son varios meses sin abrir. Pero bueno, toda ayuda es buena, y esperamos al menos darles un respiro desde el Ayuntamiento.

¿Qué iniciativas estáis llevando desde el área de Transparencia?

Cuando yo llegué a esta concejalía me di cuenta que la transparencia se había dejado un poco de lado. De hecho no se habían publicado los sueldos

desde el año 2017. Nosotros hemos publicado todos los que faltaban, aunque desde la oposición nos criticaron por ello.

Acabamos de presentar una solicitud a la Generalitat para participar en el programa 'On van els meus impostos?', por el cual todo crevillentí podrá tener la opción de saber en qué nos gastamos sus impuestos desde el Ayuntamiento. Por ejemplo, podrán conocer a donde va su IBI. Hemos solicitado una subvención, pero incluso aunque no nos la den ya tenemos la aplicación comprada y este verano queremos meterla en el sistema informático del Ayuntamiento para en septiembre anunciarla a todos los vecinos.

«Sacaremos un programa informático para que los crevillentís sepan en qué gastamos sus impuestos»

«Hemos presupuestado 500.000 euros para los autónomos que se vieron afectados durante la pandemia»

Melón de Carrizales, un sabor de la comarca protegido por el 'Hondo'

Se ensaya con flores para atraer a aves que se alimenten de insectos que provocan plagas y evitar así el uso de pesticidas

MANUELA GUILBERT

El melón es un poderoso alimento que contiene cantidad de propiedades y beneficios. En concreto el de Carrizales tiene unas características especiales y únicas por el terreno en el que se desenvuelve, una tierra que contiene sales que se acentúan al entrar en contacto con el agua de riego, y que le concede un sabor dulce muy característico.

Desde principios de este año el parque de carrizales ha sido incluido en el paraje del Hondo, y de esta manera se ha ampliado la Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) de El Hondo de Elche-Crevillent, que cuenta con el respaldo del Consejo Asesor y de Participación de Medio Ambiente.

Originalmente dicha ZEPA, incluida en la Red Natura 2000 en los términos municipales de Elche y Crevillente, contaba con una superficie de 2.392,16 hectáreas, coincidente con los límites del Parque Natural de El Hondo.

Zona de cultivos de importancia para las aves

La ampliación, que ha sido aprobada por parte del Consell, representa incluir en la ZEPA la zona húmeda de los Carrizales, que resulta de singular importancia para las poblaciones de aves acuáticas que nidifican.

Una zona ocupada principalmente por cultivos pero que supone una importante zona de alimentación para las aves, así como el Hondo de Amorós, que también es fundamental para las aves acuáticas.

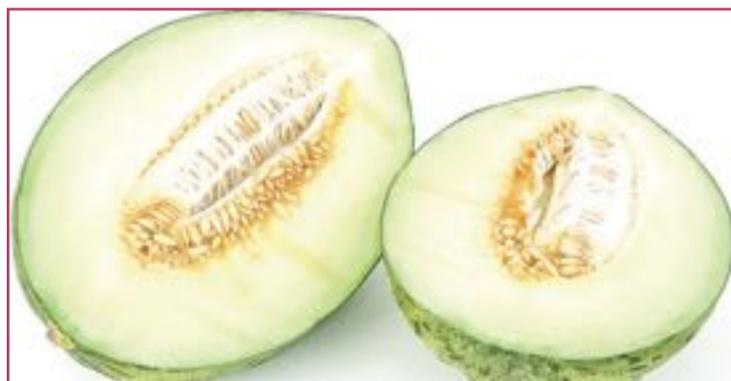
Carrizales tiene dos charcas declaradas Reservas de Fauna: Bassa del Prat dels Carrissals

«Incluir el logo en nuestros melones de red natura 2000 supone una distinción que nos beneficia y que nos abre puertas»

J. M. Montaner



Juan Miguel Montaner. Biólogo y productor



Melón de carrizales

y La Manzanilla. Ambas zonas, así como la red de acequias y algunas parcelas agrícolas, albergan destacadas poblaciones de aves acuáticas reproductoras e invernantes. A su vez, los Carrizales limita al sur con otra zona húmeda, el Hondo de Amorós. La superficie ampliada es de 1.563 hectáreas, de las que 1.341,2 corresponden a los Carrizales.

Paradigma histórico

Tal y como destaca en su estudio el profesor Francisco José Abellán, del departamento de Ciencias Histórico-Jurídicas de

la Universidad de Alicante, "El patrimonio natural de el Hondo y los Carrizales de Elche, responde al paradigma histórico de perfecta simbiosis entre protección ambiental y acción transformadora del hombre en defensa de la agricultura tradicional".

El profesor también añade en su investigación que "el sostenimiento de la biodiversidad y funcionalidad del singular ecosistema del sur de la provincia de Alicante, y del agrosistema asociado al mismo, pasa por mantener viva la densa e histórica red de canales de riego

y garantizar, de igual modo, recursos hídricos en calidad y cantidad suficiente para satisfacer la demanda de los regantes de la zona, y del espacio húmedo sujeto a una especial protección ambiental".

Red Natura

Integrarse en el Hondo y entrar en la red natura 2000 supone un reconocimiento más para este particular fruto, a través del cual podrán recibir más ayudas y estar más cerca de un sello de calidad, y por qué no, en un futuro, la denominación de origen.

Juan Miguel Montaner es biólogo y uno de los principales productores del melón de Carrizales.

¿Qué supone pertenecer a la Red Natura 2000?

Supone pertenecer a las zonas de especial protección de la naturaleza en Europa, e implica el control de pesticidas para ir hacia un cultivo agroecológico, así como para la obtención de mayores ayudas y subvenciones para preservar un producto autóctono en nuestra comarca. El incluir el logo en nuestros melones de Red Natura 2000 supone una distinción que nos beneficia y que nos abre puertas.

¿Qué diferencia hay entre ecológico y agroecológico?

Es otro concepto hacia el que debemos ir. La agroecología es una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social. Como ciencia, estudia cómo los diferentes componentes del agroecosistema interactúan como un conjunto de prácticas, y busca sistemas agrícolas sostenibles que optimizan y estabilizan la producción.

¿Cómo biólogo cuáles son sus investigaciones sobre el terreno?

Hemos realizado un proyecto con la Agrupación Proteccionista del Sureste (ANSE) y contamos con la colaboración de la Universidad Miguel Hernández.

Entre otros ensayos estamos plantando unas bandas de flores polinizadoras entre las plantas de los melones. De esta forma las flores atraen a cierto tipo de insectos que benefician y estimulan la polinización. También

Carrizales tiene dos charcas declaradas Reservas de Fauna: Bassa del Prat dels Carrissals y La Manzanilla

hemos plantado bandas en los setos de carrizo para aumentar y beneficiar la biodiversidad, y en ocasiones hemos incluido girasoles para atraer a aves.

Con ello se consigue que estos pájaros se coman los insectos perjudiciales, como las orugas, que producen plagas en los melones. De esta manera al final lo que queremos conseguir es fijar esta población de fauna, y que con este proceso natural no tengamos que usar pesticidas. Algunos productores ya lo estamos consiguiendo.

La producción de este melón es limitada, ¿estamos hablando por lo tanto de un producto autóctono exclusivo que solo se puede degustar en esta zona?

Por el momento yo diría que sí. El año pasado se consiguió una recogida de 400.000 kilos y este año se va a llegar a los 600.000. Es una producción por lo tanto relativamente pequeña y de un producto de máxima calidad que lo hace aún más atractivo.

Cada vez hay más agricultores interesados en el melón de Carrizales, pero la zona está limitada precisamente por sus características de salinidad de la tierra, que le dan ese dulzor tan especial que solo se produce en ese territorio.

«La agroecología es una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social»

J. M. Montaner

ENTREVISTA > Joaquín Parejo / Jefe de estudios del instituto Sixto Marco

«Los trabajadores del calzado tendrán que adaptarse a las nuevas tecnologías»

La media del personal que en la actualidad trabaja en las fábricas es de 50 años, y con una formación autodidacta adquirida con el paso del tiempo

MANUELA GUILBERT

El instituto Sixto Marco se ha ganado el mérito a pulso, ya que es desde hace casi 50 años el único instituto en Elche con formación en calzado y el más técnico de los pocos que hay en España. La inserción laboral de sus alumnos es prácticamente del 100%. Realizan prácticas en empresas como complemento a la formación, y muchos ya salen de ellas contratados.

Además, se espera que en unos meses comiencen las obras del edificio que albergará el Centro Nacional de Referencia del Calzado (CRN) en los terrenos situados junto al propio Instituto, que se hará cargo de la formación.

Los CRN actúan como una institución al servicio de los sistemas de Formación Profesional (FP) para facilitar su competitividad y calidad, y dar respuesta a los cambios en la demanda de cualificación de los sectores productivos.

¿El sector del calzado ha resurgido?

Cada vez más. Lo sabemos muy bien, porque durante la reciente crisis económica vivida en España el sector calzado se vio tan afectado que varias líneas de formación fueron eliminadas de nuestra oferta formativa ante la falta de demanda de plazas. Nadie quería formarse en un sector en declive con cada vez menos oferta de empleo.

En cambio desde hace unos años no solo ha vuelto a activarse, sino que se han añadido nuevas especialidades lo cual indica que el sector ha resurgido.

¿Los trabajadores deben reciclarse?

La media del personal que en la actualidad trabaja en las fábricas es de 50 años, y con una



Joaquín Parejo (3º por la izquierda) junto a profesores del instituto Sixto Marco.

formación autodidacta adquirida con el paso de los años. Va a ser necesario que se reciclen y se adapten a la nueva situación y a las nuevas tecnologías.

Nosotros estamos en esa labor y en la de atraer a más jóvenes a formarse en este sector con futuro. El CRN va a ser la herramienta que hacía falta para lograrlo y poder seguir compitiendo desde Elche a nivel mundial.

¿Se está trabajando con nuevos materiales más sostenibles?

Está claro que la piel es el mejor material que podemos utilizar para hacer un buen zapato de calidad, pero últimamente los diseñadores están buscando otras alternativas, especialmente al plástico.

Estamos incidiendo con nuestros alumnos en la implantación de materiales 'bio', como fibra de coco, o de caseína, que aparte de ser biodegradables y transpirables pueden tener propiedades cicatrizantes y no solo

ofrecer diseño, sino también salud para nuestros pies.

Serán materiales que podrán encarecer algo los precios de las colecciones, pero sin duda será un aliciente más a la hora de ofrecer el producto, no solo por diseño, sino también por salud.

¿El uso de un mal calzado puede estar detrás de problemas de salud en nuestros pies?

En muchos casos sí, y cada vez se le da más valor al calzado terapéutico. Tenemos que ser conscientes de la necesidad de utilizar un calzado cómodo que nos haga sentirnos bien cuando andamos. No hay nada más desagradable que un zapato que te hace daño, que además está perjudicando a la salud de nuestros pies y que puede dejarlos secuelas.

En base a eso hemos desarrollado el módulo de calzado a medida, pensado en la formación del alumno en ese tipo de zapato, que es sin duda un

calzado con futuro y una necesidad presente. El zapato no debemos entenderlo solo como un elemento decorativo, sino para sentirnos cómodos y cuidar nuestros pies.

¿Cuáles son las fases por las que pasa un zapato hasta que está acabado?

Lo primero es la idea de lo que queremos hacer, algo que empieza elaborarse a partir de un diseño y éste a su vez tiene que tener en cuenta la horma del zapato y los elementos que va a llevar.

Del diseño se pasa a los patrones, que nos van a servir para cortar las piezas. Del cortado pasamos al aparado donde la aparadora se ocupa de unir las piezas cosiendo, rebajando y doblando cada zapato. La siguiente fase es el montaje, que es donde se unen todas las piezas.

Por último se llega a la envasa, que es como el maquillaje del zapato. Aquí se repasa y se embellece y se le da el acabado

«Tenemos que ser conscientes de que la salud de nuestros pies se basa en el calzado que utilizamos»

final. Todas estas fases están en nuestro ciclo de formación, incluidas las de ciclo técnico superior.

¿Cuál es la respuesta laboral de los alumnos cuando acaban su formación?

La inserción laboral de nuestros alumnos es prácticamente del 100%. Realizan prácticas en empresas como complemento a la formación y muchos ya salen de las prácticas contratados.

La conexión que tenemos desde este centro con las empresas del sector es total, acuden a nosotros cuando necesitan personal cualificado y les surtimos de la bolsa de trabajo que hemos creado con los alumnos que ya han terminado sus ciclos.

¿Cómo se trabaja con los alumnos de educación especial?

Es muy gratificante. Todo lo que recibes de ellos es interés por aprender, gratitud y cariño. Se lo toman todo muy en serio y cuando ven que algo les sale bien es muy importante para ellos. Cada cual tiene sus propias habilidades, y aunque a unos les cuesta más que a otros incluso se ayudan entre ellos para conseguir sus objetivos. El resto de alumnos debería aprender mucho de ellos.

Hacen prácticas en empresas al igual que el resto de estudiantes, y muchos son contratados antes incluso de acabar ese periodo de prácticas de formación.

«El CRN hace falta para poder seguir compitiendo desde Elche a nivel mundial»

«Los diseñadores están buscando materiales alternativos que destierren al plástico»



Orihuela, estudiantes a la orilla del Segura

Aguas litorales, aguas huertanas

TEXTO: FERNANDO ABAD

ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

La gente captura la escena con sus móviles y corea. Las bailarinas deambulan por el ágora o plaza Mayor del inmenso centro comercial Zenya Boulevard, en la pedanía Orihuela Costa, brazo litoral de la pía ciudad interior y crecido sobre todo a partir de la dehesa de Campoamor.

Escenario de películas del incansable Jess Franco, la dehesa (en la Zona de Especial Protección para las Aves que conforma con la sierra Escalona) creció al rebufo de las primeras oleadas de turistas costeros. La bautizó el poeta y político asturiano Ramón de Campoamor (1817-1901), gobernador de Alicante (1848-1851). En la antigua ermita de la pedanía sanjuanera-campellera de Fabraquer, en la Finca Abril, se casa con la irlandesa Guillermina O'Gorman (1819-1890) y compra la zona oriolana, entonces dehesa de Matamoros. Hoy la villa-urbanización presume de unas dos mil hectáreas de pinos, playa y calas, más 857 residentes en 2018, que incluir en los aproximadamente 20.000 habitantes repartidos por Orihuela Costa, entre chalés, apartamentos, hoteles, áreas comerciales, una torre-vigía (en cabo Roig) y, sí, playas.

Hacia el interior

Pero esta ciudad pertenece, decíamos, a otra interior: marchemos. Por el camino, la bandeja azul turquesa del embalse de materiales sueltos (rocas y tierras sin cementar) de la Pedrera, proyectado, aprovechando el cauce de la rambla de Alcorisa, por el ingeniero de Linares Francisco García Ortiz (1935-2009), uno de los padres del Trasvase Tajo-Segura. Desde la pedanía de Torremendo, casi 2.000 habitantes, mayormente ingleses y alemanes, y con las boscosidades de la sierra Escalona entre sus posesiones, hay varias maneras de llegar



a la laguna, rodeada, para relajarse, de lujosas villas hotel, alguna con centro de artesanía.

Aunque en cuestiones acuosas, además del Mediterráneo y la Pedrera, Orihuela es sobre todo río Segura, que riega una generosa huerta en la que fructifican cítricos, hortalizas y algodón (en secano, olivos y almendros). Buena materia prima para una gastronomía con paella huertana, judías estofadas a la huertana o delicias huertanas; pero también cocido con pelotas, pasteles de gloria o yemas de Santa Ana.

Huerta y montaña

Patente de esta simbiosis con el Segura son los nombres de dos partidas: Molino de la Ciudad, con imponente aceña hidráulica —fue ‘fábrica de luz’— ultimada en 1905 (nacida en el XVIII), y Las Norias (conurbada con Desamparados o La Parroquia), con dos norias de madera y hierro, más un azud, que demuestran el legado árabe. La ma-

yor parte de las 18 pedanías integran el agua canalizada como parte indeleble del vivir. En cuanto a la errónea impresión de planicie, por ejemplo en la parroquia de La Murada (‘campo del murado’), pasada la ciudad hacia el interior, se encuentra el cerro o pico del Agudo (725 metros), máxima altura del Bajo Segura.

Todo cabe, en fin, junto al río, cuyo cauce remontaron los vikingos el 858, en versión algo salvaje de futuras invasiones turísticas. Aquí tocaba tomarse un respiro invernal por tierras oriolanas (por entonces, Uryula) antes de marchar contra parte de la España insular, Francia e Italia. Buen lugar, muro de contención de invasiones marinas y punto final del camino del Cid, rodeados por las sierras de Orihuela y Hurchillo.

Pía y estudiosa

Ya en ciudad, comprobamos que, crecida orillando el río (las murallas asomaron al cauce), al que a ratos acompaña y otros da la espalda,

no sabe si elegir ambiente cosmopolita, moderno o modernista, según solera, de una metrópoli que acoge a buena parte de las 77.414 almas censadas en el municipio en 2019, distribuidas en 384 km², o el de población decimonónica anclada en aquella Oleza que describiera Gabriel Miró (1879-1931). Fue capital de ducado visigodo vasallo de los árabes (VII-IX), de Alfonso X (tras la Reconquista), y a principios del XIV incorporada al Reino de Valencia (Gobernación General de Oriola: casi la provincia actual).

La Iglesia católica la vuelve baluarte: llegará a ser sede episcopal en el XVI. De ahí la generosidad de edificios espirituales: como la iglesia de Santiago (desde el XV), con portada gótica más añadidos renacentistas y barrocos; el santuario de Nuestra Señora de Monserrate, patrona de Orihuela, del XVIII; la iglesia gótica (XV) de las Santas Justa y Rufina más su torre-campanario con gárgolas; o el Palacio Episcopal (del XVII, sobre

el Hospital Corpus Christi y desde 1939 con el Museo Diocesano de Arte Sacro), de portada barroca y claustro más anexa catedral gótica del Salvador y Santa María, con tres portadas, consagrada en 1510 pero nacida en el XIII.

Generará una impresionante Semana Santa, declara de Interés Turístico Internacional en 2010, con figuras del murciano Francisco Salzillo (1707-1783).

En el rellano de l'Oriole (la Orcelis romana), en el monte de San Miguel, se edifica en el XVIII el Seminario Diocesano. En lo alto, restos del castillo que oteó mares y huertas o la llegada en 1884 del ferrocarril y el asentamiento de la burguesía, con su obra civil: el palacio del marqués de Rubalcava (XX), el del marqués de Arneva (XVIII, con escudo heráldico en una esquina y hoy Ayuntamiento), el del conde de la Granja (XIII, remodelado en el XVIII), los azulejos de fantasía andaluza del Casino Orcelitano (1887) o el Teatro Circo Atanasio Díe Marín (1908), traído desde Alicante ciudad.

Los templos necesitaban regir el ‘ora et labora’ diario. Hacía falta una Universidad: se ubicará (1552-1835) en el colegio-convento de Santo Domingo (XVI-XVIII), a instancias del obispo oriolano Fernando Loaces (1497-1568). Sus dos claustros, el refectorio y la portada barroca sabrán de Teología, Leyes, Medicina, Cánones y Arte, más la primera biblioteca pública nacional (XVI). Sembró las universidades actuales, como la Miguel Hernández, con facultades en Orihuela.

Pero el poeta oriolano Miguel Hernández (1910-1942) no pudo estudiar aquí, aunque añadió su obra al parnaso universal. Dos huellas físicas le recuerdan: la Casa-museo y los murales que en 1976 le dedican en el barrio de San Isidro. Disfrutemos del lugar y veamos las obras que quedan mientras, claro, la gente captura la escena con sus móviles.

ENTREVISTA > Salvador Carrillo / Gerente del restaurante El Grano de Oro

Espectaculares arroces a la leña y carnes de vaca y buey en Albatera

El Grano de Oro ofrece carnes maduradas de hasta 180 días

MANUELA GUILBERT

El restaurante Grano de Oro de Albatera cumple 14 años, y lo hace con la satisfacción de estar considerado entre los mejores de su tierra gracias a la maestría con la que elaboran sus arroces y a una técnica que, junto a una excelente materia prima, le dan un sabor especial, como es el fuego que produce la leña del sarmiento. Es importante también destacar la calidad de los mejores cortes de sus carnes de vaca y buey nacional que maduran en sus cámaras.

La tradición cocinera de la familia del Grano de Oro viene de lejos. Se inició con un restaurante en el Puerto de Almería, después en Murcia, Granada y años después se instalaron definitivamente en Albatera, donde pronto fueron añadiendo otros platos en su carta.

¿Qué novedades tienen previstas este verano?

Nuestro restaurante sigue abierto todos los días de lunes a domingo a mediodía. La principal novedad es que nuestra gran terraza la abrimos también ahora los viernes y los sábados por la noche. A mis clientes les encanta disfrutar de la cena en la terraza y alargar la velada al aire libre.

La carta también experimenta en esta época algunos cambios, y nuestro chef Cesar Ramírez nos sorprende cada día con novedades deliciosas, re-

«A mis clientes les encanta disfrutar de la cena en la terraza y alargar la velada al aire libre»



frescantes y muy bien elaboradas para las noches de verano.

Al margen de nuestra carta tenemos un menú especial que consta de varios entrantes seleccionados por el chef, un plato de arroz, carne o pescado, postre y toda la bebida incluida.

¿Qué le gustaría destacar de su cocina?

Nuestro referente son los arroces, y nuestra clientela sabe muy bien por qué. Hacemos todos los arroces con fuego de leña, y utilizamos sarmiento para ello. Entre los más demandados

está el arroz con conejo y sarranas, el señoret, arroz negro, de bogavante, de marisco, de pollo campero, con pulpo, fideua y caldero.

Otra de nuestras especialidades más preciadas es la carne de vaca y de buey nacional, de una calidad excelente. Son piezas de carne maduradas en cámara, y con una jugosidad y un sabor que merece la pena probar. A nuestros clientes también les gusta disfrutar con los asados de cabrito.

¿Qué le aporta el sarmiento al arroz?



Nuestros arroces se hacen a conciencia y con productos frescos de la mejor calidad. Lo que se consigue con la técnica del sarmiento es que el arroz no deje de hervir fuerte y quede suelto en una capa fina.

Nuestros arroces reúnen y transmiten lo mejor de nuestra dieta mediterránea. Degustar y disfrutar cualquier día de un buen arroz es la mejor opción gastronómica que en nuestra tierra pueda darse.

En esta zona, dicen que el mejor arroz es aquel en que los

granos del borde de la paella quedan socarrados. 'El Socarraet' es una de las características esenciales en este tipo de arroces y es cuando el arroz se agarra ligeramente al fondo de la paellera quedando crujiente.

El fuego fuerte también permite que la llama provocada por el sarmiento se meta dentro de la paellera, dándole un sabor de vid y ahumado muy característico. Usando un buen arroz conseguiremos exaltar todavía más ese sabor ideal para los arroces de esta tierra.

Carnes y arroces de primera calidad para los paladares más exigentes.

☎ 965 487 542

🌐 www.restauranteelgranodeoro.es

📍 Polígono Industrial Mos del Bou, Calle Moros y Cristianos, 03340 Albatera - Alicante

📱 /ArrocERIAElGranoDeOro/

📧 /elgranodeoroasadoryarrocERIA

EL GRANO
DE ORO
ASADOR & ARROCERIA



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Estado de anormalidad

Si ya sabíamos, cada uno en su día a día, que el mundo giraba muy rápido, sin pausas y con muchas prisas, esta pandemia no nos ha dejado ya ninguna duda al respecto.

En un par de meses un país entero puede acabar con su economía, aumentar de manera sustancial la pobreza de sus ciudadanos, aceptar muertes en solitario y entierros sin testigos, observar con impotencia la gestión pésima con los mayores, asumir un paro histórico y que éste además se vaya a prorrogar en el tiempo... en definitiva, dar por 'válidas' cosas que en cualquier otro momento hubiesen supuesto 'una revolución'.

No todo es virus

Una emergencia de este tipo de golpe acaba con todos los derechos de años en cuanto a movilidad, trato entre las personas y otras muchas, incluyendo la de expresión. ¿Y todo procede de un virus? En lo referente a su existencia sí, en lo relativo a la gestión evidentemente no.

Ante la posibilidad de acabar con todos los derechos, en este caso en nombre de una emergencia sanitaria (en otros ha sido en nombre de Dios, del Rey o de cualquier otra cosa que temieran los ciudadanos) y la necesidad de que esos se restituyan sin fisuras, sin limitaciones, sin leyes ocultas creadas aprovechando la ocasión cuando acabe este estado de alarma, es por el que ahora nos damos cuenta de la importancia de los políticos.

Menos pasional

Cada uno puede pensar libremente si la gestión se ha llevado correctamente o no, pero lo que está claro es que es muy importante quién ha estado al frente de la misma. Unos pueden decir que se podía haber evitado tomando medidas antes, y otros que se ha actuado correctamente y evitado muchas más muertes y daños.

Pero en cualquier caso lo que sí debería es abrir más la mente al votante, ver que los políticos son mucho más que un mero figurante como algunos pensaban y que sus deci-



siones pueden cambiar en muy poco tiempo nuestras vidas.

Por eso quizás este tema nos pueda aportar algo. Es posible, o eso quiero creer, que en próximas elecciones de nuestros representantes, a cualquier nivel (municipal, autonómico, nacional o europeo) dejemos el corazón a un lado y nos fijemos más en la capacidad de las personas que nos van a dirigir (no solo representar).

Y sí, incluyo Europa, esas elecciones que los votantes dejamos un poco como de lado, pero que al final influyen en nuestra economía y en muchas de las normas de gestión que el estado debe adaptar tras su aprobación a nivel continental.

Anormalidad no es 'nueva normalidad'

Estamos en un estado de anomalía (que significa algo infrecuente o que accidentalmente se halla fuera de su natural estado) y no de nueva normalidad (que significaría que eso va a ser lo normal desde ahora). Si esta fuera la nueva normalidad querría decir no poder abrazarse nunca, vivir con playas parcela-

das, utilizar de por vida la mascarilla como un elemento más de nuestro atuendo...

Y sé que hay personas que piensan que no pasa nada, que si hay que acostumbrarse nos acostumbramos. Pero afortunadamente somos muchos los que queremos volver a nuestras vidas, porque nos iba bien y porque nos gusta el contacto con las personas, y porque esta anomalía es algo que ha llegado de golpe y la normalidad que teníamos la hemos generado con años y años de lucha y experiencia común.

Al virus se le pondrá una solución, la cual parece que ya está cerca. En este caso son miles de millones de euros los que se juega quien aporte esa vacuna 'mágica' y por lo tanto es una carrera en todas las partes del mundo por ser los primeros. Y virus volverán, porque llevamos toda la historia con pandemias que cada cierto número de años asaltan la humanidad, pero todas esas pandemias pasaron y la población volvió a sus vidas.

Cambiar de discurso

Mientras, hasta uno agradece en los informativos ver un pequeño cambio y que entre

dato y dato coronavírico, narrando cada nuevo contagio aunque sea de dos personas, nos digan cosas de la normalidad en la que vivíamos antes.

Así uno escucha de nuevo esas palabras altisonantes que a algunos les gusta tanto repetir, como el tema de las cloacas a las que siempre alude Pablo Iglesias, y ve cómo se monta todo el 'circo' cuando realmente él denuncia algo habiendo a su vez cometido un delito por quedarse con información confidencial que no le correspondía.

Los estudios poco veraces del CIS diciendo que el 62,7% de los españoles considera buena o muy buena su situación económica personal al mismo tiempo que considera mala o muy mala (76,4%) la situación económica de España, poniendo la crisis económica como principal problema.

O como Cataluña vuelve al ataque con personas que habían quedado olvidadas, caso de Puigdemont con ese desafío de montar un nuevo partido. Y tantas cosas más que antes se echaban de más y llega un momento, agobiados por la repetición del día a día sobre lo mismo, que se llega a echar de menos.

No es normal

En definitiva, prefiero pensar que realmente es una anomalía y no una nueva normalidad. Porque no quiero acostumbrarme a ver colas enormes de personas pidiendo ayuda para comer en los bancos de alimentos, ni a tener que aceptar las normas que me impongan según la opinión de ese día de unos supuestos expertos (desconocidos por todos y que ha pasado como si fuera algo normal no saber quién son) que a su vez es cambiante y con dudoso fundamento.

Me niego a pensar que no es una anomalía dejar morir por falta de atención a personas por que en ese momento no se les pueda atender y, en definitiva, no quiero creer que los proyectos de vida de miles y miles de personas pueden quedar truncados y que nos parezca 'normal'.

AQUÍ

Medios de Comunicación

EDITA: AQUÍ Medios de Comunicación S.L. B54958459
Avenida Llauredors, 5, esc. 2, entresuelo - 03204 Elche
Teléfono: 966 36 99 00 | redaccion@aquimediosdecomunicacion.com

Imprime: P Impresión.

D.L. AQUÍ en Elche: A 787-2016

D.L. AQUÍ en Santa Pola: A 788-2016

D.L. AQUÍ en Crevillent: A 372-2019

AQUÍ en Elche

www.aquienelche.com
/AQUíenElche - @AQUíenElche

AQUÍ en Santa Pola

www.aquiensantapola.com
/AQUíenSantaPola - @AQUíenSantaPola

AQUÍ en Crevillent

www.aquiencrevillent.com
/AQUíenCrevillent - @AQUíenCrevillent



Ángel Fernández
DIRECTOR



Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO



Manuela Guilabert
SOCIAL Y GASTRONOMÍA



Pablo Verdú
DEPORTES



Carmen San José
AGENDA CULTURAL Y ADMINISTRACIÓN



Jorge Espí
JUSTICIA



David Rubio
PROVINCIA



Jonathan Manzano
ALICANTE



Fabiola Zafra
VEGA BAJA



Javier Díaz
MEDIO VINALOPÓ



Nicolás Van Looy
MARINA BAIXA



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Christian Alain
CREATIVIDAD Y WEB



Miguel Asensio
DIBUJANTE



Julio Moyano
AUDIOVISUAL



Manuel García
DISTRIBUCIÓN

Educación

¿Qué nota necesito?

DAVID RUBIO

Desde hace algunos años la Evaluación de Bachillerato para el Acceso a la Universidad (EBAU), además de su parte obligatoria, también consta de una parte voluntaria mediante la cual los alumnos pueden subir su nota media hasta un máximo de 14 puntos. Hacemos aquí una recopilación de los grados que exigen una mayor nota de corte para matricularse.

Normalmente los dobles grados son los que precisan de notas de admisión más altas, debido al limitado número de sus plazas. El pasado año se llevó la palma el doble grado de Matemáticas y Física, pues en ninguna universidad pública española se pudo cursar con una calificación inferior al 12,6.

Le siguen de cerca los dobles grados de Relaciones Internacionales en combinación con Derecho, ADE o Economía por los cuales las universidades españolas suelen pedir notas superiores o muy próximas a los 13 puntos.

Medicina tiene otra de las puertas de entrada más difíciles de cruzar. La nota de corte más baja en toda España fue de un 12,2 en el curso pasado. Dependiendo de la universidad, algunas ingenierías igualmente son de muy difícil acceso como es el caso de Informática, Electrónica o Aeroespacial.



Universidades alicantinas

Existen grados universitarios que son incluso más demandados que los anteriores, pero que poseen notas de corte inferiores dado que existen muchas más plazas disponibles en las facultades.

Éste es el caso del Derecho, cuya nota de corte en la UA fue de 7,9 y en la UMH de 6,8 en el curso 19-20. Si se pretende realizar un doble grado de DADE (Derecho + Administración y Dirección de Empresas) la calificación exigida ya puede subir hasta por encima de los 10 puntos.

Normalmente Periodismo es una carrera con menos in-

teresados que el Derecho, pero sin embargo la nota en la UMH suele rondar sobre los 8,5 puntos. En el caso de querer matricularse en el grado de Bellas Artes impartido en la Facultad de Altea, la línea roja suele estar por los 7 puntos.

Para estudiar Biología en la UA, el pasado año fue necesaria una calificación de 9,9 puntos. Algo menos alta fue la barrera en Marketing, con un corte de 9,6. Otros de los grados más demandados en esta universidad son el de Criminología (9,1), Economía (9), Magisterio (8,1) o Arquitectura (6,1).

Mentalizarse ante la Selectividad

DAVID RUBIO

Ya es el día. Comienzan las pruebas de la EBAU. A estas alturas el pescado ya está vendido, poco más se puede estudiar. Solo nos queda tratar de llegar al examen lo más tranquilos posible para que todo lo que sabemos quede bien plasmado en la hoja de papel. Aquí van algunos consejos para sobrevivir a esos intensos días.

No pasar las noches repasando

Te recomendamos que aproveches las pocas horas libres de las que se dispone durante este tormentosa semana para descansar.

Llevar agua y caramelos

Lo ideal es desayunar bien, aunque puede ocurrir que tanto estrés nos afecte al apetito. En cualquier caso, es recomendable acudir a las pruebas bien provis-

tos de agua y algún dulce azucarado para que si sientes un bajón en el pupitre puedas recuperar la energía en unos pocos segundos.

Guardar escrupuloso silencio durante los exámenes

No sería la primera vez que un alumno es expulsado de las pruebas durante la Selectividad. No vayamos a tirar todo por la borda por una tontería.

No comentar el examen con los compañeros

Entre prueba y prueba, la tentación nos lleva a preguntar a nuestros amigos qué han respondido. Nosotros lo desaconsejamos pues descubrir que hemos errado puede hacer mella en nuestro ánimo de cara al siguiente examen, cuando además ya no tiene remedio. La EBAU es una carrera de fondo y conviene mantener la moral bien alta hasta el final.



Compra - Venta Coches

AUTOCARSION

663 567 669

2.900€

Opel Corsa Enjoy 1.2 gasolina, 16v, año 2007, bluetooth, mandos al volante.

4.900€

Kia Carens 2.0 CRDI, cambio manual, diesel, año 2009, 85.000 km, 140 cv, 5 plazas.

3.500€

Renault Megane Sedán 1.9 DCI, año 2006, diésel, 130cv, muy buen

¡Transferencia Gratis!

Financiación 90%

¡CON GARANTÍA!

Compramos tu coche como parte de pago
Todos los coches revisados

3.800€

Peugeot 308, año 2008, gasolina, cambio automático, 160.000 km.

6.200€

Opel Insignia 2.0 CDTI EcoFLEX 130cv Edition, Gasolina, cambio manual. Año 2010

Estamos en Gran Alacant (Santa Pola) autocarsion@gmail.com | www.autocarsion.es

Las Escuelas de Idiomas ante la situación de 'nueva normalidad'

La Generalitat anuncia la supresión de 200 grupos, pero luego rectifica asegurando que «no habrá recortes»

DAVID RUBIO

A finales del pasado mayo la Conselleria de Educación (dirigida por el conseller Vicent Marzà, de Compromís) mandaba una comunicación interna a las Escuelas Oficiales de Idiomas (EOIs) de la Comunidad Valenciana, informando de la supresión de unos 200 grupos para el próximo curso 2020-21. En la provincia de Alicante, concretamente, se eliminaban 68 clases.

Algunos sindicatos, como STEPV o CSIF, mostraron rápidamente su enérgica protesta ante estos pretendidos recortes. También se iniciaron campañas de recogidas de firmas, e incluso algunos profesores subieron vídeos en sus propias redes sociales mostrando su disconformidad.

La mayoría de los críticos a los recortes manifestaban lo "absurdo" de eliminar grupos justo cuando más restricciones sanitarias imperan, lo cual previsiblemente hará necesario reducir la ratio de alumnos por clase y aumentar los horarios.

Sin recortes

Lo cierto es que tras el revuelo montado, la propia Conselleria rectificó pocos días después. "En ningún caso se recortarán los grupos ni las plantillas de profesorado. De hecho hemos aceptado el 100% de las propuestas que nos han presentado los equipos directivos de todas las EOIs" nos aseguran desde el departamento de Marzà a AQUÍ Medios de Comunicación.

Según la oposición, esta rectificación repentina se debe al precario funcionamiento que supuestamente padece la conselleria de Educación. "Parece que quieren reducir plazas pero no acaban de aclararse. Hace ya tiempo que llevan un caos



Durante el mes de junio ya se organizaron las primeras pruebas de nivel, respetando la distancia de los examinados.

constante con éste y otros temas como el plurilingüismo, la concertada o la Formación Profesional. Todo lo que hace Compromís es una burla constante a los padres y alumnos, como si solo quisieran aborregar a los estudiantes para así controlarlos mejor" opina Ana Vega, diputada autonómica de Vox.

También hemos querido contactar con el CSIF, donde se congratulan del cambio de parecer por parte de Conselleria aunque con prudencia. "Es muy positivo que se hayan parado los recortes. Incluso ahora hasta quieren crear nuevos grupos como uno de italiano en la EOI de Alicante o de valenciano en San Vicente del Raspeig. Pero francamente, hasta que no empiece el curso no acabamos de fiarnos del todo. No sería la primera vez que nos llevamos alguna sorpresa en julio" nos indica una representante de este sindicato.

Valenciano

Casi automáticamente cuando se anunciaban estos supuestos recortes tardaron muy poco en escucharse diversas críticas resucitando el debate del plurilingüismo, uno de los principales caballos de batalla del conseller Marzà por el que ha recibido numerosos reproches desde la oposición e incluso varios reveses judiciales.

"Si al final acaban recortando grupos, no tengo duda de que Compromís atacará todos los idiomas menos al valenciano. Lo último ha sido el escrito

chantaje que están enviando a todas las familias que piden la exención en la Vega Baja. Ellos tienen muy clara su ruta pancatalanista" nos asegura la diputada autonómica de Vox.

Lo cierto es que uno de los departamentos que más protestó contra Conselleria por el conato de recortes fue precisamente el de valenciano en la EOI de Torrevieja, pues iba a perder dos grupos. "Estamos contribuyendo a dar presencia del valenciano en una zona castellanohablante, a romper prejuicios lingüísticos. Queremos continuar construyendo puentes, y es un error recortarnos dos grupos en el momento en el que la ciudadanía empieza a confiar en las EOIs para aprender nuestro idioma" manifestaron a través de un comunicado.

Un final de curso virtual

Toda esta polémica llega después de terminarse el curso escolar más atípico que han padecido las Escuelas de Idiomas. Las clases se suspendieron el 16 de marzo, y los profesores tuvieron que seguir en comunicación con sus alumnos a través de internet. Durante los primeros días utilizaron sus propios correos electrónicos, hasta que la Conselleria puso a su disposición las plataformas WebEx para clases virtuales y AULES para deberes o incluso exámenes telemáticos.

"Mediante WebEx cada EOI ha creado una serie de aularios virtuales, de forma que, esta-

bleciendo un cuadrante para su utilización, han podido perfectamente establecer contacto directo a distancia con su alumnado. Se han abierto más de 300 aulas virtuales" nos aseguran desde la Conselleria de Educación.

Aún así a la hora de la verdad el resultado ha sido bastante desigual. "Algunos docentes hemos mantenido nuestro horario de clases utilizando WebEx, pero tengo algunos compañeros que no se han aclarado mucho con la tecnología" nos cuenta un profesor de francés.

"Como en todas las profesiones hay docentes mejores y peores, pero en general creo que se han visto bastante sobrepasados porque nadie les había formado previamente para el teletrabajo. Además la plataforma AULES se ha colapsado constantemente" nos indica la diputada autonómica Ana Vega.

Desde CSIF piden más recursos para modernizar las EOIs. "Normalmente en cada escuela solo hay un informático, y ni siquiera a tiempo completo. Si ya antes de la pandemia iban bastante a tope, ahora todavía más. Conselleria debe entender que esto del trabajo virtual ha venido para quedarse. Seguramente cuando recobremos la normalidad los alumnos que no puedan venir un día a clase querrán acceder a las lecciones por internet. Los centros más grandes necesitan su propio departamento específico de nuevas tecnologías" aducen.

«La pandemia ha evidenciado que las EOIs más grandes necesitan su propio departamento tecnológico» (CSIF)

Los exámenes

A partir del 5 de octubre los alumnos regresarán a las aulas de las EOIs, según el calendario oficial que ya ha publicado la Conselleria de Educación. Sin embargo se dará la curiosa circunstancia de que las Pruebas Unificadas de Certificación (PUC) aún no habrán finalizado, pues la convocatoria ordinaria se ha retrasado hasta septiembre (fechas todavía no oficiales) y la extraordinaria para octubre o noviembre. Por tanto muchos estudiantes comenzarán las clases desconociendo cuál es su nivel.

Para solucionar este aparente sinsentido, desde Conselleria se ha decidido que el alumnado pueda promocionar de nivel aún no habiendo superado la PUC. "Los estudiantes solo necesitarán aprobar los exámenes regulares del curso o bien contar con un informe favorable de la EOI" nos explican.

Algunos alumnos han protestado aduciendo que cuando realizaron los exámenes regulares no sabían que se estaban jugando promocionar de nivel. "No tiene mucho sentido hacer esto, sería más lógico retrasar el comienzo del curso escolar. El problema es que no hay una previsión bien hecha en Conselleria, y tratan de solucionar los problemas aprobando por decreto" opina la diputada autonómica Vega.

El curso empezará el 5 de octubre, antes incluso de que se realicen las PUC extraordinarias

Muchos profesores subieron vídeos en sus propias redes sociales en las que se oponían a los recortes de grupos

De hecho desde la Conselleria se ha dado indicaciones a los profesores para que la tercera evaluación no pudiera empeorar las notas de las dos primeras, algo que ha beneficiado también a los estudiantes que no certificaban este curso. Cabe recordar que la EOI se organiza por niveles (A2, B1, B2, C1 y C2) que a su vez constan de dos años escolares cada uno (primero y segundo), y que solo es preciso realizar las PUC para pasar al siguiente nivel pero no para avanzar de primero a segundo.

“En los estudiantes que no tenían la PUC ha habido casos de todo tipo. Algunos se han desconectado con la cuarentena, muchos seguramente por problemas familiares o de otra índole. En contraste otros que habían abandonado las clases incluso se han llegado a reenganchar. Yo tengo por ejemplo una alumna que se había mudado a Barcelona para trabajar, pero gracias a que las clases y exámenes se hicieron telemáticamente pudo reincorporarse y aprobar el curso” nos comenta una profesora de alemán.

Nueva normalidad

Según el Real Decreto 21/2020 aprobado en junio, la distancia mínima entre alumnos será de 1,5 metros. El Ministerio de Educación todavía no se ha mojado respecto al número máximo de estudiantes que se permitirán por aula, aunque se baraja la cifra de 20.

“Analizaremos caso por caso todas las situaciones con los equipos directivos. Hay que tener



Escuela Oficial de Idiomas de Orihuela.

en cuenta que la mayoría de las secciones de las EOIs están ubicadas en los mismos edificios que por la mañana son los institutos. Así que los protocolos serán parecidos en muchos casos” nos señalan desde la conselleria de Educación.

Aún así en el departamento de Marçà nos admiten que pueden darse casos donde la distancia mínima entre alumnos no llegue a los 1,5 metros. “Para estas excepciones estudiaremos medidas de protección complementarias como, por ejemplo, utilizar mamparas”.

Otra medida extraordinaria, según nos apuntan desde Conselleria, podría ser adoptar una especie de sistema híbrido por el cual algunas clases se hagan presenciales y otras telemáticas. “Cada grupo tiene unas 4,30 horas de clase a la semana repartidas en dos días, con lo que una parte pueden ir un día a clase y el otro día el resto. En esta alternancia, el grupo que no está en clase trabajaría en casa con materiales y ejercicios facilitados por el profesorado” nos explican.

Profesores

Por su parte, desde los sindicatos y la oposición consideran que todas estas cuestiones se deben solucionar contratando más docentes. “La Conselleria debería tener en cuenta que la edad media de los alumnos en las EOIs es bastante más elevada que en los institutos y colegios. Aquí se matriculan muchos jubilados que quieren aprender un idioma por mero placer. No se pueden aplicar los mismos protocolos con ellos, porque estamos hablando de población de riesgo” nos comenta Ana Vega.

La diputada autonómica de Vox también propone que se habiliten otros inmuebles públicos para dar clases. “En la Comunidad Valenciana tenemos algunas infraestructuras que están bastante desaprovechadas como por ejemplo auditorios, aulas de cultura e incluso edificios fantasma como la antigua sede de Canal 9 en Alicante” nos indica.

“En algunas EOIs las aulas son bastante más pequeñas que en los institutos, así que será necesario reducir todavía más

los ratios si queremos cumplir la distancia mínima. Esperamos que Conselleria convoque nuevas oposiciones, incorpore profesores interinos de la bolsas de trabajo, e incluso si éstas se quedan cortas también se puede echar mano de docentes que no se han presentado a la oposición para los puestos de difícil cobertura” nos aducen desde CSIF.

Desde Conselleria nos aseguran que la opción de contratar más docentes está encima de la mesa. “En los últimos dos años se han incrementado en un 15% las plantillas así como que se han inaugurado espacios nuevos. Por supuesto que si hace falta contratar más profesorado, se hará”.

Estudiantes

Otra incógnita de cara al curso que viene radica en el número de alumnos matriculados que habrá. Algunos pronostican que las personas dispuestas a acudir durante dos días a la semana a las EOIs pueda reducirse por miedo al contagio.

No obstante los entrevistados para este reportaje son de la opi-

«En las EOIs no sirven los mismos protocolos que en los institutos. Los alumnos suelen ser más mayores»
A. Vega (Vox)

nión contraria. “No creo que las matrículas bajen. Ya ocurrió en la anterior crisis económica que muchas personas se quedaron sin trabajo y se interesaron más que nunca por aprender idiomas” vaticinan en el CSIF.

“Desgraciadamente en España sufrimos una constante fuga de cerebros lo cual se traduce en un gran reclamo por aprender idiomas. Es una lástima, pero exportamos la excelencia e importamos mediocridad. Así que apuesto a que se mantendrán las matriculaciones y yo también animo a que así sea. Solo pido a Conselleria que garantice la seguridad de todos los alumnos y profesores” dictamina Ana Vega, diputada autonómica de Vox.

Los plazos para presentar las prescripciones y matrículas se abrirán en julio. De hecho durante junio ya se realizaron las clásicas pruebas de nivel, dirigidas a los alumnos de nuevo ingreso. Por tanto, los primeros estudiantes con mascarilla ya se han dejado ver por las aulas de las escuelas de idiomas.

«Si hace falta contratar más profesores, por supuesto que se hará»
(Conselleria Educación)

Algunos alumnos podrán avanzar de nivel sin haber aprobado la prueba de certificación

Tributeo
La red social de homenajes

DISPONIBLE EN
Google Play

Disponible en el
App Store

Tributeo.com, una nueva red social que ofrece algo diferente y emotivo.

¿Qué tiene de diferente?

Tributeo.com permite crear homenajes a tus seres queridos, un íntimo espacio virtual para compartir recuerdos con los tuyos.



¿Refuerzos educativos este verano? Sí, pero sin olvidar el contacto humano

Profesionales de la pedagogía insisten en la importancia que para los niños tendrá este verano recuperar la socialización

NICOLÁS VAN LOOY

Con el mes de marzo llegó, casi sin avisar, el encierro de todo un país. Un confinamiento en el que se ha pasado muy por encima de las consecuencias que, a medio y largo plazo, puede traer parejas para los más pequeños.

Ahora, tras tres meses sin apenas poder salir de casa, los niños se enfrentan a un verano, su periodo de vacaciones más largo e intenso, completamente atípico y en el que, pese a que han recuperado, como todos, la posibilidad de salir a la calle, muchas opciones de ocio siguen siendo inexistentes o, en el mejor de los casos, muy diferentes a como han venido siendo en la normalidad anterior.

Muchos padres sentirán la tentación de dedicar el verano a reforzar todas aquellas materias que hayan podido quedar más flojas a lo largo del curso escolar. Otros, por el contrario, optarán por alejar a los niños de los escritorios y hacerles aprovechar los juegos en el exterior.

Sin tiempo para asimilar

Para ayudarnos a comprender mejor cómo están viviendo esta situación y cómo afrontarla en los próximos dos meses, Laura Fernández, pedagoga en el Centro Despierta de Benidorm, especializado en altas capacidades y desarrollo de talento, se remonta al principio de toda esta locura.

“Todo lo relativo a la covid-19 llegó de repente. En realidad, no tuvimos tiempo de asimilar lo que estaba por venir. Lo hemos ido haciendo a medida que nos hemos visto confinados en casa. Los niños han vivido un cambio muy fuerte: han dejado de ir a clase, han dejado de so-



Laura Fernández (a la derecha) explica qué deben hacer los niños este verano | © Cedida por Centro Despierta

cializar... se tuvieron que meter en una habitación para hacer sus horas lectivas”.

Cambio de sensaciones

Fernández recuerda ahora que “días antes del confinamiento, cuando ya se empezaba a hablar de este tema, hablaba con los niños y me decían que si no tenían que ir a clase iban a ser como unas vacaciones. Lo que ocurre es que cuando ya se hizo realidad el confinamiento y pude tener algunas sesiones online, ellos me decían que era un horror”.

La travesía de este desierto coronavírico fue especialmente complicada para “los niños de 5º o 6º, porque se les estaba cargando de forma exagerada con deberes. Daba la sensación de que mandaban más que cuando estaban dando clase presencial. En ese momento, los niños comenzaron a sentirse muy saturados, algo a lo que hubo que sumar el hecho de estar encerrados entre cuatro paredes. Ellos necesitan también socializar. El proceso de aprendizaje no es sólo impartir contenidos

teóricos, sino que abarca mucho más. Ese fue el gran problema”.

Capacidad de comprensión

Desde el punto de vista profesional de Fernández, estas semanas coronavíricas han servido para demostrar que, pese a su corta edad, muchos niños han sabido comprender la situación con un enorme grado de madurez. “Creo que han entendido la situación bastante bien. Muchas veces, ante niños pequeños, pensamos ‘¿cómo le puedo explicar esto a mi hijo para que lo entienda?’. Pues a menudo las cosas son más sencillas de lo que parecen”.

“Ellos tienen mucha capacidad para entender lo que les ha pasado”, asegura, aunque reconoce que “es verdad que en los días previos al confinamiento percibí cierta sensación de miedo en algunos niños, porque veían que había gente muriendo”.

Tal y como recuerda Laura Fernández este confinamiento ha provocado que “los padres se han visto en la situación de tener que ejercer el papel de profesor

con sus hijos. Han visto cómo hay que afrontar esto. Yo he atendido a muchos padres que se encontraban muy agobiados porque tenían que teletrabajar, cuidar sus hijos y, además, explicar parte de los contenidos escolares”.

Un paso atrás

Y todo ello, no ha hecho más que obligar a la comunidad educativa a dar un paso atrás después de haber comenzado a explorar una nueva metodología de enseñanza. “La educación se basa mucho en la transmisión de contenidos teóricos, algo que, por fortuna, está cambiando y ya se usan otras metodologías”, explica Fernández.

Sin embargo, “el problema es que el confinamiento ha supuesto un paso atrás en ese campo, ya que se ha potenciado esa transmisión de contenidos teóricos. Insisto que, cuando hablo con los niños, veo que lo que echan de menos es socializar y juntarse con los profesores y sus compañeros. En otras palabras, volver a un sistema de enseñanza más basado en las experiencias y en lo práctico”.

«Tienen que salir, experimentar, jugar... es lo que necesitan los niños y es lo que están pidiendo a gritos»

L. Fernández

Salir al aire libre

Y con todos estos elementos de juicio, llega la gran pregunta. ¿Qué hacer este verano con los niños? ¿Reforzar el estudio después de un curso tan anormal? ¿Fomentar actividades de socialización y juego? Cada una tiene sus pros y sus contras – incluso obviando una cuestión tan fundamental como las nuevas normas de seguridad sanitaria–.

Fernández reconoce que “de cara al verano, pensemos que puede ser bueno que los niños tengan una rutina, ciertos días a la semana, de hacer un pequeño repaso de la forma más dinámica posible. Pero, por favor, que socialicen. Tienen que salir, jugar, experimentar... es lo que necesitan y es lo que están pidiendo a gritos”.

En resumen, “creo que lo que se tiene que hacer este verano es, fundamentalmente, lo mismo que cualquier otro año. Los niños no pueden estar todo el verano sin hacer nada, por lo que es bueno hacer un repaso de los contenidos aprendidos a lo largo del año, pero, repito porque es muy importante, de la forma más dinámica posible. Después de tres meses, no podemos volver a encerrarlos a hacer actividades muy sistémicas”.

«Lo que se tiene que hacer este verano es, fundamentalmente, lo mismo que cualquier otro año»

«Los niños han vivido un cambio muy fuerte: han dejado de ir a clase, han dejado de socializar...»

L. Fernández

Turismo



Las playas, como esta de Benidorm, se preparan para recibir a los bañistas en un año atípico. En Alicante contamos con 244 kilómetros de playas, calas y acantilados que van desde Denia a Pilar de la Horadada, con un total de 73 banderas azules.

Gastronomía

Podemos aprovechar para conocer mejor nuestra provincia y saborear los productos de sus siete denominaciones de origen.

Patrimonio

Elche bien merece una visita para pasear por el Palmeral, uno de los Patrimonios Mundiales con los que cuenta la ciudad.

Festivales

Petrer nos ofrece un año más a grandes artistas de talla mundial, en la que será la 23ª edición del Festival de la Guitarra.

Naturaleza

Para practicar senderismo un sitio perfecto es la Sierra de Crevillent. Allí podremos olvidarnos del estrés y de la mascarilla.

Rutas turísticas nocturnas de verano 2020

Orihuela te espera

Salidas desde TOURIST INFO ORIHUELA CENTRO, a las 20:30h.
Al finalizar cada ruta, habrá una degustación.
Plazas limitadas. Precio 5€.

Información y reservas ☎ 96 530 46 45 - 96 530 27 47 📞 673 836 385

<p style="font-size: 2em; font-family: cursive;">Julio</p> <p>VIERNES 3 Y SÁBADO 4 Ruta Monumental</p> <p>VIERNES 10 Y SÁBADO 11 Ruta la Orihuela de Miguel Hernández</p> <p>VIERNES 17 Y SÁBADO 18 Ruta de La Reconquista</p> <p>VIERNES 24 Y SÁBADO 25 Ruta Orihuela y sus leyendas</p> <p>VIERNES 31 Ruta del Río Segura</p>	<p style="font-size: 2em; font-family: cursive;">Agosto</p> <p>VIERNES 7 Ruta Monumental</p> <p>VIERNES 14 Ruta la Orihuela de Miguel Hernández</p> <p>VIERNES 21 Ruta de Palacios</p> <p>VIERNES 28 Ruta del Río Segura</p>
---	--



ORIHUELA
Historia del Mediterráneo





[Orihuela](#)
[@Orihuela](#)
[#Orihuela](#)

Camino de Santiago, el tesoro escondido de Benidorm

La Iglesia de San Jaime y Santa Ana es el punto de inicio de una ruta que se une al Camino del Sureste

NICOLÁS VAN LOOY

Ahora que Benidorm, como el resto de la Costa Blanca y todos los destinos turísticos españoles, afronta uno de los veranos más complicados, inciertos y, no cabe duda, peliagudos de su historia, habrá quien piense que cualquier ayuda puede y debe ser bienvenida y que, quizás, la mano amiga de un santo que, según la leyenda descansa a 1.148 kilómetros de distancia, también podría ser de utilidad.

Esa es, exactamente, la distancia que separa la Parroquia de San Jaime y Santa Ana –donde se guarda con mimo y celo la imagen de la Virgen del Sufragio, patrona y alcaldesa perpetua de Benidorm– de la Catedral de Santiago de Compostela y, por lo tanto, es también el recorrido del Camino de Santiago que, partiendo desde la capital turística, enlaza con la Ruta de la Lana y el Camino del Sureste.

Un trazado que, saliendo desde la costa Mediterránea, coincide en su primer tramo –hasta la localidad de Torremanzanas– con el ‘Camí del Peix’, un camino que ya en la época romana usaban los comerciantes para trasladar productos del mar hasta el enclave de Alcoy y, en sentido contrario, manufacturas y otros bienes desde el interior a la costa.

20 años de historia

Fue en el año 2000 cuando un nutrido grupo de personas comenzaron a estudiar un recorrido que, partiendo desde Benidorm, llegara hasta Villena y allí unirse al Camino del Sureste que, saliendo desde Alicante, hermana, entre otras, ciudades como Albacete, Toledo, Astorga o Ponferrada.

No fue hasta el año 2010 cuando la Asociación de Amigos del Camino de Santiago de Alicante (AACS) inauguró oficialmente esta ruta con una peregrinación que cubrió la totalidad de los ya mentados 1.148 kiló-



Monolito que marca la salida del Camino de Santiago de Benidorm.



La Parroquia de San Jaime y Santa Ana de Benidorm.

metros, de los que los primeros 95 transitan por las diferentes sierras de la Marina Baixa, la Carrasqueta y l'Alcoià.

En cualquier caso, la historia real de este ramal del camino de peregrinación más famoso del mundo suma muchos más años a sus espaldas. En el año

2015 el Museo de La Vila Joiosa documentó en los libros de registro del antiguo hospital que en 1734 dos viajeros napolitanos fueron atendidos por fiebres y que, al ser preguntados, aseguraron estar realizando la peregrinación a Santiago de Compostela.

Un arranque duro

El que parte desde Benidorm es, sin duda, un inicio duro ya que se sale desde el nivel del mar y, todavía en la provincia de Alicante, sin haber llegado siquiera a la Meseta Central, se alcanza hasta en tres ocasiones los 1.000 metros de altitud. En total, el tramo alicantino de este ramal se completa en cuatro etapas.

La primera de ellas, de 25 kilómetros, llevará al peregrino desde la capital turística hasta la localidad de Relleu. Desde allí, y siguiendo por el ‘Camí del Peix’, parte la segunda etapa, que desemboca en Torremanzanas después de 20 kilómetros de caminata. Las localidades de Ibi y Onil son la meta de la tercera jornada, que abarca un total de 30 kilómetros y que prepara al viajero para el cuarto y último tramo, que desemboca en Villena.

Desde allí, el peregrino se unirá al Camino del Sureste que, tras 751 kilómetros, arriba a la localidad zamorana de Benavente, donde el recorrido se entronca con la Vía de la Plata durante 66 kilómetros hasta Astorga (León) y, desde allí, al histórico Camino Francés para completar los 256 kilómetros restantes hasta la tumba del Santo.

Atractivo turístico

El Camino de Santiago que parte desde Benidorm es, seguramente, el secreto que con más celo guarda la ciudad para sus turistas que, ávidos en su mayoría de disfrutar de sus arenas, del mar y del eterno buen tiempo con el que ha sido bendecido este rincón del Mediterráneo, en la mayoría de los casos desconocen la unión entre la capital turística y la Plaza del Obradoiro.

Seguramente, Benidorm nunca será un punto de partida tan asentado como Roncesvalles,

El arranque desde Benidorm es duro, partiendo del nivel del mar y alcanzando rápidamente los 1.000 metros de altura

Burgos, Santo Domingo de la Calzada o la propia Astorga, pero las cuatro etapas alicantinas antes señaladas sí pueden ser un atractivo muy especial para los amantes del senderismo que, sin renunciar al descanso de las playas o al divertimento del ocio de la Marina Baixa, quieran perderse durante algunos días descubriendo el impresionante interior de la comarca y la provincia.

Aunque el intenso calor del estío alicantino aconseja siempre la máxima prudencia a la hora de realizar cualquier tipo de actividad física, la del Camino de Santiago podría ser una actividad muy interesante tanto para visitantes como residentes locales para estas semanas vacacionales por excelencia, y una estupenda alternativa activa después de los complicados meses de confinamiento en los que el sedentarismo ha hecho de las suyas en la condición física de muchos.

El itinerario, ahora completamente reconocido, comenzó a perfilarse en el año 2000

La ruta desde Benidorm coincide en su primer tramo con el ‘Camí del Peix’

El Camino de Santiago desde Benidorm hasta el Camino del Sureste

Etapa 1: Benidorm – Relleu (25 kilómetros).

Etapa 2: Relleu – Torremanzanas (20 kilómetros).

Etapa 3: Torremanzanas – Ibi y Onil (30 kilómetros).

Etapa 4: Ibi y Onil – Villena (29 kilómetros).

Un lugar imprescindible para los amantes del senderismo

La Sierra de Crevillent ofrece rutas con grandes paisajes, variedad de flora, restos arqueológicos y muchas sorpresas

DAVID RUBIO

Cubriendo los términos municipales de Crevillent, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, Albatera y Aspe; y apenas a unos kilómetros de Elche; se encuentra uno de los enclaves montañosos más bonitos de la provincia de Alicante.

Hablamos de la Sierra de Crevillent, un sitio ideal para practicar senderismo debido a la diversidad de caminos y formas que dibujan estas singulares montañas. Recorrer sus caminos es descubrir sus innumerables barrancos, la riqueza tectónica de sus montañas, los colores de sus pinos, las historias de su legado arqueológico...

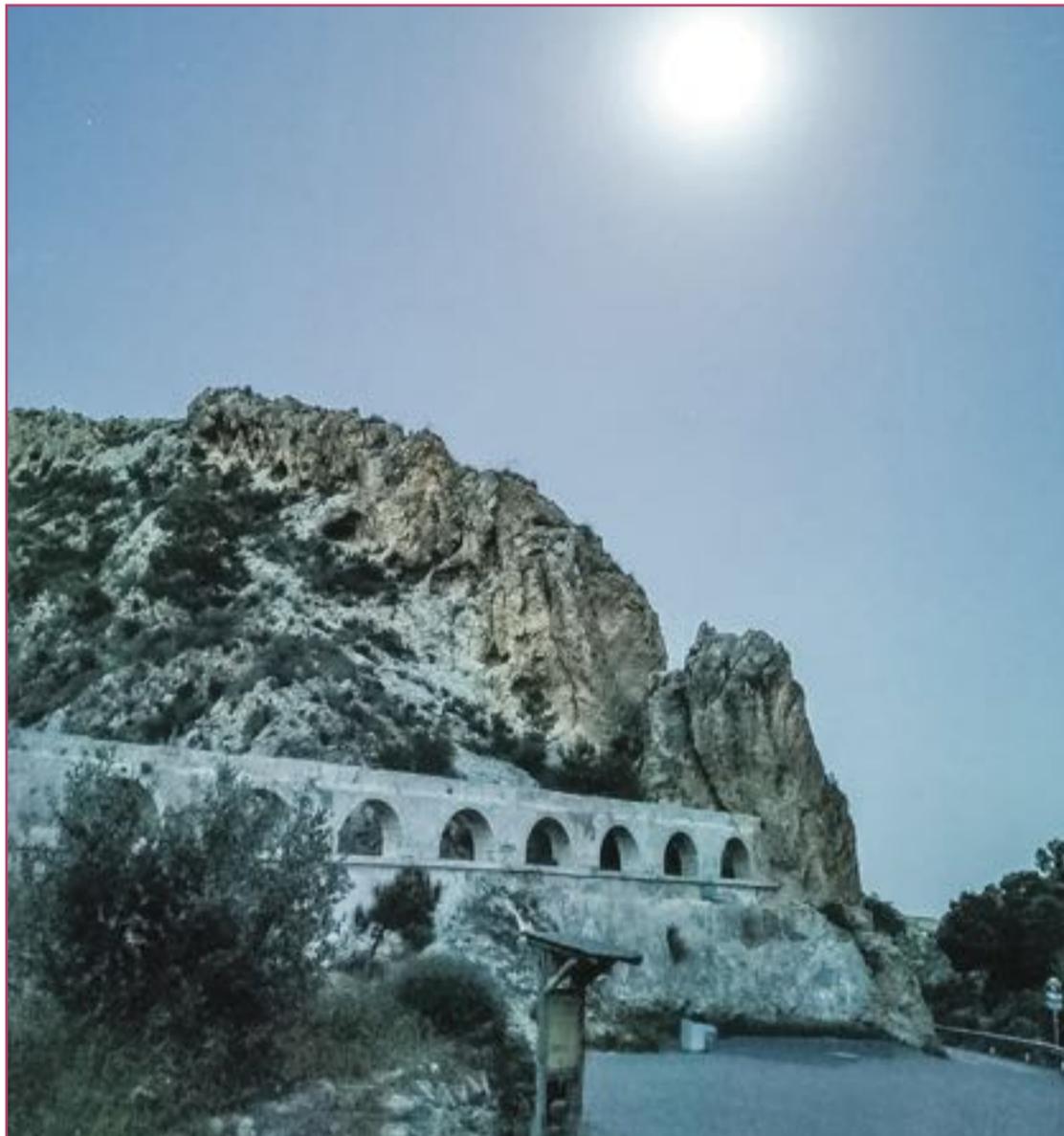
No hace falta irse tan lejos de casa para encontrar un lugar perfecto donde respirar aire puro y pasar un agradable día olvidándonos del estrés y de la mascarilla. Aquí os proponemos tres rutas ideales para conocer esta imprescindible sierra.

Ruta V-108 (5 horas)

Una manera ideal de comenzar nuestra travesía por la montaña es entrando por Els Pontets, lugar al que incluso podemos llegar andando desde el municipio de Crevillent. Aquí encontramos unos encantadores acueductos que datan de la época musulmana y que a lo largo de la historia han desempeñado un papel indispensable en el regadío de los cultivos de la zona.

Desde aquí tomamos dirección noreste, para flanquear el acueducto de la Mina Antigua hacia el valle del Castell Vell. Por el camino observaremos El Pic de les Moreres, uno de los asentamientos de los íberos que existen por estas montañas.

Tomando el cauce del Barranc Fort y Les Ortigues llegamos por una pista forestal hasta el primer punto de información de esta ruta. Siguiendo la senda que antiguamente conectaba Crevillent con Hondón de las Nieves, nos



encontraremos con tres bonitos aljibes. Por la ladera del Puntal de Matamoros arribamos a la Casa del Tío Mariano (antigua casa de labranza), el segundo punto de información.

Continuando por la cara norte de la Sierra el paisaje cambia considerablemente. Al llegar al cruce del camino de La Hoya, si continuamos en dirección a El Rach, podemos disfrutar de fantásticas panorámicas de Crevillent y más al fondo de la Vega Baja. La ruta finaliza descendiendo por la Cuesta del Catí.

Ruta V-109 (3:30 horas)

Si preferimos una caminata algo más corta que la anterior, desde Els Pontets podemos tomar dirección hacia la Rambla del Castellar. Una vez llegados aquí cogiendo el camino de la izquierda nos encontraremos con un bello paisaje rojizo que culmina en el cauce del Barranc de la

Barbereta, para llegar al paraje conocido como Pouet de la Mel.

En dirección ascendente llegaremos hasta el pequeño llano del Pi de l'Alivio, que ofrece excelentes vistas de las sierras de Callosa y Orihuela así como de la laguna de El Hondo. Siguiendo por la izquierda, por el antiguo camino de leñadores llamado El Pas del Soldat que atraviesa un bosque de pinos y coscojas, podemos llegar hasta la cumbre de La Vella.

El siguiente punto informativo nos lo encontramos en la Casa del Tío Mariano. Desde aquí tomamos una pista forestal en descenso hasta que giramos a la derecha para caminar por el sendero que rodea El Puntal de Matamoros. Los almendros nos acompañan en nuestro camino hasta el Barranc dels Corcons, desde el cual podemos continuar hasta el Barranc del Castellar. Un camino nos llevará hacia el pri-

mer punto de información donde iniciamos esta ruta.

Ruta V-110 (2:20 horas)

Otro interesante punto de partida puede ser Els Anouers, dentro del Parque de montaña San Cayetano. Para llegar hasta aquí debemos tomar la N-340 desde Crevillent en dirección Murcia, y desviarnos hacia la Sierra al llegar al Cementerio.

Cruzando el Barranc dels Mondongos nos encontramos un bello paisaje de contrastes e incluso una pequeña cueva. Al llegar a la cumbre disfrutamos de excelentes vistas del Picatxo de San Cayetano, quizás el pico más emblemático de toda la sierra.

En línea ascendente tomamos una senda que nos conduce hasta el Pico de Sant Juri, otro punto que nos ofrece unas panorámicas impresionantes. Prosiguiendo en dirección noreste, hasta llegar a un pequeño cami-

A lo largo de las rutas encontramos diversos puntos de información que nos indican el camino a seguir

no a la izquierda, el sendero descendiendo hacia un collado donde destaca un pozo con balseta exterior que está destinado a paliar las tórridas sequías de los animales silvestres.

Al coger el camino de la Hoya llegamos a la última gran parada de esta ruta, la Costera del Catí. Aquí hay una antigua construcción hidráulica donde se almacena el agua de la lluvia. Prosiguiendo en dirección a El Raig y luego al suroeste retornamos al punto de inicio.

Infinitas posibilidades

Estas tres rutas propuestas son solo algunas de las muchas que se pueden realizar por la Sierra de Crevillent, pues son montañas repletas de caminos y variantes. No en vano uno de los bandoleros españoles más célebres del siglo XIX, Jaume el Barbut, se solía ocultar entre estos paisajes.

“Yo soy crevillentina de toda la vida y todavía no he acabado de descubrir la cantidad de bellos rincones que tiene la Sierra de Crevillent. Me he traído a muchos amigos de fuera que se quedan alucinados. También me encanta subir con gente del lugar que se conocen las historias de estas montañas y te cuentan los sitios por donde se escondía el Barbut” nos comenta Estefanía Salinas, concejala de Medio Ambiente de Crevillent.

El Pi de l'Alivi es uno de los sitios con mejores vistas panorámicas, así como un lugar ideal para descansar

Els Pontets son unos acueductos que datan de la época musulmana

Las D.O. alicantinas, siete tesoros escondidos

El variado paisaje y clima de nuestra provincia regalan estas joyas tan dispares unas de otras

NICOLÁS VAN LOOY

El de 2020 va a ser, no cabe ninguna duda, un verano muy especial para el sector turístico mundial. Con muchos países todavía aplicando restricciones de movilidad y buena parte de la población debatiéndose entre el deseo de disfrutar de unos días de descanso y el lógico miedo a la covid-19, los usos y costumbres de los viajeros van a sufrir importantes cambios.

Será, además, una época de reinvencciones muy especialmente en los destinos que, como buena parte de la Costa Blanca, han basado una importante sección de su turismo en el producto de sol y playa. Con los arenales afectados por la limitación de espacio y otras medidas de control de afluencia, es el momento de sacar la artillería pesada y promocionar aquello que, hasta ahora, se ha venido a llamar 'oferta complementaria'.

Usando términos deportivos, 2020 será el año en el que la provincia de Alicante tenga que hacer uso de su 'fondo de banquillo' y convierta en titulares a aquellos productos que, hasta ahora, salían al rescate de las playas, las grandes joyas de la corona, en momentos muy puntuales. Por fortuna, y por seguir con el símil, la Costa Blanca tiene unos suplentes de lujo que pueden jugar, con todas las garantías, en la Champions League del turismo.

La importancia del producto

No cabe duda de que la gastronomía alicantina es uno de los grandes imanes turísticos de la provincia, pero en esta ocasión no vamos a centrarnos en la magia que, con sus manos y saber hacer, son capaces de llevar a cabo los chefs y cocineros sino en ese producto autóctono que, puesto luego en buenas manos, eleva cualquier plato a la condición de experiencia gastronómica.

Las distintas denominaciones de origen cubren la práctica totalidad de la geografía alicantina



El enoturismo es una actividad cada vez más extendida

Así, Alicante cuenta con hasta siete denominaciones de origen en productos tan variados como los nísperos, las cerezas, la uva, la granada, bebidas espirituosas y, por supuesto, los más archiconocidos como son el turrón y el vino. Conocerlos a fondo, pisar las tierras donde se producen y empaparse de la cultura que gira en torno a ellos puede ser un plan realmente interesante, tanto para aquellos que nos visitan desde otros puntos del mundo como para los residentes de la provincia.

Nísperos, el oro de Callosa d'en Sarrià

El níspero es, según la definición que de él ofrece el diccionario, el fruto del árbol del mismo nombre, aovado, amarillento, rojizo, de unos tres centímetros de diámetro, coronado por las lacinias del cáliz, duro y acerbo cuando se desprende del árbol; blando, pulposo, dulce y comestible cuando está fermentado.

Como ocurre en la mayoría de estos casos, la mera descripción no hace justicia a lo que podría denominarse el oro de Callosa d'en Sarrià, población que produce la mayor cantidad de este manjar en la comarca de la Marina Baixa, donde 19 municipios, especialmente en la zona del Vall del Algar-Guadalest, tienen importantes explotaciones.

Conocer el lugar donde se cultiva es toda una experiencia en cualquier época del año, incluso fuera de los meses en los que la práctica totalidad de las familias que habitan aquellos pueblos se dedican a su corta y delicada cosecha. Tomando Callosa como punto de partida y el Vall del Algar-Guadalest como territorio a explorar, las posibilidades son infinitas.

Cerezas, el tesoro de la montaña

Alicante es una de las zonas más montañosas de Europa y ese interior tan salvaje es, precisamente, uno de sus tesoros mejor guardados y desconocidos. Escondido a simple vista de cualquier veraneante, los altos picos de la provincia guardan, además, un tesoro pequeño y rojo que no puede faltar en la despensa de los amantes de la fruta: la cereza.

Las bebidas espirituosas son, quizás, una de las D.O. más desconocidas entre las existentes en la Costa Blanca

De color rojo carmín a rojo vivo, con pulpa blanda, generalmente pequeña y que contiene altos valores nutritivos, es uno de los cultivos tradicionales en la parte norte de la provincia de Alicante; en la zona de Planes, Almudaina, La Vall d'Alcalà, Vall de Laguar y Vall de Gallinera, donde tienen unas características especiales debido al clima donde se cultivan a más de 900 metros de altura.

Las variedades que ampara el consejo regulador son Burlat, Tilagua, Planera, Nadal y Picota. Su comercialización se produce entre los meses de abril a julio, por lo que conocer y, quizás probar directamente del árbol, este manjar, puede ser una opción muy interesante para las primeras semanas del estío.

Uva embolsada, más que doce campanadas

Aunque existen varias teorías, la más documentada nos habla de que a finales del siglo XIX se sucedieron unos años con grandes producciones de uva de mesa y que, para conseguir darles salida, los empresarios de la época instauraron, con enorme éxito, la tradición de despedir el año comiendo doce uvas al son de las campanadas.

Hoy en día, gran parte de las uvas que, como cantaba Mecano, usamos "entre gritos y pitos los españolitos, enormes, baji-

tos" para hacer, "por una vez, algo a la vez"; salen de la zona geográfica de cultivo que comprende los municipios de Agost, Aspe, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda y la Romana.

Se comercializa en dos categorías 'extra' y 'primera', ambas de uvas blancas. Se selecciona minuciosamente en el mes de julio y se cubren con una bolsa de papel de celulosa satinado que se mantiene hasta su recolección. Esta práctica se viene haciendo desde principios del siglo XX.

Bebidas espirituosas, las desconocidas

Quizás, una de las denominaciones de origen más desconocidas con las que cuenta la provincia de Alicante es la que hace referencia a las bebidas

La Ruta del Vino de Alicante nos permitirá conocer los distintos entornos naturales de una provincia tan heterogénea

espirituosas. En un verano en el que muchos van a optar por el disfrute más solitario, evitando las aglomeraciones, puede ser un buen momento para que nos adentremos en el placer de descubrir nuevos cócteles o bebidas con las que disfrutar de la buena mesa, una agradable conversación o la innegociable sobremesa tras un buen atracón.

En este caso, el consejo regulador ampara a cuatro bebidas. Quizás, la más conocida fuera de sus fronteras naturales sea el Aperitivo de Café Licor de Alcoy, que surge de la maceración de café de la variedad Árabe de tueste natural en alcohol neutro y con el que se han elaborado varios combinados.

Extensa es también la fama del Anís Paloma de Monforte del Cid, que se produce de la destilación del anís verde y/o anís estrellado en alcohol neutro. Todo ello, sin olvidarnos del Cantueso alicantino, obtenido de la destilación de la flor y el pedúnculo de la planta del cantueso en alcohol neutro y el Herbero de la Sierra de Mariola, de la destilación o maceración en alcohol de ciertas hierbas recolectadas en ese enclave natural.

Granada de Elx, algo más que palmeras

Elx es la ciudad de los tres Patrimonios de la Humanidad y su imagen está íntimamente ligada a las palmeras y el Misteri, pero,

Conocer el proceso de cultivo o producción de estos productos nos permitirá disfrutar todavía más de la gastronomía alicantina



Recorrer las zonas donde se encuentran nuestras D.O. es una forma de descubrir rincones únicos disfrutando de excelentes productos.

como tantos otros lugares de la Costa Blanca, esconde un interesante secreto en forma de producto protegido con denominación de origen: la granada mollar.

Se trata de un fruto con forma redonda, dividida interiormente en varios lóbulos, dentro de los cuales se encuentran las semillas. Su corteza es fina a media, lisa y brillante. Se caracteriza por su equilibrio entre acidez y azúcares, por tener una coloración exterior del amarillo crema al rojo y por la composición antocianica de los arilos que le proporciona del color rosa intenso al rojo.

La zona de producción agrícola está constituida por los términos municipales pertenecientes a las comarcas de Bajo Vinalopó, Alacantí y Vega Baja situadas en la provincia de Alicante.

Vino, una DO con su propia ruta

Gracias a su diversidad de climas, comarcas y variedades, Alicante presenta un catálogo de lo más surtido en cuanto a tipos de vinos. Por ello, lejos de querer ser una denominación de origen temática y sólo con una categoría por imperativos del marketing, los viticultores alicantinos han querido ser creativos, diversos y variados como reflejo de ese espíritu mediterráneo que los ha acompañado desde siempre.

Por eso, los Vinos Alicante, al contrario de lo que sucede con otras denominaciones de origen, presentan una gran cantidad de opciones para todos los gustos. Curiosamente casi ninguno pasa desapercibido y todos hablan de su origen. Hay un vino alicantino para cada tipo de consumidor, y eso es

una ventaja cultural que no se puede despreciar.

La Ruta del Vino de Alicante es la mejor propuesta para que el enoturista se sumerja en un fascinante viaje que une varias comarcas de la Costa Blanca con gran tradición vitivinícola, como la del Vinalopó con los municipios de Algueña, Monóvar, Novelda, Petrer, Pinoso, Salinas, Villena y Elche, al sur y la Marina Alta y Baixa con los municipios de Alcalalí, Benissa, Senija, Llíber, Benigembla, Parcent, Castell de Castells, Murla, Xaló y l'Alfàs del Pi, al norte, ambas diferenciadas pero unidas por un mismo símbolo, la vid.

El turrón, sinónimo de familia

Si hay una época del año que es sinónimo de reuniones familiares y buenas intenciones esa

es, no cabe duda, la Navidad. Y si en ese periodo, tan caracterizado por las reuniones en torno a una mesa, tiene algo –además de las uvas embolsadas del Vinalopó– común en todos los hogares, ese es otro de los productos alicantinos más emblemáticos: el turrón.

La denominación de origen comprende dos tipos de turrón: el Jijona y el Alicante. Para entendernos, uno es el blando y el otro es el duro, pero ambos están elaborados en la población de Jijona con materias primas de la Comunitat Valenciana y tienen origen árabe.

El de Alicante es el denominado turrón duro y cuenta con la categoría Suprema (con un mínimo de 60% de almendra) y la categoría Extra (con un mínimo de 42% de almendra). Por su parte, el de Jijona, el turrón blando, también cuenta con esas mismas categorías, pero en su caso la Suprema cuenta con un mínimo de 64% de almendra y la Extra con un mínimo de 52%. Algo que es común a todos ellos es que deben tener un contenido mínimo del 10% de miel pura de abeja.

Alguno podría preguntarse qué hacemos hablando de turrón en una guía de opciones de ocio para el verano. Además de que las fábricas que deberán surtir los estantes de las tiendas en los próximos meses se pondrán en funcionamiento en breve, cabe recordar que es un producto que se puede degustar en cualquier época del año como helado, sorbete o granizado.

El turrón y la uva del Vinalopó son, desde hace décadas, sinónimo de Navidad en toda España

NEUMÁTICOS DE TODAS LAS MARCAS AL MEJOR PRECIO
ALINEACIÓN DE DIRECCIÓN POR LÁSER
MECÁNICA EN GENERAL

PIDE PRESUPUESTO SIN COMPROMISO
DEJA TU COCHE EN LAS MEJORES MANOS





MECÁNICA Y NEUMÁTICOS
QUIMUR



**POR LA COMPRA DE 2 NEUMÁTICOS:
ALINEADO GRATIS
PRESENTANDO ESTE ANUNCIO**

C/ Eralta, 67 (Ctra. Almoradí-Dolores)
03160 ALMORADÍ (Alicante)
Tlf: 608 638 370

El nuevo Verano Azul de la España post-covid

JORGE ESPÍ LLOPIS.

ABOGADO Y GRADUADO SOCIAL

Todos recordamos con añoranza los veranos de chanquete y los niños, hoy ya no tan niños, que dedicaban sus tardes a ver esta serie de televisión: Verano Azul. Nos hablaba de un turismo nacional, que llenaba nuestras playas, y las aventuras de aquellos jóvenes españoles con sus bicicletas adelantándose a los ecologistas actuales con el uso de vehículos sin motor.

Influencia del turismo

Y es que España es el séptimo país de Europa dónde el turismo más influye, atendiendo al Producto Interior bruto, y en concreto nuestra provincia, con Benidorm como cuarto destino turístico del país, arranca el verano con las playas sin gente, los hoteles medio abiertos y las terrazas vacías. Esperando a que la UE despeje los viajes turísticos internacionales y esperando a que las reservas empiecen a crecer. Algo que en el sector ven difícil a estas alturas, mirando un Altet sin aviones, y esperando que las reservas sean suficientes.

Muchos hoteles se plantean ya el cierre de temporada al no alcanzar el 10% de las reservas en los mismos. Agradecen al estado la ampliación de los Ertes a septiembre, pero se quejan amargamente de que sólo les ofrezcan el endeudamiento, a través de los ICO, y de unos anuncios incentivando el Turismo, a lo Verano Azul, para veranear en una España, donde muchos hoteles se plantean si vale la pena abrir o no.

Dependencia del sector turístico

Los Estados miembros más dependientes del turismo son (en % del PIB): Croacia (25%), Chipre (22%), Grecia (21%), Portugal (19%) y Austria, Estonia y España (15%).

Sin embargo, son los países que van por detrás de nosotros los que más dinero están destinando a reactivar el sector turístico. Todo ello ha hecho que el sector en España se considere



agraviado y no comprendan porque lo único que les ofrecen es endeudarse. Para incentivar el turismo en Italia les dan dinero a los ciudadanos, les quitan impuestos; en Grecia el estado pagará la Seguridad Social...

Los datos hablan por sí solos

Los cálculos del sector son demoledores: entre un 60% y un 90% de reducción de las reservas, en comparación con periodos similares de años anteriores; una pérdida estimada de 6 millones de puestos de trabajo entre los países turísticos; y una previsión de importantes pérdidas de ingresos que se estima del 85% en la hostelería, operadores turísticos y trenes de largo recorrido, y un 9% en cruceros y compañías aéreas.

Con esos datos sólo nos queda ver que están haciendo los países de nuestro entorno para recuperar el turismo.

Italia, el modelo que piden los representantes del sector

Con el fin de ayudar a paliar esta situación, el Gobierno italiano ha aprobado un decreto con ayudas de hasta 55.000 millones de euros, que se suma al paquete de hasta 25.000 millones impulsado en marzo y que va dirigido, sobre todo, a sostener a empresas, familias, autónomos y al sector turismo.

Muchos hoteles se plantean ya el cierre de temporada al no alcanzar el 10% de las reservas

Bonos de 500 euros para familias con ingresos inferiores a los 40.000 euros anuales, para gastar hasta final de año en hoteles y albergues de Italia. Las ayudas se reducirán a 300 euros para las parejas sin hijos y a 150 euros para los que viajen solos. En un principio, las empresas deberán adelantar a los clientes este descuento, pero después serán reembolsadas.

Grecia, reducciones de impuestos

El plan del Gobierno griego de apoyo al turismo y la restauración forma parte del compendio de ayudas estatales, en forma de créditos y rebajas fiscales, por un volumen de 24.000 millones de euros hasta octubre. Incluye reducciones del IVA en todo el transporte para el periodo estival, así como para el café, las bebidas no alcohólicas y las entradas de los cines al aire libre, una actividad estrella de los veranos griegos.

Además, el Gobierno subvencionará hasta septiembre a los 120.000 trabajadores estacionales que no tendrán un empleo este verano y las contribuciones a la Seguridad Social de los empleados del sector. El turismo es la base de la economía griega, ya que representa entre el 25% y el 30% del PIB. El año pasado registró 34 millones de visitantes, gracias a los cuales ingresó 19.000 millones de euros.

Reino Unido y Alemania

En Reino Unido, el Gobierno ha puesto en marcha un amplio plan dotado con 376.000 millones de euros -el mayor desde la Segunda Guerra Mundial- para ayudar a las empresas a afrontar la crisis de la covid-19, que incluye a las empresas del sector. El turismo supone el 9% del PIB británico, con una aportación de unos 145.000 millones de euros al año, y da empleo a unos 3,1 millones de personas.

En 2019 recibió 38,9 millones de turistas internacionales, que gastaron algo más de 29.000 millones de euros. Por su lado, el Gobierno alemán ha aprobado un plan de apoyo a la economía sin diferenciar por sectores, salvo con algunas medidas específicas como la rebaja del IVA en los restaurantes del 19 al 7%. El turismo representa el 10,7 % del PIB alemán y genera 2,9 millones de pue-

tos de trabajo. En 2019 recibió 39 millones de extranjeros, que gastaron unos 40.000 millones de euros.

Y todos se preguntan, ¿y por qué España, no? Si hay 2,4 billones de euros desde la UE para reparar los daños y preparar el futuro para la próxima generación.

Comisión Europea

La Comisión Europea propone un plan exhaustivo. La presidenta Von der Leyen ha declarado: "Las inversiones no solo preservarán los destacados logros de los últimos setenta años, sino que, además, garantizarán que la Unión sea climáticamente neutra, digital, social y un actor de peso a nivel mundial. Este es el momento de Europa".

Suena a aquel famoso Plan Marshall, en blanco y negro, donde los alcaldes salían a la calle con carteles de bienvenida Mr. Marshall y solo pasaba un coche americano a toda velocidad.

Hay 2,4 billones de euros desde la UE para reparar los daños y preparar el futuro

España es el séptimo país de Europa dónde el turismo más influye

Experiencia única en torno a la guitarra

El Festival de la Guitarra de Petrer se celebrará del 16 al 25 de este mes con la llegada de grandes artistas de talla mundial

JAVIER DÍAZ

Cada mes de julio, Petrer se transforma para acoger uno de los festivales de música con mayor solera de la provincia: el Festival Internacional de Guitarra de Petrer, que convierte a esta localidad del Medio Vinalopó en el epicentro de la guitarra.

Este veterano certamen, que del 16 al 25 celebra su 23ª edición, se ha convertido por derecho propio en un referente dentro y fuera de nuestras fronteras, tanto por la calidad de su propuesta guitarrística, como por todos los eventos que le rodean como concursos, exposiciones, conferencias y sobre todo por la llegada a la localidad de grandes nombres de talla mundial asociados al mundo de la guitarra.

Experiencia única

El certamen, que lleva el nombre de José Tomás en homenaje al gran maestro de la guitarra del siglo XX y profesor



José Mercé y Tomatito cerraron la edición de 2019 | Grupo Fotográfico de Petrer

de muchos guitarristas, nació en julio de 1998, casi por casualidad, a partir de un curso de verano organizado aquel mismo

año. A partir de ahí comenzó a crecer imparable y a recibir infinidad de felicitaciones procedentes de todos los ámbitos de

la cultura, atrayendo la atención y el reconocimiento de grandes artistas que no dudan en acudir a su llamada.

Su director, Pepe Payá, apuesta edición tras edición por hacer de este festival una experiencia única e inolvidable que seduzca por igual tanto a expertos como a profanos, especialmente gracias al buen ambiente que se respira entre artistas, público y alumnos.

Música y turismo de la mano

Importantes son también los espacios urbanos en los que los músicos hacen gala de su arte, comenzando por el monumento más representativo de la ciudad, el Castillo medieval, del siglo XII, además de otros puntos significativos como las dos ermitas, la parroquia de San Bartolomé o la plaza de Baix, auténtico centro neurálgico de la localidad, escenarios que aportan a los conciertos un toque único y muy especial.

Nombres como Alex Garrobé, Margarita Escarpa, el ganador de un premio Grammy David Russell, el guitarrista John Williams, o José Mercé y Tomatito, que cerraron por todo lo alto la edición del pasado año, quizá no digan nada para el gran público, pero a día de hoy son algunos de los más grandes maestros del arte de las seis cuerdas.

En esta ocasión, una de las principales novedades es que los conciertos se podrán seguir en directo por internet vía streaming, para que los que no puedan acudir no se pierdan ninguna de las actuaciones. Debido a las limitaciones de movimiento entre países, desde la organización se ha apostado por traer a artistas nacionales como Margarita Escarpa, Marcos Socías, Fernando Espí o Fernando Egozcue y el actor Alberto San Juan, que pondrán el broche de oro al certamen con un recital de música y poesía.

XXIII FESTIVAL INTERNACIONAL DE GUITARRA

XIX CONCURSO INTERNACIONAL
JOSÉ TOMÁS VILLA DE PETRER
 DEL 16 AL 25 DE JULIO DE 2020









www.guitarrapetrer.com

¡¡SEGUIMOS!!

DESIGN: FANNY MIRALLES

Elche. Un destino, mil colores

Elche, es una ciudad con más de 5.000 años de historia, por lo que no es de extrañar que este **Oasis Mediterráneo** cuente con tres bienes reconocidos por la UNESCO, tres motivos que hacen que siempre merezca la pena visitar la ciudad: el **Palmeral**, el **Misteri d'Elx** y el **Centro de Cultura Tradicional Museo Escolar de Puçol**.

Pero también es una ciudad llena de luz y de colores, el **verde** de su inmenso palmeral, el **azul** del mar, el **ámbar** de la arena de sus 9 kilómetros de playas, el **dorado** del oropel del Misteri d'Elx, el **blanco** de las palmas del Domingo de Ramos, el **ocre** y **marrón** de las fachadas y torres de sus museos y monumentos, el **tostado** de la Dama de Elche, el **carmesí** de la Granada Mollar, el **cobre** de los dátiles, el **esmeralda** de las hortalizas del Camp d'Elx y del Melón de Carrizal o el **amarillo** del arroz con costra... llénate de color mires donde mires, porque Elche ofrece una gran

variedad de posibilidades para pasar un verano en familia, en pareja o con amigos. Como mil son los colores que se pueden ver en sus parques y espacios naturales; el **Paraje Natural del Clot de Galvany**, el **Parque Natural del Hondo**, el **Camp d'Elx**, las **Salinas de Elche** y **Santa Pola** y en sus nueve kilómetros de playas.

Porque aunque este verano te quedes cerca de casa, puedes sentirte muy lejos

La ciudad ofrece multitud de actividades para todos los públicos, para disfrutarlas en pareja o con amigos y también muchas de ellas creadas especialmente para compartirlas en familia.

La costa siempre es un éxito durante el verano y Elche cuenta con 9 kilómetros de playas dotadas con todos los servicios y actividades acuáticas. Pasea junto un **azul** único que lo invade todo y déjate



Palmeral de Elche. Patrimonio Mundial de la Unesco.

fascinar por el **dorado** deslumbrante de sus dunas.

Además también podrás disfrutar de una gran variedad de festivales durante todo el

verano como el Festival Internacional de Cine Independiente de Elche, el Festival de Guitarra, el Elx Jazz Festival y las luminosas noches de verano

con conciertos en directo en la terraza del Escorxador.

Elche, la ciudad de los mil colores... elige el tuyo en www.visitelche.com/blog/

ELCHE, CIUDAD AZUL

Porque aunque este verano te quedes cerca de casa, puedes sentirte muy lejos.

Azul, relajante, intenso, hipnótico. Disfrútalo en sus playas paradisíacas y, al mismo tiempo descubre su historia milenaria y sus tres Patrimonios Mundiales, museos y monumentos, parques naturales, gastronomía mediterránea, fiestas, ocio, y multitud de actividades... **elige tu color en Elche.**

Un destino, mil colores.



Medio millón de euros en ayudas para estudiantes

La Universidad Miguel Hernández ofrece a sus estudiantes ayudas al estudio y transporte, subvenciones y la posibilidad de fraccionar el abono de la matrícula

UMH

La Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche destina para el próximo curso académico 2020/2021 alrededor de medio millón de euros en becas y ayudas al estudio, con el fin de ofrecer apoyo económico a los estudiantes y estimular su rendimiento académico. Dentro del Plan de Becas y Ayudas al Estudio, la UMH destina un total de 375.000 euros a becas para la matrícula de los estudios universitarios oficiales.

El objetivo es garantizar a los estudiantes una formación universitaria de calidad, a través de la financiación de las matrículas de los alumnos en enseñanzas de grado y de máster oficial. Asimismo, la UMH destina 50.000 euros en ayudas al transporte universi-



tario, con la finalidad de sufragar parcialmente los gastos en movilidad de sus estudiantes.

En este plan de ayudas, se incluye también el programa

de becas comedor universitario por valor de 100.000 euros, que pretende sufragar parcialmente los gastos de alimentación de los estudian-

tes mediante bonos comedor canjeables por un menú diario. Asimismo, la UMH destina 25.000 euros en premios entre el estudiantado con mejor expediente académico y 30.000 euros en ayudas a la inclusión de estudiantes con diversidad funcional.

De forma paralela, otra de las facilidades que la UMH brinda a sus estudiantes para el acceso a los estudios es la posibilidad de fraccionar el abono de las matrículas sin intereses: hasta en 8 plazos para los estudios de Grado y hasta en 12 plazos para los de Máster.

Inglés y valenciano gratis

Por otro lado, con el fin de promover la formación gratuita en inglés y valenciano entre la comunidad universitaria, la Universidad ofrece los progra-

mas IRIS UMH y LLUMH. Estas iniciativas, gestionadas por el Centro de Idiomas de la UMH, tienen como objetivo final que toda la comunidad universitaria adquiera los conocimientos necesarios y certifique su nivel en ambas lenguas.

El proceso de aprendizaje y enseñanza consiste en un método semipresencial, que combina formación online a través de una plataforma interactiva y clases presenciales que se imparten en los cuatro campus de la UMH, ubicados en Elche, Sant Joan d'Alacant, Orihuela y Altea.

En el curso académico 2020/2021, la UMH oferta un total de 26 grados y dos dobles grados, distribuidos en sus cuatro campus. Más información en <http://futuroestudiante.umh.es>

ÚNETE A LA GENERACIÓN DEL FUTURO MIGUELENNIALS

GRADOS

ADE (Elche y Orihuela)
Ambientales
Bellas Artes
Biotecnología
Comunicación Audiovisual
Deporte (CAFD)
Derecho
Estadística Empresarial
Farmacia
Fisioterapia
Ing. Agroalimentaria
Ing. Eléctrica
Ing. Electrónica y Automática
Ing. Informática
Ing. Mecánica
Ing. de Telecomunicación
Medicina
Periodismo
Podología
Políticas
Psicología
Relaciones Laborales
Seguridad Pública y Privada
Tecnología de los Alimentos
Terapia Ocupacional

DOBLES GRADOS

DADE (Derecho + ADE)
CAUP (Comunicación Audiovisual + Periodismo)

UMH UNIVERSITAT
Miguel Hernández

umh.es

f t i @UniversidadMH
ELCHE // ALTEA // SANT JOAN D'ALACANT // ORIHUELA

ENTREVISTA > Enrique Herrero / Vicerrector de Estudios y Formación (Salamanca, 30-julio-1967)

«Las clases presenciales son un valor esencial de nuestra universidad»

La UA impulsa varias medidas con el fin de que el curso 2020-21 transcurra con la mayor normalidad posible

DAVID RUBIO

La Universidad de Alicante prepara el nuevo curso académico 2020-21 con tres escenarios posibles: Presencial, semipresencial u online. Todo dependerá, evidentemente, de la evolución de la pandemia de la covid-19 durante los próximos meses.

A pesar de esta peculiar situación la vida universitaria no se detiene en la UA. De hecho la oferta académica sigue creciendo con nuevos doble grados, másters y estudios simultáneos. Hablamos de todas estas novedades con Enrique Herrero, vicerrector de Estudios y Formación además de profesor en Química Física.

Parece que la idea del Ministerio de Universidades es apostar por un sistema semipresencial. ¿Cómo va a afrontar esta nueva situación la UA?

Dentro de lo que nos permitan las regulaciones del Ministerio y Conselleria, nuestra apuesta decidida es aumentar al máximo posible la presencialidad. Es muy probable que no seamos capaces de llegar al 100% en todos los casos, pero vamos a intentarlo.

Especialmente vamos a priorizar la presencia del alumnado en todas aquellas actividades que más la requieren, como son las prácticas de laboratorio, centros de salud, informática, idiomas, etc.

En otras actividades como las clases teóricas o seminarios, según como esté la situación sanitaria pondremos en marcha un sistema híbrido donde habrá estudiantes que reciban las clases en el aula y otros que se conecten desde sus casas mediante el ordenador.

Me comentaba hace poco un profesor de la UA que la presencialidad es una parte fundamental en la vida universitaria...

«Usaremos la red WIFI y apps para evitar aglomeraciones y contagios en el campus»



Estoy totalmente de acuerdo. Y no solo por parte de los docentes, también para el alumnado es muy importante poder venir al campus. Cuando acaban segundo de Bachillerato y se matriculan en la universidad, lo último que quieren es hacer la carrera online delante de un ordenador. El contacto entre alumnado y profesorado es muy enriquecedor para ambos. La presencialidad es muy valiosa para la UA, una pieza esencial.

¿Cómo se controlarán las aglomeraciones en el campus?

La tecnología va a jugar un papel mucho más importante en este curso académico que en ningún otro. Desde el vicerrectorado de Campus y Tecnología se están desarrollando varias aplicaciones para facilitarnos la vida universitaria a todos.

Por ejemplo vamos a utilizar la red WIFI para controlar el tema de las aglomeraciones. Mucha parte del alumnado y profesorado nos conectamos a ella para no gastar datos de sus teléfonos, lo

cual nos permitirá realizar un trazado para saber en qué zonas de la universidad hay mayor número de gente, sobre todo pensando en los espacios cerrados. Por supuesto, respetando siempre la privacidad de todo el mundo.

También queremos, como medida de prevención, rastrear cualquier persona que haya podido estar infectada de la covid-19 para saber en qué estancias ha estado y así realizar un trazado de los posibles contactos que haya tenido con otras personas.

¿Volveremos a ver las típicas imágenes de los estudiantes descansando sobre el césped?

Claro que sí. Nuestro campus en ese sentido está muy bien diseñado porque cuando el alumnado sale de las clases enseñadas se encuentran un espacio abierto en el que descansar.

Se ha demostrado que hay una relación directa entre el número de contagios y la contaminación. Dado que el campus de la UA está lejos del centro de la

ciudad y tiene muchas zonas verdes, confiamos que sea un entorno seguro. Afortunadamente en nuestra universidad los espacios al aire libre son muy abundantes, y los aularios están diseñados para que las distancias entre clase y clase sean amplias.

Para este curso la oferta académica de la UA se vuelve a ampliar... La vida sigue, a pesar de todo.

Afortunadamente teníamos ya la planificación del curso 20-21 bastante adelantada antes de que llegara la pandemia, así que nos ha trastocado muy poco la nueva oferta.

Para este curso habrá un nuevo doble grado en Derecho y Relaciones Internacionales. También para el alumnado que está cursando ya un grado y a partir del segundo año quieren compaginarlo con otra carrera, hemos ampliado las opciones. Este año incorporamos la posibilidad de realizar estudios simultáneos en Física y Matemáticas, ADE y Economía, y ADE y Marketing. Esto se une a otras modalidades de compaginar grados que ya existían, como realizar Estudios Ingleses y Franceses al mismo tiempo, Educación Primaria más Humanidades o Literatura Catalana, etc.

Cada vez un mayor número de estudiantes nos demandan dobles grados o estudios simultáneos. De hecho suelen ser los que tienen notas de corte más elevadas.

¿También se ofertarán nuevos másters?

Sí. Los másters de Ciencia de Datos, de Comunicación Digital y

«Nuestro alumnado no se matricula en la universidad para estudiar la carrera delante de un ordenador»

de Turismo Cultural. Además hemos unido dos existentes para crear el máster de Conservación de la Biodiversidad y Restauración del Medio Marino y Terrestre.

¿Qué ocurrirá con los Erasmus?

Es un tema bastante complicado, muchos programas internacionales del primer cuatrimestre se han eliminado porque todas las universidades de Europa estamos más o menos en la misma situación.

Existe la opción de hacer Erasmus virtuales, es decir recibiendo desde casa las enseñanzas de la otra universidad europea. Aunque yo creo que lo que busca la mayor parte del alumnado no es esto, sino más bien vivir la experiencia de pasar un año en el extranjero. Y esto desde luego no se consigue con una enseñanza virtual.

A nivel personal, ¿qué esperas de este nuevo curso?

Mi gran deseo ahora mismo es que transcurra con la mayor normalidad posible, y si hubiera algún rebrote que sus efectos sean mínimos. Ahora ya tenemos la experiencia de haber estado confinados, así que en este caso contamos con la maquinaria engrasada para adaptarnos mejor. En cualquier caso, trabajaremos para que la pandemia afecte lo menos posible a nuestro alumnado.

«Afortunadamente la UA tiene un campus con muchos espacios abiertos y zonas verdes»

**QUEREMOS UN
FUTURO MEJOR.**

**TE ENSEÑAMOS A
PENSAR CÓMO
HACERLO.**



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

ENSEÑANDO A PENSAR

Y a afrontar el reto de aprender en una nueva realidad

Así nacieron los primeros institutos públicos

El IES Jorge Juan de Alicante fue el pionero de la provincia y este año celebra su 175 aniversario

DAVID RUBIO

Corría el año 1845 cuando el ministro Pedro José Vidal diseñó un nuevo plan de estudios según el cual la educación preuniversitaria quedaba dividida entre primaria y secundaria. Ese mismo año se inauguró el primer Instituto Provincial Público de Segunda Enseñanza en Alicante.

El lugar donde se ubicó este instituto fue la Casa de la Asegurada, el mismo edificio que hoy en día alberga el Museo de Arte Contemporáneo de Alicante (MACA). Una década más tarde se construyó una nueva biblioteca para el centro, que fue sufragada con los fondos expropiados de varios conventos alicantinos que habían sido desmantelados por la Desamortización de Madoz.

Hacia finales de siglo el edificio presentaba ya un estado bastante ruinoso, por lo que el Instituto cambió su sede a la calle Ramales (actualmente llamada Reyes Católicos). A partir de 1901 se puso en funcionamiento el horario nocturno, y hasta 1907 no se admitieron las primeras mujeres alumnas.

IES Jorge Juan

La provincia de Alicante continuó creciendo en población, por lo que fue necesario abrir nuevos institutos públicos en Alcoy y en Elche (ahora hablaremos de ellos). Aún así el instituto alicantino se había quedado ya tan pequeño en los años 40 que hubo que construir otro edificio mayor.

En 1953 se inauguró el nuevo inmueble del Instituto Público de Alicante (todavía sin nombre) coronando la avenida General Marvá. Fue siete años más tarde cuando se le puso su actual denominación de IES Jorge Juan, en homenaje al legendario marinero monfortino del siglo XVIII.

La lista de alumnos ilustres que pasaron por las aulas del Instituto Jorge Juan es interminable: El músico Óscar Esplá, el escritor Gabriel Miró, el jurista Rafael Altamira o el político Emilio Castelar son solo algunos de ellos.

La primera sede del instituto Jorge Juan fue la Casa de la Asegurada, donde hoy está el MACA



Clase de matemáticas en el IES Jorge Juan (1955) | AlicantePedia.com

Instituto de Alcoy

Fue durante los años 20, en plena Dictadura de Primo de Rivera, cuando nació el segundo

instituto público de nuestra provincia. Se ubicó en Alcoy, compartiendo mismo edificio con la Escuela Industrial.



La Casa de Gómez, donde estuvo ubicado el primer instituto ilicitano | elche.me

Elche tuvo un instituto público durante la Segunda República que fue cerrado por el Franquismo

Con el paso de las décadas el Instituto alcoyano acabó necesitando un espacio propio, por lo que se 'independizó' de la Escuela Industrial para refundarse como el IES Cotes Baixes en un nuevo edificio que se construyó en el otro extremo de la ciudad alcoyana. Todavía hoy sigue albergando a centenares de alumnos cada curso.

El efímero instituto ilicitano

Antes de la Guerra Civil existió un tercer instituto público en nuestra provincia, que se inauguró en Elche al comienzo de la Segunda República. Estaba situado en la antigua Casa de Gómez junto al convento de las Clarisas.

Pocos años estuvo este instituto ilicitano republicano en marcha. Con la llegada del régimen Franquista se cerraron algunos de los centros educativos que habían sido abiertos durante la República, y el Instituto Público

de Elche fue uno de ellos. En su lugar se constituyó el colegio privado La Asunción de Nuestra Señora, que apenas un par de años después se trasladó a otra ubicación. Finalmente la Casa de Gómez acabaría siendo demolida en los años 80.

Aún así el legado del efímero primer instituto ilicitano no se perdió para siempre. Su colección de libros pasó a ser pública para toda la ciudadanía, convirtiéndose así en la primera Biblioteca Municipal de Elche.

Otros institutos

Ya en la Posguerra se inauguraron varios nuevos centros públicos de secundaria por toda la provincia, como el Instituto Femenino de Alicante (actualmente llamado Miguel Hernández), el Laboral de Elche (actualmente Sixto Marco), Asunción de Elche, Gabriel Miró de Orihuela, Azorín de Petrer o Isabel de Villena.

Un caso particular es el IES Antonio José Cavanilles de Alicante, cuyos orígenes radican en la Escuela de Trabajo (un centro de formación profesional) que se creó en 1927 con sede en el barrio de Benalúa. Al quedarse pequeña en los años 60 se construyó un nuevo edificio obra del famoso arquitecto García Solera en la avenida Lorenzo Carbonell. Aquí se inauguró el nuevo Instituto Politécnico de Alicante, que años más tarde se reconvertiría a instituto de secundaria.

Durante las últimas décadas el número de institutos se ha multiplicado; tanto por el crecimiento demográfico de la población, el mayor progreso económico que permite estudiar hasta mayor edad, como por la preferencia de muchas familias de optar por una educación laica para sus hijos. Por eso son cada vez más los municipios que solicitan la construcción de nuevos centros de secundaria en sus términos municipales. Actualmente 62 localidades alicantinas cuentan ya con su propio instituto.

El instituto más antiguo de Orihuela es el IES Gabriel Miró

ENTREVISTA > Cristina García Meca / Abogada (Elche, 27-septiembre-1972)

«La crisis por la covid-19 ha generado un caos en el ámbito familiar y económico»

Aumentan los divorcios y las denuncias en el ámbito doméstico, así como las solicitudes de mediación para intentar reconducir los conflictos

MANUELA GUILABERT

Estos días, a los despachos de los abogados de familia llegan muchas preguntas sobre divorcios. Los ERTE y la crisis económica han hecho mella y, después de un periodo de tiempo de mayor convivencia durante el confinamiento, la situación para muchos supone un desgaste insalvable, especialmente en aquellas parejas que ya atravesaban conflictos anteriores.

A pesar de ese deterioro, muchos se lo siguen pensando por las consecuencias económicas que genera un divorcio, y el hecho de tener que mantener una nueva vivienda mantiene en convivencia a muchas parejas rotas.

Incumplimientos

Los abogados también han observado como han aumentado las denuncias en parejas con hijos, ya divorciadas, por el incumplimiento de visitas y por impago de pensiones de manutención. También han aumentado en este tiempo las denuncias por violencia en la familia, especialmente por violencia de género.

Para aclarar estas cuestiones hemos contado con la colaboración de la abogada ilicitana Cristina García Meca, con 30 años de experiencia.

¿Cómo ha afectado el confinamiento en las parejas? ¿Se han producido más consultas?

Por regla general, el confinamiento durante el estado de alarma debido a la covid-19 ha ocasionado, sobre todo en parejas con conflictos relacionales previos, un aumento de consultas sobre solicitudes de divorcio.

El haberse visto obligados a pasar juntos la mayor parte del día, sin poder salir del domicilio familiar salvo por causas justifica-



das, ha ocasionado un aumento importante del nivel de crispación y conflicto entre las parejas, similar al que se produce después de los periodos de vacaciones de Navidad, Semana Santa y, sobre todo, de verano. No obstante, habrá que esperar a que transcurra un prudente lapso de tiempo para valorar el efecto real que ha supuesto esta crisis de la covid-19.

¿Se aplican terapias de apoyo?

A pesar de que todavía no disponemos de estadísticas en estos momentos, hay que destacar que muchas parejas han solicitado apoyo psicológico en diversos gabinetes de expertos en la materia, lo que ha supuesto un aumento significativo de las solicitudes de mediación familiar para intentar reconducir sus problemas familiares y relacionales.

Estas terapias suelen tener una duración de varios meses, por lo que no será hasta final de año cuando se pueda confirmar la existencia real de un incremento de divorcios por crisis derivadas del confinamiento.

¿Qué criterios se aplicaron durante el estado de alarma?

Hay que tener en cuenta que la falta de concreción que produjo el Artículo 7 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, que limitaba el derecho a transitar, produjo una gran cantidad de

visitas incumplidas por el confinamiento. Así mismo, los ERTE y despidos produjeron una imposibilidad de atender el pago de pensiones de alimentos.

Ante este escenario, diferentes Juntas de Jueces sectoriales dictaron criterios, no vinculantes, para regular de forma provisional esta situación en cada Partido Judicial; criterios de los que fuimos informando a nuestros clientes.

¿Esta situación no se abordó más adelante?

Posteriormente, el Gobierno dictó el Real Decreto Ley 16/20, de 28 de abril, en el cual se recogían las respuestas a parte de dichas demandas en el ámbito familiar, incluyendo la creación de un procedimiento sumario y preferente para compensar, tanto los días que uno de los progenitores no hubiese podido disfrutar de sus hijos durante el estado de alarma, como para la modificación de las obligaciones económicas y de alimentos.

¿Cómo ha influido la situación económica en las relaciones de pareja?

La crisis ocasionada por la covid-19 ha cambiado de forma radical nuestra vida, generando un caos en todos los ámbitos y, especialmente, en el familiar y económico. La grave situación económica que ha supuesto esta

crisis, y que ha desembocado en ERTE, despidos y cierre de pequeños negocios de autónomos, está impidiendo que las demandas de divorcio se incrementen más de lo esperado.

A pesar del deterioro de las relaciones que ha supuesto el confinamiento para las parejas, la difícil situación económica y la inseguridad que genera el no poder atender las obligaciones derivadas de una ruptura matrimonial o de pareja, así como el no poder sufragar los gastos que una segunda vivienda supondría, producen un dique de contención, al menos provisional, para que estas rupturas finalicen en el Juzgado.

¿Cuáles son los principales motivos que alegan?

Llama la atención el aumento de consultas de parejas jóvenes con hijos muy pequeños, donde los cónyuges están incursos en ERTE o son desempleados de larga duración. Por ese motivo, al problema de la dificultad de pareja y familiar existente se añade el factor de la crisis económica y laboral, que empeora gravemente la situación de las familias.

¿Cómo se ha traducido esta situación al ámbito de la violencia de género?

Han aumentado las denuncias por violencia de género y denuncias en el ámbito familiar,

«No poder transitar ha producido muchos incumplimientos de visitas»

debido a la obligatoriedad de muchas parejas de verse abocadas a estar confinadas cuando ya habían tomado la decisión de divorciarse.

¿Qué preocupa más a los demandantes de divorcio?

Principalmente, a los clientes les preocupa en exceso el coste del procedimiento de divorcio, cuantía de pensiones de alimentos, liquidación de bienes gananciales, uso de vivienda familiar con hipoteca, etc.

Nos llama la atención que el tema económico es la mayor preocupación, además de las consecuencias derivadas de los impagos de pensiones y liquidaciones de bienes gananciales. También les preocupan las largas esperas en la obtención de sentencias resolutorias de sus casos.

¿A veces se utilizan a los hijos como moneda de cambio?

Sí, en un 90% de los casos. Por desgracia, somos testigos de cómo se utilizan los hijos, tanto en el establecimiento de las cuantías de las pensiones de alimentos, como en los distintos regímenes de estancias con los menores (custodias compartidas, regímenes de guarda y custodias individuales con amplias visitas, periodos vacacionales), como moneda de cambio para poder llegar a alcanzar acuerdos en divorcios con el fin de que se tramiten como divorcios de mutuo acuerdo, cuyo procedimiento es mucho más rápido y menos costoso.

«Somos testigos de cómo se utiliza a los hijos en un 90% de los casos»

«Haber pasado juntos el confinamiento ha ocasionado un gran aumento del nivel de crispación»

ENTREVISTA > Pilar Blasco / Presidenta del Consell Valencià de Juventut (Alicante, 20-septiembre-1996)

«Los menores de 24 años también deberían acceder al Ingreso Mínimo Vital»

El Consell de Juventut reclama más medidas a administraciones y empresas para evitar el avance de la pobreza juvenil

DAVID RUBIO

El Consell Valencià de la Juventut es un organismo autonómico que busca representar al asociacionismo juvenil de la Comunidad Valenciana. Su presidenta Pilar Blasco Climent es graduada en Ciencias Políticas, y también trabaja paralelamente como técnica en la ONG Jóvenes y desarrollo.

Pilar fue alumna de los Salesianos de Alicante, y estando aún en Secundaria empezó a interesarse por defender los derechos de los jóvenes. Se presentó como voluntaria en la Federación de Centros Juveniles don Bosco, y de aquí pasó al Consell de la Juventut. Hablamos con ella sobre el futuro inminente que espera a su generación tras esta pandemia mundial.

A los nacidos en los 90 parece que nos ha 'tocado la china'. Salimos al mercado laboral en plena crisis económica y cuando ya parecía que comenzábamos a superarla... ahora nos viene esta pandemia.

Es cierto. Por ser positiva, creo que esta vez será un poco distinto porque veo que ahora la opinión pública es más consciente de lo mucho que las crisis nos afectan a los jóvenes. Nosotros no nos cansamos de reivindicar siempre que no somos el futuro, sino el presente. Espero que en esta ocasión todo el mundo entienda que también somos ciudadanos plenos en cuanto a derechos y deberes.

De momento la 'medida estrella' del Gobierno, el Ingreso Mínimo Vital, se ha vetado a los menores de 24 años. ¿Tiene sentido que puedas trabajar con 16 años pero que no te dejen acceder a las ayudas?

«Nuestra generación cobramos bastante menos que la de nuestros padres cuando eran jóvenes»



Es algo muy incoherente. Las personas de 16 años incluso pueden casarse, pero no acceder a una prestación tan importante como ésta.

Además las cifras de pobreza juvenil en la Comunidad Valenciana son bastante preocupantes, estamos cerca del 40% y somos la única autonomía española en la que crece exponencialmente hasta el 50% para personas entre 30 y 34 años. Es evidente que la pobreza se está cronificando entre los jóvenes, y si no tomamos medidas se acabará extendiendo a otros sectores de la sociedad.

Aparte de recibir ayudas, ¿cómo podemos conseguir que el trabajo juvenil no sea tan precario como suele ser?

Desde el Consell de Juventut hemos propuesto varias medi-

das encaminadas hacia ello. Por ejemplo que las empresas no contraten a tantos jóvenes a modo de prácticas, algo de lo que se suele abusar mucho, sino con contratos laborales. Las prácticas deberían estar limitadas a unas condiciones específicas, siempre orientadas a la inserción en el mercado laboral.

Igualmente desde el sector público también deben moverse todas las oposiciones que están paradas. Ahora mismo la edad media en la Administración es superior a los 50 años, y si no se abren las bolsas difícilmente vamos a rejuvenecerla.

Un reciente informe del Banco de España señalaba que ahora los jóvenes cobramos menos que la generación de nuestros padres cuando tenían nuestra

edad. Estamos retrocediendo en lugar de progresar como país. Y si no hacemos nada ahora para remediarlo, las consecuencias a largo plazo serán mucho peores.

Hoy en día cada vez nos independizamos más tarde. ¿Ayudaría que se limitaran los precios de los alquileres?

Nosotros siempre hemos defendido que se limiten los alquileres, aunque sabemos que es algo complicado en nuestra sociedad y que no existe un acuerdo político mayoritario. Otra opción interesante sería ampliar el parque público de vivienda para que se destine un porcentaje mayor hacia los jóvenes, ya que somos claramente un colectivo de exclusión social.

El salario medio actual de una persona joven es de 830 euros. Si tenemos que pagar 400 o 500 euros al alquiler, prácticamente no nos queda dinero para vivir. Los pocos que se pueden permitir salir de casa suele ser compartiendo piso, sino no salen las cuentas. De hecho en la Comunidad Valenciana solo uno de cada cinco personas de 30 años puede emanciparse.

¿Por qué habéis solicitado a la Generalitat que elimine el requisito académico de las becas?

Una beca debe ser una herramienta para reducir las desigualdades sociales, no un premio por ser buen estudiante. Queremos que todas las personas puedan estudiar en igualdad de condiciones, sea cual sea su condición socioeconómica. Muchas veces algunos estudiantes sacan malas notas porque tienen que compaginar los estudios con algún trabajo debido a la precaria situación en la que viven.

Habéis criticado también que la Generalitat no está facilitando la organización de campamentos de verano...

Sí, ten en cuenta que este confinamiento ha sido muy duro para los niños. A nivel de salud mental estamos todos bastante afectados, y el verano es el momento ideal para poder salir y juntarse con amigos. De hecho la propia Ley de Infancia de la

«Es muy complicado emanciparse ganando un salario medio de unos 830 euros al mes»

Comunidad Valenciana dice que el ocio infantil no es capricho, sino un derecho que se está vulnerando.

Por supuesto que se deben tomar medidas para evitar contagios, pero perfectamente la Conselleria de Educación y los Ayuntamientos podrían ceder espacios públicos, como colegios o polideportivos, para facilitar estos campamentos.

¿Qué te parece la nueva campaña 'Si la lías, nos la lías a todos' lanzada por la Conselleria de Sanidad? ¿Se nos está culpabilizando demasiado a los jóvenes de los contagios de la covid?

Me ha sorprendido bastante, la verdad. Por supuesto que es importante que la población esté concienciada en cumplir las nuevas reglas sanitarias, pero no entendemos que se dirijan estas campañas solo hacia el público joven. Se da a entender que somos los últimos culpables de que pueda haber un rebrote.

No voy a negar que haya jóvenes que se están saltando las normas, pero también personas más mayores. En vez de criminalizar solo a un colectivo, las campañas políticas deberían ir más hacia entender las necesidades psicológicas que tenemos todos ahora.

«Quizás la sociedad ya se está dando cuenta que los jóvenes somos de los que más sufrimos las crisis»

#STOPALFOC

VOLVEMOS A LA NATURALEZA, HAGÁMOSLO **CON PRUDENCIA**

Evita que una distracción se convierta en un incendio



xTi xMi



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu

TELÈFON
D'EMERGÈNCIES
COMUNITAT VALENCIANA

112

ENTREVISTA > José Salvador Caballero / Máster en Enología y Viticultura en la UMH (Elche, 21-marzo-1973)

«Mi objetivo es mimar la uva y respetar su integridad hasta el último momento»

'Besos de lobo' y 'Palos de viento', dos vinos con historia y literatura elaborados de forma sostenible

MANUELA GUILABERT

La tierra donde se encuentra la bodega Finca la Hoya fue, a mediados del siglo XIX, el lugar de residencia de los Marqueses de Roca de Togores. El paraje se encuentra a los pies de la Sierra de la Hoya y Morachuelas, en tierras de La Cañada de la Leña, una pequeña pedanía a pocos kilómetros de la Algueña y Pinoso.

Todavía está en uso su antiguo caserón, aunque los años, evidentemente, no perdonan. Los marqueses gestionaban una amplia extensión de tierras y, como era tradicional, las familias vinculadas a los señores trabajaban la agricultura y vivían allí.

El paso de los años, las ventas y las herencias han dejado fincas más pequeñas y parcelas de cultivo que todavía intentan dar vida al entorno. Una de ellas es Finca la Hoya, que en 1972 adquirió el ilicitano José Caballero.

Tradición familiar

Desde entonces, su familia y, especialmente su hijo José Salvador, han sabido conservarlo, darle vida y extraer los mejores productos de esta tierra que, incluso en los peores momentos climatológicos, ha devuelto su gratitud con cada una de las cosechas.

La finca cuenta con una gran extensión de bosque mediterráneo, pino carrasco, tomillos, romeros, jaras, madroños y un sinfín de flora que rodea y arropa a los cultivos de viña, almendros y olivos, lo que se conoce como la trilogía mediterránea en agricultura.

¿Qué tradición vinícola tiene esta finca a lo largo de su historia?

Dentro de la finca, adosada a la casa donde vivían las fami-



José Salvador controla todo el proceso de elaboración de sus vinos



Los dos vinos de la Finca La Hoya

lias que trabajaban las tierras, había una bodega cuya construcción data de finales del siglo XIX. Hemos podido conservar otros elementos como el lagar de piedra, la antigua prensa de hierro forjado y los depósitos de cemento bajo tierra. Por lo que he podido saber, al menos hasta finales de los años sesenta se estuvo elaborando vino en esta bodega.

La zona era muy reconocida por los comerciantes de vino, de esta forma, su venta era una manera de sustentar la economía familiar, combinada con otros productos como la venta de grano de trigo y aceitunas para elaboración de aceite.

¿Qué os hizo decidir a emprender esta aventura?

Mi padre me dijo una tarde de septiembre 'mañana voy a hacer vino, ¿me ayudas?'. Ese fue el punto de partida. Luego vino la curiosidad, la búsqueda del aprendizaje, la formación y el siguiente paso: la aventura de elaborar vinos de

este lugar, de este paraje, de Finca la Hoya.

En 2016 recuperamos la antigua bodega. Qué mejor lugar que aquel espacio silenciado durante más de 40 años para volver a rezumar vino, vida y tradición.

¿Qué vinos habéis conseguido hacer y cuáles son sus principales características?

Actualmente tenemos dos vinos tintos. Cada uno está elaborado con las variedades que cultivamos en los viñedos. Uno es de monastrell y otro de garnacha. Ambos tienen su propia personalidad, porque cada variedad se expresa de forma diferente y esa expresión es la que queremos llevar al consumidor.

La elaboración de los vinos es muy artesanal, muy manual, son producciones muy pequeñas, con un control muy personal por mi parte. Mi objetivo es transmitir el paraje a través de ellos y para ello es muy importante cuidar, mimar la uva y respetar su integridad hasta el último momento.

¿Vuestros vinos cuentan historias?

Sus nombres, Besos de Lobo y Palos de Viento, proceden de un libro de cuentos muy especial que ha formado parte de los ratos de lectura con mis hijos. El libro es 'Tras tras Cucutras', escrito por Juan Clemente. Este libro de cuentos es nuestra fuente de inspiración, nuestro punto de partida para contar los vinos y así nace nuestro proyecto 'Un vino que se cuenta'.

Besos de Lobo, la garnacha y Palos de Viento, la monastrell; cuentan a través de su interior y su exterior. La lectura del pasaje y la interpretación de su imagen en la etiqueta nos ayudará a hacer volar nuestra imaginación para poder disfrutar del lugar de donde proceden. Cada uno con su propia interpretación, para luego poder contar nuestra propia experiencia, nuestra propia historia.

¿Es una empresa familiar que defiende la sostenibilidad?

La sostenibilidad forma parte de nuestra misión en esta aventura. Cuando te vinculas a una tierra como esta, a un lugar de elevada belleza medioambiental, sientes el compromiso de conservar la biodiversidad y la tradición para que juntas mariden de forma sostenible.

La agricultura está pasando por momentos difíciles y debemos aunar esfuerzos para darle valor a nuestros productos. No olvidemos que el agricultor forma parte del sector primario, es el primero de la cadena.

«En 2016 recuperamos la antigua bodega. Qué mejor lugar que aquel espacio silenciado durante más de 40 años para volver a rezumar vino»

«Mi padre me dijo una tarde de septiembre 'mañana voy a hacer vino, ¿me ayudas?'»

¿Qué características destacas de la monastrell y la garnacha?

Yo siempre he dicho que tienen su propia personalidad, y con este símil te diría que la garnacha es más extrovertida y la monastrell más introvertida. La primera es más jovial y la segunda más seria y, por qué no, diría que la garnacha es más sexy, así que Besos de Lobo la viene muy bien.

Si quieres hacer una cena en casa con los dos vinos, yo siempre recomiendo comenzar con la garnacha, incluso en la pre-cena y los entrantes, y dejarte la monastrell para el plato principal, incluso el postre. Si es de chocolate, mejor.

¿En qué momento se encuentra ahora el proceso de vuestros vinos?

Si te refieres al momento de bodega, actualmente la vendimia 2018 está embotellada y en crianza de botella. Criamos los vinos embotellados bajo tierra, para que su ambiente sea mucho más estable a la variación de temperaturas. La cosecha 2019 actualmente está en crianza de barricas y la cosecha 2017 es la que estamos vendiendo en este momento.

¿Es difícil entrar en el mundo del vino y competir con denominaciones ya establecidas?

Bueno, nada es fácil, pero merece la pena, te lo aseguro. Cuando eres pequeño no juega a tu favor la economía de escala, pero existen otros aspectos como lo artesanal, la tradición, lo ecológico, el cuidado en la elaboración, la distinción y diferenciación que tenemos el deber de transformar en valor, para que el consumidor nos tenga en cuenta.

«Criamos los vinos embotellados bajo tierra para que su ambiente sea mucho más estable a la variación de temperaturas»

ENTREVISTA > El Hocine Bouchrak / Atleta (Marruecos, 30-julio-1998)

«Pasé la mitad del confinamiento en Estados Unidos»

El atleta crevillentí se entrena ahora en casa junto a su familia

FABIOLA ZAFRA

El atleta, nacido en Marruecos, reside en Crevillent desde el año 2007, donde actualmente se encuentra de vacaciones. Ha sido campeón de España de 3.000 metros obstáculos sub-23 durante los dos últimos años, y se posicionó en octava posición en el campeonato de Europa sub-23 en 2019.

¿Cuándo empezaste a practicar deporte?

Empecé el atletismo con nueve años y lo compaginaba con el fútbol. Entrenaba en Crevillent los dos deportes a la vez: dos días atletismo y dos días fútbol.

A los catorce mi entrenador me dijo que tenía que tomar una decisión y me decanté por el atletismo porque lo pasaba bien, veía amigos en las competiciones y seguía a grandes atletas que me motivaban.

¿Cómo fue tu carrera deportiva a partir de ahí?

Empecé a tomármelo más en serio. Tenía un entrenador, seguía una dieta y empecé a competir a nivel autonómico y provincial.

Entrené a nivel profesional en Crevillent desde el 2014 hasta el 2016, y desde 2017 hasta hoy entreno y estudio en EE.UU.

¿Qué te llevó a estudiar en EE.UU.?

Estoy becado en la universidad estudiando Administración de empresas y Comercio global, haciendo básicamente un doble grado, como dos carreras.

Allí las universidades funcionan de otra manera, cada una tiene que tener al menos 16 equipos, pueden ser de baloncesto, hockey, rugby, atletismo... Todos los integrantes vivimos, entrenamos y estudiamos en el campus. Sólo nos movemos de



El Hocine Bouchrak entrenando en High Point University, EE.UU.

«Pertener a proyecto FER es una gran ayuda moral y material»

allí cuando hay competiciones en otras universidades, porque cada una organiza sus propias pruebas.

Todos entrenamos juntos, tenemos nuestro entrenador, un horario específico para entrenar todos los días y lo compaginamos con las horas de estudio.

Te encontrabas en EE.UU. cuando empezó la crisis sanitaria por el coronavirus. ¿Cómo viviste allí esos duros momentos?

En Carolina del Norte el confinamiento empezó el 15 de marzo y la gente empezó a irse de la universidad. Los estudiantes internacionales tuvimos la suerte de que nos dejaron pasar el confinamiento allí, aislados. Estaba en una casa donde vivía solo.

Los primeros días fueron duros pero poco a poco te vas adaptando, hablaba con mi fa-

milia y seguía en redes cómo evolucionaba todo.

¿Cuándo decidiste volver a España y cómo fue tu regreso?

Al principio no había muchos casos pero de pronto empezó a subir. Allí el confinamiento no ha sido como aquí de estricto, la gente salía, no se ponían las mascarillas, no se lo tomaban en serio y siguen así. Además, cada estado funcionaba de una manera diferente, unos estaban en confinamiento mientras otros estaban en la playa.

Reservé el vuelo para el 29 de abril pero lo pospusieron al 11 de mayo. Fui primero de donde vivo a Boston, de allí a Amsterdam (Holanda) y ya a Alicante, fue un poco raro el viaje, pero todo fue bien.

También formas parte de proyecto FER, ¿verdad?

Así es, empecé a formar parte del proyecto en 2018; me pusieron en contacto con ellos después de ganar el campeonato de España sub-20 junior y me aceptaron.

Hay más deportistas que, como yo, forman parte de proyecto FER y estudian fuera. Nos ponen facilidades y la comunicación es muy buena, hacemos los

seguimientos online, video llamadas por Skype, nos motivan, se preocupan por cómo va nuestra preparación, nos ayudan con la nutrición, la dieta, el masajista, con todo lo material... y nos ayudan a cumplir nuestros objetivos. Los míos para 2020 eran volver a repetir el oro en el Campeonato de España sub-23 y disputar el europeo absoluto de París.

¿Y dónde te preparas para estos importantes campeonatos?

El entrenamiento lo hago en EE.UU. Me planifican un plan de entreno aquí, yo hablo con mi entrenador de la universidad para cumplirlo y no hay ningún problema. A la universidad le interesa tener a un atleta internacional allí, y me ayudan con el entrenamiento que debo llevar para presentarme a los campeonatos.

¿Cuáles son tus próximos proyectos?

De momento estoy preparando una competición que me espera a mi vuelta a la universidad, que es el Cross. Por motivo del coronavirus, el Campeonato de España se ha retrasado a finales de septiembre y yo no voy a poder participar debido a mis estudios. El europeo se ha pospuesto para el 2021... Todo queda un poco pendiente de como avance la situación actual.

En agosto regresas a EE.UU. ¿Crees que las clases y entrenamientos se reanudarán con normalidad?

La universidad está adaptándose para poder comenzar y planean reanudar las clases en su fecha, el 18 de agosto. Yo ya tengo mi vuelo sacado y espero que podamos volver.

«En EE.UU. no se han tomado el confinamiento en serio, ni usan las mascarillas»

«De momento se han aplazado los campeonatos de España y el europeo»

Principales éxitos de El Hocine Bouchrak

Octava plaza en los 3.000 m obstáculos del Campeonato de Europa sub-23 en Suecia en 2019.
Campeón de España sub-20 de 3.000 m obstáculos en 2019.
Campeón de España sub-23 de los 3.000 m obstáculos en 2018.
Campeón de España junior de los 3.000 m obstáculos en 2017.
Quinta plaza en los 3000 m del Campeonato de España junior o sub-20 en pista cubierta en 2017.

ENTREVISTA > Adrián Cervantes Pérez / Cantante (Crevillent, 25-noviembre-1989)

«Empecé a los dieciséis años a hacer música por terapia»

El cantautor y rapero Adrián Cervantes Pérez, más conocido como Shé, alcanza el millón de suscriptores en Youtube

JONATHAN MANZANO

Comenzó su trabajo musical en el 2006 cuando grabó la maqueta 'Nostalgia', la cual distribuyó entre amigos y familiares, pero la mayoría de estas canciones se filtraron a Internet ganando gran popularidad al siguiente año. Tras ocho álbumes de estudio desde entonces, a principios de este año ha publicado su nuevo trabajo titulado Profundo.

Acabas de superar el millón de suscriptores en tu canal de Youtube, ¿qué significa este nuevo logro?

Me ha hecho ilusión, pero soy consciente de que esta placa no es sinónimo de éxito porque hoy en día hay muchas personas que pueden alcanzar un millón de suscriptores y el contenido que ofrecen es bastante pobre. Además, en realidad ese no es el volumen real de personas que me escuchan porque sólo un cincuenta por ciento aproximadamente de quienes lo hacen está suscrito al canal.

¿Desde cuando estás en el mundo de la música?

Empecé a los dieciséis años a hacer música por terapia. En aquel momento estaba atravesando una mala racha y encontré en la escritura el desahogo; me hacía sentir mejor. Todo ha ido evolucionando progresivamente pero sin ningún propósito porque mi objetivo nunca ha sido ser músico ni rapero, sino encontrarme cómodo.

A nivel profesional creo que he mejorado muchísimo durante todos estos años aunque es cierto que, al final, uno siempre es menos objetivo consigo mismo, porque está tan metido dentro del bucle que a veces la perspectiva se puede distorsionar. A nivel personal creo que sigo siendo la misma persona pero algo más maduro y sereno, aunque con las mismas ganas de comerme el mundo.



El rapero crevillentí acaba de obtener una placa de YouTube por tener más de un millón de suscriptores en su canal.

¿Quién hay detrás de Shé?

No sé qué percepción tendrán las personas de la vida que tienen los artistas en general pero, en mi caso, soy una persona bastante sencilla. No me gusta ni el exceso ni la locura, no me gusta esa filosofía de vida porque en mi día a día necesito calma y serenidad para hacer frente al elevado volumen de trabajo que hay sobre mis espaldas.

Hay que tener en cuenta que estoy sin discográfica, lo llevo

todo de manera independiente, por lo que tanto las giras como los diseños, canciones, producciones, etc. lo gestiono yo mismo. La mayor parte del tiempo estoy trabajando y cuando tengo tiempo libre lo aprovecho para disfrutar de mis seres queridos, leer, escuchar música... como cualquier otra persona.

Tu primer trabajo llega con 'Nostalgia' en 2007 pero anteriormente realizaste otro proyecto

que no ha visto nunca la luz, ¿tienes pensado publicarlo en algún momento?

La maqueta a la que haces referencia, que se titula 'Experiencia', fue el primer trabajo recopilatorio que saqué y creo que está demasiado desfasado a día de hoy como para publicarlo. Soy consciente de que habrá varias personas que tengan curiosidad por escucharlo pero creo que, desde un punto de vista musical, no debe ser el álbum de referen-

cia. Decidí dejarlo al margen y empezar a contar como trabajos editados desde el álbum 'La historia de mi vida', en 2010.

A principios de año publicaste tu nuevo álbum: 'Profundo'. ¿En qué se diferencia de otros trabajos publicados con anterioridad?

Normalmente los discos que había publicado hasta entonces eran una mezcla de muchos elementos, una especie de popurrí. En esta ocasión, con este nuevo álbum, quería crear un trabajo desde cero con una identidad propia que siguiese la misma línea, tanto en sonido como en estética. Es algo que llevaba persiguiendo hacía mucho tiempo.

Hay quienes han aprovechado estos meses de aislamiento para emprender nuevos proyectos, ¿este ha sido tu caso?

He hecho todo lo contrario. He aprovechado para parar porque esta situación me pilló en mitad de la gira. Me faltaban dos conciertos antes de irme a Latinoamérica para cantar en Argentina, Colombia y México. También me parecería hipócrita por mi parte intentar aprovechar una situación así para sacar beneficio de algún tipo. Ahora que estamos empezando a volver a la normalidad estoy empezando a reactivarme inaugurando mi página web.

Habiendo paralizado tu gira, ¿cuándo crees que volveremos a verte encima de los escenarios?

Seguramente hasta el año que viene no haga ningún show, porque cualquier evento que se de este año va a ser con muchas restricciones y no quiero que las personas que acudan a un concierto mío se queden con una sensación agri dulce por las circunstancias. Por lo tanto, hasta que no se pueda dar un concierto del mismo modo en que se han dado siempre, no realizaré ninguno.

«En mi día a día necesito calma y serenidad»

A principios de año publicó un nuevo álbum

«Seguramente hasta el año que viene no haga ningún show»

¿Por qué Shé?

El nombre artístico de Adrián Cervantes Pérez, Shé, es elegido por su año de nacimiento y signo del horóscopo chino, ya que el año 1989 corresponde a la serpiente (Shé) en chino.

Crevillent | TAN NET COM LA TEUA CASA NO L'EMBRUTES TU



Horari de depòsit de RSU en els contenidors:
Dilluns a divendres i diumenges de 21:00 a 24:00h.

Recollida de voluminosos prèvia cridada als telèfons:
96 668 06 10 900 12 18 79

Horario de depósito de RSU en los contenedores:
Lunes a viernes y domingos de 21:00 a 24:00h.

Recogida de enseres previa llamada a los teléfonos:
96 668 06 10 900 12 18 79

CALENDARI ECOPARC MÒBIL

CALENDARIO ECOPARQUE MÓVIL

JULIOL 2020
JULIO 2020

DILLUNS LUNES	DIMARTS MARTES	DIMECRES MIÉRCOLES	DIJOUS JUEVES	DIVENDRES VIERNES	DISSABTE SÁBADO	DIUMENGE DOMINGO
29	30	1 P. Planelles	2	3 La Estación	4 Rambla Castelar	5
6 P. Abrets	7	8 Pz. España	9	10 P. Donantes de Sangre	11 Pz. Dr. Más Candela	12
13 El Realengo	14	15 Urb. El Pinar	16	17 C/ Cantueso	18 Rambla Castelar	19
20 P. Abrets	21	22 Pz. España	23	24 P. Donantes de Sangre	25 Pz. Dr. Más Candela	26
27 San Felipe Neri	28	29 P. Planelles	30	31 La Estación	1	2

Recollida de voluminosos ■ **Dies de no recollida** ■
Recogida de enseres Días de no recogida



Branding | Creatividad | MK Online | Páginas Web | Diseño Gráfico | Posicionamiento web SEO-SEM

¿Quieres mejorar los resultados de tu web?



Deja la suerte para otras cosas...
... analizamos, mejoramos y posicionamos tu web.

Confían en nosotros



☎ 652 566 114 - 966 932 757
✉ info@brandingcreative.com
🌐 www.brandingcreative.com

Un 'Curro Jiménez' nacido en Crevillent

Jaime 'el Barbudo' fue uno de los bandoleros españoles más famosos a principios del siglo XIX

DAVID RUBIO

Jaime Alfonso Juan era un crevillentí normal y corriente de su época. Se dedicaba a trabajar sus tierras, criar ganado y cuidar de su familia; hasta que un día su vida dio un giro radical de 180 grados.

Ocurrió en 1806 que un forajido al que llamaban 'El Zurdo' trató de robarle dinero o género en una finca que Jaime poseía en Catral. Ni corto ni perezoso, el crevillentí sacó un trabuco y disparó sobre el ladrón dándole muerte. Así nació la leyenda. Así nació el que sería uno de los criminales más temidos de toda España.

Una vida normal truncada

Resulta que 'El Zurdo' pertenecía a una banda que juró vengar su muerte. Para proteger a su familia, Jaime tuvo que escapar de su Crevillent natal y refugiarse en las montañas. Aquí encontró a otra banda de forajidos, los 'Mojica', a los que se unió en búsqueda de protección.

Con su nueva banda inició una vida de asaltos, robos y asesinatos por las provincias de Alicante y Murcia. Solían refugiarse en la Sierra del Pila, lugar que los Mojica convirtieron en una especie de centro de operaciones.

Todo cambió con el estallido de la Guerra de la Independencia

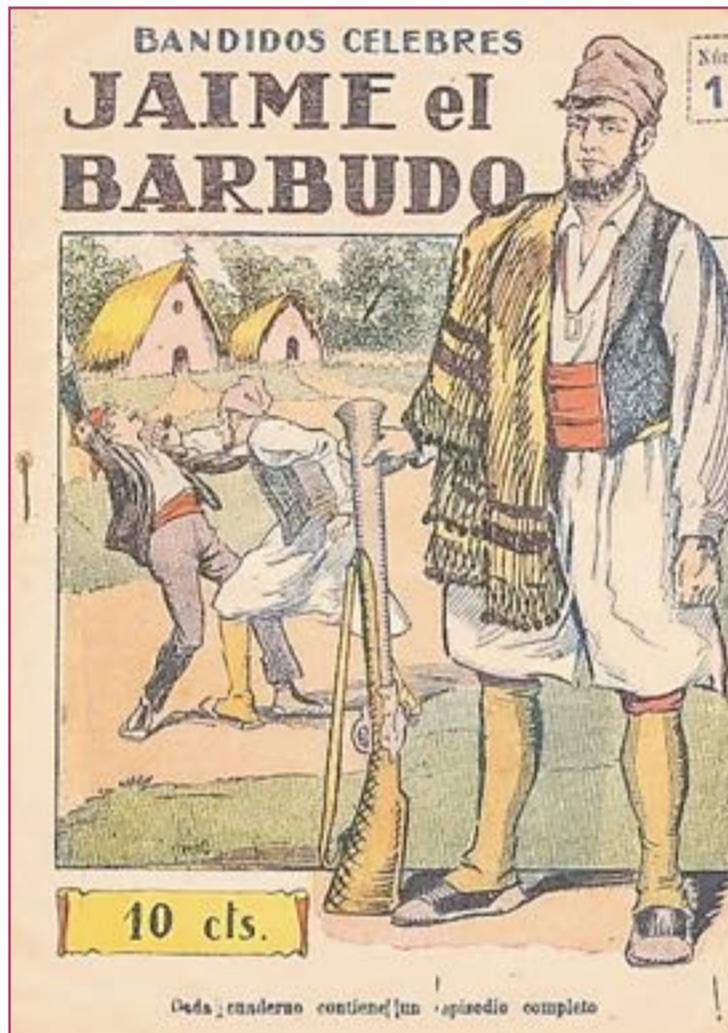


contra la Francia napoleónica. Jaime participó activamente en los movimientos de guerrilla que se formaron para luchar contra los invasores franceses. Pasó de ser considerado un bandolero fuera de la ley, a ser visto como todo un héroe nacional. Su fama de cruel e implacable guerrillero le hizo ganar el apodo de Jaime 'el Barbudo'.

Héroe y villano

Vencidos los franceses, al terminar la guerra Jaime no dejó de bandolear por lo que volvió a ser considerado un delincuente. Las autoridades llegaron a ofrecer tres mil duros por su cabeza, toda una fortuna en la época. Decían que la policía no lograba capturarle porque era todo un maestro del disfraz.

Una vez más los acontecimientos políticos le volvieron a convertir de villano a héroe. Durante la Guerra Realista el bandolero crevillentí volvió a apostar por el bando ganador, uniéndose al ejército de los Cien Mil Hijos de San Luis (irónicamente compuesto sobre todo por soldados franceses) que derrotó a los liberales y permitió que Fernando VII derogara la Constitución de Cádiz (conocida popularmente



En los años 20 la editorial 'El Gato Negro' le dedicó el número 1 de su colección de fascículos 'Bandidos célebres de España'.

como 'La Pepa') para reinstaurar el absolutismo.

No sabemos si era porque Jaime tenía realmente una ideología política próxima al absolutismo, o si fue porque los absolutistas le prometieron un indulto si trabajaba para ellos y les ayudaba a regresar al poder. Pero lo cierto es que 'el Barbudo' se unió a un grupo terrorista conocido como 'El Ángel Exterminador' que se dedicaba a perseguir y eliminar partidarios de 'La Pepa'.

El final de un bandolero

Sin embargo esta vez su jugada no fue acertada. Cuando los absolutistas ganaron la Guerra Realista no solo no indultaron a Jaime 'el Barbudo', sino que fue detenido por las autoridades. Al considerar que ya no necesitaban de sus servicios, fue condenado a muerte.

El crevillentí fue ahorcado un 5 de julio de 1824, a la edad de 40 años, en la plaza de Santo Domingo de la ciudad de Murcia.

Durante la Guerra de la Independencia pasó a ser considerado un héroe nacional por sus ataques hacia los soldados franceses

Las autoridades incluso desmembraron su cadáver y pasearon los trozos por varias localidades donde Jaime había hecho fechorías como Sax, Jumilla, Hellín o en su propia Crevillent natal.

Jaime 'el Barbudo' no fue desde luego un modelo a seguir. Cometió todo tipo de crímenes y aterrorizó a los pueblos de Alicante, Murcia y Albacete. Sin embargo su don para la violencia resultó muy útil durante las guerras, por lo que llegó a ser considerado un héroe nacional por los mismos que luego le traicionaron cuando ya no les servía para sus fines.

Lo cierto es que Jaime Alfonso Juan fue uno de los personajes más trascendentales de su época, así que por el 196 aniversario de su fallecimiento hemos querido recordar en este periódico su agitada vida.

Los absolutistas le traicionaron y terminó sus días siendo ahorcado en Murcia

Jaime se metió en una banda de bandoleros por protección hacia su familia

TENEMOS QUE HABLAR...

40 ANIVERSARIO
GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA

IMPRESIÓN OFFSET
IMPRESIÓN DIGITAL
ENCUADERNACIÓN
REGALOS PUBLICITARIOS
DISEÑO Y MARKETING

Elche Parque Empresarial,
Juan de Herrera, 33. Elche. Alicante.
966 65 15 12 - info@juarez.es
www.juarezimpresores.com