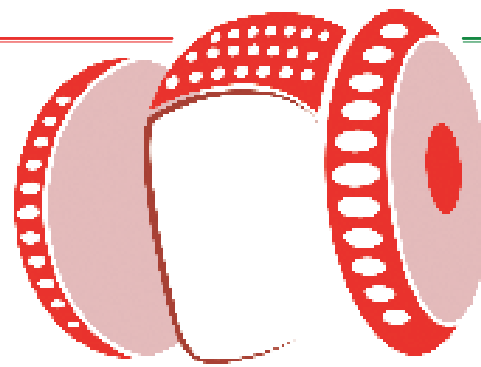


AQUÍ en Elche



Periódico de información local, mensual y gratuito - Síguenos a diario en www.aquienelche.com o en [f](#) [t](#) [y](#) [v](#)

«Sólo aquellos que se arriesgan a ir demasiado lejos pueden descubrir hasta dónde se puede llegar» T. S. Eliot (poeta, dramaturgo y crítico literario)

María Teresa Pérez



La vicerrectora de Asuntos Institucionales de la UMH afirma que la idea de un grado de Medicina en la Universidad de Alicante es un absoluto despropósito que solo puede fomentar el paro. **Págs. 6 y 7**

Movilidad

Haciendo un recorrido con una persona discapacitada uno se da cuenta de todos los obstáculos a los que se tienen que enfrentar cada día para desplazarse por la ciudad. **Pág. 5**

Harina de grillos



Estos insectos llegan vivos a la planta piloto del proyecto de unos alumnos de la UMH. Allí son transformados en la harina que usan para la elaboración de su crema de cacao. **Pág. 21**

Toca reivindicar



Si el mes pasado entrevistábamos al Alcalde para conocer los proyectos para este año 2018, éste toca el turno de la oposición. Pablo Ruz identifica sus propuestas con cinco puntos: infraestructuras, economía, cultura, realidad social y reivindicación. También hablamos con David Caballero. **Págs. 2 a 4**



II CONCURSO DE GASTRONOMÍA PARA PERSONAS MAYORES

SE CELEBRARÁ EN LA ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA. EN LA CALLE PRESIDENTE LÁZARO CÁRDENAS DEL RÍO, 1 (FRENTE A CÁRITAS).

FASE DEL CONCURSO: 17, 18, 19 Y 20 ABRIL
FASE FINAL: 26 ABRIL

JURADO COMPUESTO POR **CHEFS RECONOCIDOS**

Susi Díez (La Finca), Tomás López (Mestizaje), Patricia Sanz (El Alto Torca Patricia), José Gárra (El Antojito Illicitano), Adrián Aliaga (Martín), Noelia Pascual (Cochito), Fran Castell (Confitería Castell), Odón Martínez (El Granfino).

Apúntate antes del 16 de marzo de 2018 en las OMAC del municipio de Elche

Productos suministrados por:

Dialprix



ENTREVISTA > Pablo Ruz Villanueva / Presidente del Partido Popular en Elche (Elche, 15-septiembre-1983)

«Ahora a Elche le toca reivindicar»

El máximo dirigente en Elche del PP resume las prioridades de nuestra ciudad para afrontar el futuro en cinco puntos: infraestructuras, economía, cultura, realidad social y reivindicación

ÁNGEL FERNÁNDEZ

El pasado mes conocíamos cuál es el estado de Elche, y las previsiones hasta el final de esta legislatura, a través de Carlos González, alcalde de la ciudad. Este mes damos voz a los responsables de los partidos más relevantes de la oposición, para que nos cuenten que opinan ellos y cuáles serían sus propuestas.

¿Qué es lo que considera que le falta a Elche?

Elche necesita un Plan General de Ordenación Urbana (PGOU) nuevo, pero sobre todo necesita definir un proyecto y un modelo de ciudad: qué queremos ser, para qué y por qué. Esas son las tres claves, el quién lo impulsa es lo de menos. Y es algo que tenemos que decidir entre todos.

Y eso, ¿cómo lo haría?

Convocando a la ciudad entera, para saber que quieren los vecinos, y empezar a definir con un diagnóstico real dónde estamos. Crearíamos observatorios que analicen la realidad de la situación comercial, empresarial e industrial, cultural, turística, etc. Tras ese diagnóstico hay que afrontar la realidad y sacar propuestas que planteen soluciones. Se trata de crear un proyecto de futuro para los próximos 40 o 50 años.

¿Eso sería inmediato?

Diagnóstico, vertebración y llevarlo a los presupuestos de 2020, que serían los primeros que realizaríamos nosotros.

Habla de un proyecto de ciudad.

¿Cuál es su idea al respecto?

Debe tener cinco patas. La primera: infraestructuras, que vertebran Elche con el resto de la provincia, de la nación y de Europa; con el corredor mediterráneo, el Parque Empresarial con la A7 y Cercanías, conclusión de la ronda sur, la conexión con el aeropuerto, la doble vía con Santa Pola e, incluso, habrá que pedir ese tranvía de la costa.

Pero esas infraestructuras dependen del Ministerio...

Y de la Generalitat, porque ese tranvía que conecta y vertebra la costa, del que tenemos que formar parte, depende de ellos.

La segunda pata es la economía. Tenemos un Parque Empresarial que es modelo de Europa en cuanto a gestión empresarial, financiera, económica e indus-



Pablo Ruz, presidente del PP en Elche | Eva Martínez

«Gestionar un ayuntamiento es relativamente fácil, pero requiere voluntad, gestión, ilusión y trabajo»

trial. Hay que vincularlo con el polígono de Torrellano y otras ampliaciones de suelo industrial que necesita la ciudad, y tenemos que tener una relación mucho más fluida con el Puerto de Alicante.

Las obras de ampliación del Parque están anunciadas para 2019...

El Alcalde está acostumbrado a anunciar cosas que luego no se materializan. Esperemos que este año, que ya estamos en tiempo de descuento, sea cierto por el bien de la ciudad.

La tercera pata es la cultura. Elche es la capital cultural de la provincia de Alicante, con tres patrimonios Unesco que no lo tiene ninguna otra ciudad de España. Tenemos que tener mayor presencia de Pusol, y más difusión de la Festa y del Palmeral como referencia natural, agrícola y tradicional en el mundo entero.

«Convocaríamos a la ciudad entera para saber qué es lo que quieren los vecinos y la situación real»

Todo ello asociado a un plan integral en el centro histórico que hable de ocio, cultura, integración de patrimonios y oferta comercial.

¿Alguna propuesta concreta en este ámbito?

Necesitamos un auditorio, y esto no es una quimera, que sea un foco de atracción de visitantes y que suponga un revulsivo para el comercio y ocio de Elche. También un Museo general de la ciudad y prepararla para la presencia temporal de la Dama. Tenemos las Clarisas que podría ser un centro cultural de primera magnitud en el centro o el antiguo edificio de la CAM-Sabadell en la Glorieta, que la Universidad ha manifestado que quiere adquirir...

¿Cuáles son los otros dos puntos relevantes?

La realidad social. En Elche haya barrios que condensan toda

«Elche es la capital cultural de la provincia de Alicante»

la oferta municipal, en todos los ámbitos, y otros estén dejados de la gestión municipal más básica. También las pedanías, que algunas, como la Marina, están siendo maltratadas. Hace falta una visión más global.

Y por último, la quinta pata es reivindicar. Ya nos toca que nos caiga algo. Todo lo que tenemos nos lo hemos pagado nosotros, como el MAHE, el centro de congresos o la Universidad, y habrá que pedir una infraestructura estratégica que sirva de motor.

El Alcalde indicaba que estos años han sido los mejores en cuanto a afluencia turística.

La gestión de turismo de Elche está paralizada, no han hecho nada más que pagar campañas absurdas que no han servido para traer turistas. No es un desastre gracias a los profesionales de Visitelche y a los empresarios, capitaneados por la Asociación de Empresas Turísticas, que son los que realmente promueven. Nosotros pusimos en marcha

«Necesitamos un auditorio que sea foco de atracción de visitantes»

Visitelche y paquetes de fines de semana que integraban la oferta de ocio.

Cruceros, turismo cultural, medioambiental, el Hondo, turismo relacionado con la salud... A Elche no se va a venir dos semanas, pero tenemos grandes potenciales turísticos y las mejores playas del sur de la Comunidad Valenciana.

Imagino que también dependerá de las posibilidades presupuestarias.

Esto vale dinero, pero el actual equipo lo tiene para difundir. Cuando nosotros llegamos al Ayuntamiento estaba endeudado, en bancarota técnica, un 110% del presupuesto anual de deuda. Se pagaban diariamente 100.000 euros entre amortización e intereses. La redujimos hasta menos del 70%. Esa gestión es la que está permitiendo que los actuales responsables tengan dinero, pero es que hay partidas que no se gastan.

No obstante es complicada la gestión con la llamada 'Ley Montoro' y el techo de gasto, la imposibilidad de pasar inversiones de un año a otro, de usar el beneficio, etc.

Ahí sí. Es verdad que la ley actual de Financiación de las Entidades Municipales del ministro Montoro establece el techo de gasto, pero eso está fundamentalmente relacionado con la inversión, en cuanto a gasto corriente no hay problema. Y el superávit de un año se tiene que emplear solamente en amortización, no en inversión, y eso limita, pero el dinero del que dispones lo puedes gastar salvo que seas un mal gestor.

Ciudadanos podría ser un 'compañero de viaje' necesario. ¿Cómo ve que sea quiénes estén apoyando los presupuestos municipales estos años?

Ciudadanos es una oportunidad para nosotros; hasta ahora el PP siempre estaba solo,

o mayoría absoluta o hay unas confluencias extrañas que te desalojan del poder. Muchas de las visiones que tienen sobre la ciudad son compartidas con la visión nuestra. Es verdad que a veces es un partido muy equidistante de un lado y de otro y hay veces que hay que posicionarse, pero estoy convencido que hay muchas más cosas que nos unen de las que nos separan.

Y con respecto a los presupuestos es una estrategia que ellos tienen, yo creo que es un error porque si el tripartito se hubiera destacado por su acción, sus ganas, su motivación... sería algo positivo, pero ante este desastre, sumarle, apoyarle y sostenerle...

Es inevitable hablar del Mercado Central, ¿qué opinas de su situación?

La gestión que están haciendo es, aparte de muy negligente, muy irresponsable y terrible desde el punto de vista de Gobierno. Un político tiene que tomar decisiones pensando en lo mejor para Elche.

Tras salir con la pancarta para criticar la adjudicación, después de unos meses dijeron que al final no había un motivo legal para paralizar el Mercado, luego volvieron a cambiar, luego se escudaron en las catas y dijeron que éstas y el informe estarían antes de febrero del año 2016... un desastre absoluto.

Y entonces, si llega a la alcaldía y sigue igual, ¿qué haría con el Mercado Central?

El contrato de adjudicación es legal y no hay ninguna causa objetiva real para paralizar su construcción; es imprescindible para la ciudad y hay que abordarlo. El modelo de concesión administrativa es el mismo que ha venido aplicando en Elche el PSOE, en los parkings, los últimos 25 años. Hay circunstancias que subsanar, como el informe para la reorganización del tráfico, que habrá que abordarlo con responsabilidad y sensatez.

¿Qué otras cosas podemos hacer para dinamizar el centro?



Pablo Ruz en la entrevista realizada por Ángel Fernández | Eva Martínez

«Actualmente hay partidas presupuestarias que inexplicablemente no se gastan»

El centro está pensado para salir, no para acceder. Es muy complicado llegar desde cualquier punto. No se puede imponer un cambio de orientación de las calles por decretazo, pero hay que abordarlo entre todos.

Sobre la necesidad de pactar, ¿qué opina de los pactos dónde el PP no suele estar?

Estos tripartitos y demás han llegado a las instituciones como consecuencia de una situación política muy complicada y de una huida hacia adelante del pueblo español, harto de corrupción, que entendió que era la mejor manera de cambiar las cosas, pero ha sido para peor. Yo creo

«Ciudadanos es una oportunidad para el PP»

que es bueno que nos acostumbremos a la política de pactos, es positivo, pero no pactos para desalojar al que gana sino para gestionar el gobierno de los que ganan.

¿Qué hacemos con los edificios abandonados, como el albergue de Altabix que costó 2,7 millones de euros?

Eso fue consecuencia de los planes que las administraciones públicas pusieron en marcha antes de la crisis, que algunos ya decían que era un despilfarro. Algunos espacios sí que se pensaron bien, como el centro de AFAE o el archivo histórico, pero otras infraestructuras se hicieron deprisa y corriendo y al final los resultados son los que son. Hay edificios, como el centro Hernan-

«El centro está pensado para salir y es muy difícil llegar desde cualquier punto»

diano, que se puso en marcha con cierto rigor.

Del centro Hernandiano se dijo que se dejó escapar el legado...

Eso es lo que se ha vendido. El legado de Miguel Hernández estuvo en Elche desde los años 80 depositado por la viuda. Había una relación fluida con la familia y con acuerdos puntuales. El señor Soler, en su legislatura, creo que de manera cuestionable, llegó a un acuerdo con la familia para poner en valor el archivo lo que nos iba a suponer tres millones de euros para 20 años.

El ayuntamiento de Elche estaba en una situación insos-

«La política de pactos es buena, pero para gestionar el gobierno de los que ganan»

tenible desde el punto de vista financiero, y había que reducir gastos. Nosotros propusimos como alternativa rentabilizar el depósito digitalizándolo, haciendo que viniera la gente... pero se lo expusimos a la familia y ésta decidió llevárselo.

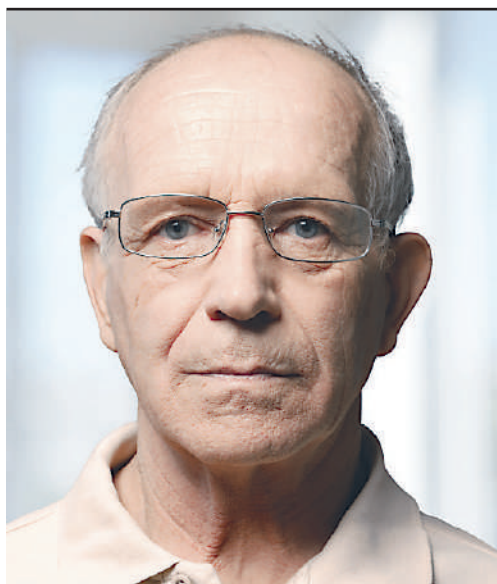
Las críticas relacionadas con la limpieza de la ciudad se achacan a la situación de prórroga del contrato que se encontró el actual Gobierno local.

Ahora estamos escuchando que el tripartito quiere adjudicar la contrata antes de que finalice el año, cuando la contrata actual finaliza el 31 de diciembre de 2019. Van a sacar el pliego antes de tiempo para adjudicar y condicionar la acción de gobierno del próximo ayuntamiento.

El pliego hay que hacerlo de verdad entre todos, no solo las fuerzas políticas, sino también todas las entidades sociales, cívicas y ciudadanas. Nos jugamos el futuro de Elche. Son 22,5 millones de euros anuales y es la contrata más importante del Ayuntamiento.

En los Arenales, que es un gran punto turístico, ¿qué se puede hacer?

Tres cosas. Hacer un acceso moderno y normal para una zona de playa, un centro cultural y cívico propio de una pedanía de más de 2.000 habitantes censados y replantear que va a pasar con el hotel, que iba a ser un revulsivo real para la ciudad. También hay que difundir sus playas, que son maravillosas y enormemente atractivas.



**¿OYES
PERO NO
ENTIENDES?
TE PODEMOS
AYUDAR.**

PRUEBA
GRATUITA



**CENTRO ÓPTICO Y AUDITIVO
GRAN PLAYA**

Avda. Blasco Ibáñez, 25
Santa Pola

Telf. 96 669 12 08

ENTREVISTA > David Caballero Malagón / Portavoz del Grupo Municipal Ciudadanos en Elche (Elche, 26-mayo-1982)

«Elche necesita saber qué quiere ser de mayor»

Ciudadanos asegura que existen muchos campos de mejora y proponen 150 medidas para satisfacer las necesidades de los ilicitanos

EVA MARTÍNEZ

David Caballero propone una política de escucha a los ciudadanos de Elche. Algunos de los nuevos proyectos presentados desde Ciudadanos, se basan en fomentar el comercio y emprendimiento en la ciudad. Desde Ciudadanos quieren fomentar las ayudas a empresarios y autónomos, resolver las peticiones de las pedanías, ofrecer ayuda a las personas con discapacidad y a las víctimas de violencia de género.

¿Qué necesita Elche?

Nuestra ciudad necesita mucho. La inoperancia del tripartito no nos lleva a ninguna parte con el Mercado Central, el edificio Nuevos Riegos El Progreso, ni con el 'inacabado' hotel de Arenales. Los ilicitanos también se quejan de la falta de limpieza del casco urbano y de las pedanías. Elche necesita un gobierno que tome la iniciativa.

Desde Ciudadanos lanzamos un proyecto de ciudad; 150 medidas incluidas en los presupuestos. Elche necesita saber qué quiere ser de mayor. El equipo de gobierno no puede estar pensando siempre en medidas a largo plazo, pensemos también en el día a día de los ilicitanos. De la peatonalización de la Corredora, del futuro Campus Tecnológico de Torrellano y de la ampliación del Parque Empresarial se lleva hablando muchos años. Se echa en falta un apoyo a los empresarios y autónomos. Ciudadanos planteó 'Elche Emplea 2017', para que las ayudas municipales a empresas y autónomos, 2.400 euros, fueran destinadas a crear empleo estable y de calidad. Este año también lanzamos un plan de apoyo al emprendedor, hasta 3.500 euros para los ilicitanos que quieran emprender un nuevo negocio.

¿Qué otras medidas cubrirían las necesidades de la ciudad?

«Elche necesita un gobierno que tome la iniciativa»

Ciudadanos quiere ayudar a los que más lo necesitan. En relación al plan de ayudas al pago del IBI, hemos propuesto que se suba de 100 a 150 euros, y que se elimine el requisito de un valor catastral. Otras ayudas irán dirigidas a las víctimas de violencia de género, a personas con discapacidad superior o igual al 33%, y a familias que tienen una persona dependiente a su cargo.

Nos ocupamos y preocupamos del gran término municipal que tiene Elche. Lanzamos un ambicioso plan de pedanías dotado con 400.000 euros, para hacer llegar esa inversión, infraestructuras y mantenimiento por el que hasta ahora ningún gobierno se había preocupado. También queremos que se asfalten muchos caminos y que se adecuenten centros sociales que carecen de mesas, sillas, aire acondicionado o calefacción. Está en proyecto hacer un skate park solicitado por los vecinos de L'Altet. Las peticiones de los ilicitanos que viven en las pedanías y también pagan sus impuestos, tienen derecho a ser escuchadas.

El Mercado Central, ¿cómo se está gestionando y cómo se debería gestionar?

No se puede hacer peor. En diciembre de 2015 iban a empezar con las excavaciones arqueológicas. Compromís decidió velar más por sus propios intereses que por los generales.

Lo que haría Ciudadanos sería desbloquear la situación. Si hay un contrato visto por el Tri-



David Caballero, portavoz de Ciudadanos en Elche | Ciudadanos

bunal Supremo, pasando por la Junta Administrativa Central y el Consell Jurídic Consultiu y asegurar que, a no ser que se produzca una rescisión unilateral por parte del Ayuntamiento, se podría ejecutar, se tiene que llevar a cabo. La solución es aclarar la situación, si no quieren el Mercado que lo digan. Compromís dice públicamente que no lo quiere y el PSOE dice que sí. Nosotros ya tendríamos el Mercado Central en fase de ejecución, siempre y cuando la Conselleria dictamine que no existen restos arqueológicos de valor.

Sobre la peatonalización de la Corredora, ¿qué se debería hacer?

Nosotros estamos a favor de la peatonalización de la Corredora y de la parte del casco histórico que falta: la plaza Eres de Santa Lucía y la calle Hospital. No podemos peatonalizar y que el comercio siga luchando como está, ni seguir sin escuchar a las

«En Ciudadanos defendemos una gestión de residuos responsable»

grandes firmas que han abandonado el centro por no ser rentable. Algunas se mantienen, pero la gran mayoría se han marchado.

No podemos dejar de reunirnos con hosteleros para comunicarles el proyecto de peatonalización, que favorece a las terrazas. Tenemos que dar visibilidad a nuestro Patrimonio Histórico con acciones para conseguir una adecuada iluminación y mantenimiento.

Cambios en las señalizaciones verticales de la ciudad de Elche.

«No podemos consentir que se siga rotulando exclusivamente en valenciano»

No podemos consentir que se siga rotulando exclusivamente en valenciano. En las Comunidades donde coexisten dos lenguas oficiales debe rotularse en los dos idiomas. No creemos un conflicto donde no lo hay. Somos una ciudad eminentemente turística y debemos ofrecer una información que entienda la gente que nos visita.

Es cuestión de respetar lo que dice la Ley. Hemos dado un plazo de un mes en un escrito presentado el 19 de febrero dirigido al Ayuntamiento para, si no cumplen con la moción que se aprobó en el pleno y con la Ley, emprender acciones legales.

¿En qué consiste la nueva máquina de reciclaje? ¿Con qué fin se ha creado?

Esta máquina consiste en que los ciudadanos depositen sus botellas, envases y latas usadas, y le retorna una pequeña cantidad de dinero. La máquina de reciclaje está dentro de nuestras 150 medidas, y fue una moción aprobada en mayo de 2017. En Ciudadanos defendemos una gestión de residuos responsable.

En relación al equipo de gobierno, creemos que no son capaces de avanzar por sí solos, porque se basan en nuestras 150 medidas para entonces proponer las suyas. No tienen un proyecto de ciudad y es algo que deberían cambiar.

- Transporte integral de ámbito local, regional nacional e internacional.

con más de 20 años de experiencia a su servicio.

- Además incorporamos servicio de mensajería nacional e internacional para sus servicios urgentes.

- Somos especialistas en calzado, a nivel de almacenes y su traslado a transitarios.

DIRECTPOLAEXPRESS.ES

- Servicios directos a toda España y Europa, en una hora tiene a su disposición un vehículo para entregar directo en cualquier destino.

info@directpolaexpress.es

Estamos en: C/ Isabel la Católica, 56. 03130 - Santa Pola

650 44 26 77 - 966 692 168

Las pequeñas batallas diarias del transporte urbano para minusválidos

Bancos, palmeras, farolas, contenedores y coches mal aparcados son el principal obstáculo al que se enfrentan cada día conductores de autobús y usuarios en silla de ruedas

PABLO SALAZAR

Las líneas de autobuses urbanos de Elche mejoran cada día. Con el paso de los años sus vehículos se han modernizado para adaptarse a los nuevos tiempos y las líneas han ido expandiéndose a lo largo y ancho del territorio ilicitano. Miles de personas recurren a ellos como alternativa al vehículo privado para realizar sus desplazamientos en la ciudad, pero son múltiples los pequeños conflictos diarios con los que tienen que lidiar conductores y usuarios, siendo los más sensibles los mayores y las personas con discapacidad.

Pedro Pérez es uno de los muchos minusválidos que deciden coger el transporte urbano a diario. Con su silla de ruedas, en muchas ocasiones, poder subir con facilidad al autobús es una auténtica odisea. Para poder acceder con normalidad entran en juego muchos factores como la propia pericia del conductor, los obstáculos del mobiliario urbano, las palmeras o los coches mal aparcados. “Antes a los minusválidos nos costaba muchísimo salir a la calle, pero ahora las cosas han avanzado y cogemos transportes urbanos, aunque queda camino por recorrer y deseamos tener las mismas condiciones que el resto”, explica.

Palmeras

Las palmeras, ubicadas a escasos centímetros del bordillo de la acera, son uno de los elementos que más obstaculizan el correcto acceso al transporte en bus a las personas minusválidas. Junto a ellas, los bancos, las farolas y los contenedores forman un equipo difícil de supe-

rar, y más cuando en una parada se juntan todos ellos. Para poder sortear estos obstáculos del mobiliario urbano los conductores deben precisar al milímetro, si quieren acercar lo suficiente el autobús a la acera y dejar el hueco necesario para poder desplegar la rampa de acceso a minusválidos, cuando sea necesario.

“Nuestro objetivo es dejar el autobús lo más cerca de la acera posible para el correcto acceso de los usuarios, ya que hay personas mayores que tienen dificultades, pero en muchas ocasiones esto no es posible porque los coches mal aparcados nos obstaculizan”, afirma a este medio uno de los conductores consultados. Precisamente son los coches los que más quebraderos de cabeza traen. Esos cinco minutos que se necesitan para dejar el coche un momento y comprar el pan o hacer cualquier gestión rápida, son un obstáculo muchas veces insalvable.

Pérez asegura que cuando se topan con esta situación “o le digo al conductor que me deje en la siguiente parada o me toca bajarme directamente en la calzada y me tengo que buscar la vida para subir a la acera”. Confiesa que, aunque no se está permitido, en ocasiones le toca bajarse por la puerta delantera de acceso bajando la suspensión del autobús para ajustar el morro lo máximo a la acera: “A veces no queda más remedio”.

Línea K

Tanto conductores como usuarios coinciden en que la línea más problemática es la K. Junto a Pedro Pérez, AQUÍ en Elche hizo su recorrido para com-



Pedro Pérez nos enseñó los obstáculos con los que se enfrenta a diario | Antonio J. Rodríguez

probar in situ las dificultades con las que se encuentran. “Al ser una de las líneas más nuevas y usadas no se han encontrado los problemas hasta que los han vivido”, explica Pérez. En ella se conjugan todos los elementos discordantes: farolas, bancos, palmeras, contenedores, bordillos bajos, picos en las paradas y coches mal aparcados. El cruce de la avenida de la Libertad con la calle Cristóbal Sanz es, sin duda, uno de los puntos más conflictivos. Aunque aparentemente hay espacio para el conductor, ajustar el vehículo es muy complicado, ya que tiene que hacerlo al milímetro para sortear bancos, farolas y el espacio que hay hasta la acera.

“También hay elementos ajenos a los autobuses, como son las rampas de subida a las aceras que son un completo desastre. Algunas son demasiado bajas y se encharcan cuando llueven, otras llevan un escalón alto y o bien nos toca bordearlo o bien pasar por encima, aunque haya agua”, explica Pedro Pérez, que añade que “no está accesible 100%”. Confía en que, poco a poco, se vayan limando los problemas a los que se enfrentan las personas minusválidas que usan el transporte urbano. Pérez pone como ejemplo la parada 89 de la avenida Libertad, delante de SEUR, con una plataforma negra que te lleva hasta el bus.

Los coches mal aparcados son uno de los grandes obstáculos para la accesibilidad

«Autobuses como estos, 20 años atrás, ni pensábamos que podían llegar a Elche» P. Pérez (discapacitado)

Autobuses adaptados

El elemento que más ha evolucionado estos años, para adaptarse a los nuevos tiempos, ha sido el propio vehículo. De las infinitas escaleras de antaño se han ido moldeando para ser más accesible a todos, aunque todavía tienen margen de mejora. “Autobuses como estos, 20 años atrás, ni pensábamos que podían llegar a Elche. Antiguamente todo eran escaleras y para nosotros totalmente inaccesibles. Han mejorado mucho los autobuses urbanos en Elche, pero todavía tienen que hacerlo más”, afirma Pérez.

La rampa de acceso es el elemento más importante para el correcto acceso de las personas en silla de ruedas. Dentro del autobús hay un espacio delimitado para el acomodo de la silla de ruedas, así como diferentes elementos de seguridad a los que

agarrarse y un botón de parada exclusivo en una tonalidad azul. Cuando el usuario pulsa el botón azul la señal de parada advierte directamente al conductor, para colocar el bus en posición y desplegar la rampa.

Pedro Pérez, que colabora habitualmente en temas de movilidad para minusválidos con AUESA, afirma que en la nueva línea de autobuses urbanos de Elche las rampas funcionan a la perfección, ya que van en un compartimento estanco y se despliegan sin problemas. “En los antiguos, cuando llueve lleva un sensor que cuando toca el suelo se vuelve a meter rápidamente. Entonces se tienen que marchar porque no puedo cogerlos. Es más el tiempo que tarda en ponerse bien la rampa que en venir otro nuevo con la rampa buena”, asegura.



Los conductores deben precisar al milímetro | Antonio J. Rodríguez

ENTREVISTA > María Teresa Pérez Vázquez / Vicerrectora de Asuntos Institucionales de la UMH (Elche, 27-abril-1959)

«Abriendo nuevas Facultades de Medicina fomentamos el paro entre los médicos»

Su incorporación al equipo de Gobierno de la Universidad supuso un gran giro en su vida personal, lo que iban a ser cuatro son ya once años

EVA MARTÍNEZ

María Teresa Pérez es Catedrática de la Escuela Universitaria y licenciada en Medicina y Cirugía. En 1997 arranca su actividad como profesora e investigadora, mismo año de creación de la Universidad de Elche, donde imparte clases en el área de cirugía. Desde 1983 hasta 1997 estuvo en la Universidad de Alicante dando clases de enfermería.

Como Vicerrectora de Asuntos Institucionales de la UMH, gestiona la comunicación externa, interna y relaciones con los medios como portavoz, potencia la imagen de la Universidad mediante una política de comunicación eficiente y realiza convenios con otras universidades españolas, entre muchas otras funciones

¿Qué piensa de que se implante el grado de Medicina en la Universidad de Alicante?

Me parece un absoluto despropósito. Hace unos 35 años teníamos en España una bolsa de médicos en paro de unas 45.000 personas, y el número de egresados de la Facultad de Medicina era superior al número de plazas de formación ofrecidas por el Ministerio de Sanidad. Si ambas cifras no están en consonancia, se crea una gran bolsa de especialistas que terminan en el paro.

Hace unos 5 años se volvió a desequilibrar, cuando se crearon nuevas facultades de Medicina. Actualmente, estamos generando entre 500 y 600 médicos al año que no pueden hacer su especialidad. Abriendo nuevas facultades de Medicina fomentamos el paro entre los médicos. Tampoco creo que esté bien ponderado el número de plazas que otorga la Seguridad Social, habría que hacer un estudio para saber qué especialidades son deficitarias y cuáles tienen un exceso de oferta de plazas.

Hablamos ahora de los accesos desde el centro de la ciudad hasta la Universidad Miguel Hernández (UMH), ¿se va a mejorar la accesibilidad?



María Teresa Pérez Vázquez.

Queremos tener la mayor conectividad posible con la ciudad. Se trata del perímetro exterior de la Universidad por lo que depende del Ayuntamiento, con el que mantenemos un contacto constante. Estamos ubicados muy cerca de la salida a la autovía, la estación de tren y la de autobuses. El Ayuntamiento y la Universidad tienen el objetivo común de acercarse.

Otra conexión que tiene la UMH es con el Campus Científico y Tecnológico. Está siendo un 'vivero de empresas' que se van consolidando. ¿Cómo ve el futuro en este aspecto?

Ahora mismo tenemos varios edificios dedicados a esos 'viveros de empresas'. Estamos al 98% de capacidad de empresas tecnológicas dentro de la Universidad. Son empresas que fundamentalmente nacen de los profesores de la Universidad, o incluso de nuestros recién egresados. Algunas crecen tanto que se trasladan al Parque Empresarial. Estamos a pleno rendimiento y muy conectados con el tejido empresarial que nos rodea.

El tipo de empresa que impulsamos tiene muchas posibilidades de triunfo y pasan por

«Queremos tener la mayor conectividad posible con la ciudad»

un estudio de viabilidad previo. Todo ello potencia el emprendimiento. Tenemos que ser capaces de encontrar, no solo el trabajo que nos ofrecen, sino el que busquemos. La diferencia entre uno y otro se llama 'emprendimiento', algo que también impulsamos desde la Universidad Miguel Hernández de Elche.

¿Qué me dice de la posible nueva sede de la Universidad en el centro de la ciudad? ¿Hay posibilidades reales de abrir esa sede en la Glorieta? ¿Qué presupuesto se va a destinar?

Llevamos gestionando este tema hace ya un año con la Fundación CAM. De momento estamos a la espera, lleva unos ritmos que no son los que a mí me hubiera gustado que fueran. Para nosotros es importante es-

«Estamos al 98% de capacidad de empresas tecnológicas dentro de la Universidad»

tar en el centro de la ciudad y creo que para la ciudad también. En un futuro la Universidad quedará dentro del área urbana de la ciudad.

El presupuesto todavía no lo sabemos, dependerá de cómo se realiza la compra y si se tiene que rehabilitar.

Hablamos del Programa Erasmus de la Universidad. ¿Cómo funciona y qué aporta? ¿Se va a mantener igual, o se quiere cambiar algo?

Tenemos programas de movilidad nacional e internacional. Dentro de los internacionales, tenemos el Programa Erasmus y el Programa Destino. Mediante el Erasmus, y durante el último año, han venido 173 estudiantes. Otros han salido a

«Siempre he pensado que se hace grande lo que se trabaja en conjunto»

otras universidades, 181 para estudiar y 17 para hacer prácticas.

A través del programa Destino hemos recibido cerca de 76 estudiantes, fundamentalmente de Sudamérica y EE.UU., mientras que nosotros hemos enviado unos 23 estudiantes a Sudamérica.

También se fomentan relaciones institucionales bilaterales con universidades extranjeras y la posibilidad de realizar proyectos de investigación en conjunto. Considero que los intercambios tenemos que seguir promoviendo ya que enriquece al estudiante, además de aumentar su formación a nivel académico y cultural. A los que vienen les apoyamos con Becas y clases de español. Apostamos por la formación y la movilidad. Nuestro ámbito de trabajo se llama 'mundo', no se llama 'Elche'.

¿Por qué un estudiante elegiría esta zona de España, y esta Universidad, para realizar sus estudios?

En esta zona tenemos muchos atractivos. La situación geográfica es algo que llama mucho la atención a los estudiantes que vienen de fuera. El clima y la cultura gastronómica también gusta. Y como Universidad tenemos una oferta formativa interesante porque es amplia y práctica. Siempre he pensado que se hace grande lo que se trabaja en conjunto.

Me acuerdo una vez que estaba con alumnos de Holanda y Alemania, ellos alucinaban con el cielo azul. En sus países siempre estaba cubierto, con nubes y gris.

Ahora le pregunto todo lo contrario, ¿qué destinos suelen elegir los estudiantes de la UMH?

Los principales destinos elegidos por los estudiantes son Italia, Sudamérica, Inglaterra y Alemania. Buscan países que tienen similitudes socioculturales con los españoles. Cada año aumenta el número de convenios internacionales, potenciado por el Vicerrectorado de Relaciones Internacionales. No solamente en Europa y América, ahora se está trabajando con universidades de perfil tecnológico en China.

También se encuentra en auge la Universidad de Adultos y el Laboratorio de Idiomas, no solo hay adolescentes y jóvenes, ¿cómo se va a fomentar que estas personas de más edad vengan a estas clases?

La Universidad es universal, aquí cabemos todos: todas las ideas, edades y formaciones son bienvenidas, siempre con una base de diálogo y respeto. Para la gente que quiere estudiar un grado universitario, tenemos pruebas de acceso para mayores de 25 años, para mayores de 40, de 45 años... Son pruebas parecidas a una Selectividad. Estamos en torno del 3% de plazas reservadas en cada una de las carreras.

A su vez está el colectivo mayor de 55 años, que no quiere hacer un grado, pero le interesa tener una actividad universitaria. El programa SABIEX lo gestiona el Vicerrectorado de Cultura.

Estos alumnos mayores de 55 años pasan 2 años con nosotros en la Universidad y tienen una formación variada en muchas sedes universitarias.

Antes se llamaba "Aula de la Experiencia".

¿De qué trata esta actividad?

Es un 'lugar de encuentro' en el que no se exige un nivel cultural. Los que vienen a hacer esta actividad buscan un entorno de personas de edad similar, donde satisfacer su 'inquietud' universitaria. También viajan y hacen excursiones, obras de teatro, cantan en un coro y escriben en la revista universitaria.

Por cierto, ¿sabemos quién será el nuevo Presidente del Consejo Social?

Todavía no sabemos ni cuándo ni cómo se va a hacer. Es competencia del Consell y lo nombra el Presidente de la Generalitat. El actual Presidente ya ha terminado su mandato y nosotros seguimos trabajando con normalidad, esperando a que nombren a su sucesor. Todavía no queremos decirle 'adiós' a Paco Borja.

Supongo que para promocionar la ciudad la Universidad trabaja con Turismo. ¿Qué contacto tienen con la Concejalía?

Desde VisitElche nos han organizado visitas guiadas al casco histórico de la ciudad, demostraciones de la palma blanca ilicitana y trepas de palmera clásica. Son actividades en las que la gente se muestra participativa y satisfecha. Ese fue uno de los temas que traté con Mireia Mollà en una reunión que mantuvimos a finales del 2015.

Hace unos años dijo: "Espero poder devolver a Elche una pequeña parte de lo mucho que me ha dado". ¿Qué le ha dado Elche?

Elche me lo ha dado todo, empezando por la vida. Yo he nacido en Elche, soy ilicitana y he vivido muchos años en esta ciudad, hasta que me marché por motivos de trabajo. Mi familia, mis amigos, la posibilidad de crecer y madurar como persona, de poder trabajar en una Universidad. Elche me ha hecho regalos inesperados que me han llenado el corazón: me han dado la oportunidad de ser pregonera de las Fiestas de Elche y de la Semana Santa.

Fui pregonera de las Fiestas Patronales de Elche en 2011, y después fui pregonera de algunas hermandades de Sema-



María Teresa Pérez con Eva Martínez en un momento de la entrevista.

«La Universidad es universal, aquí cabemos todos»

«Elche me lo ha dado todo, empezando por la vida»

na Santa, como La Virgen de la Estrella y el Gran Poder. El año pasado fui pregonera también de la Semana Santa. Me ha obsequiado con tantas cosas, me ha dado tanto... que yo siempre me siento en deuda con mi ciudad, con mi tierra, con mi gente.

Eso hace que me esfuerce cada vez más porque quiero ser capaz de devolver cuanto más mejor, y aún así me seguiré sintiendo en deuda. Sé que volveré a Elche. Vendré en 'mi último viaje' y aquí me quedará.

FROM DUST TO ROADS

EN EL MES DE LA GAMA SUV HAY UNO PARA TI

MOTION & EMOTION

PEUGEOT

Modelo Peugeot 3008. Consumo medio (litros/100km): ciclo urbano/extraurbano/mixto (CO₂): 11,4/6,1/7,6 (100g/km). Ciclo urbano/extraurbano/mixto (CO₂): 11,4/6,1/7,6 (100g/km).

AUTOSFERA

Avda del Conseller, 291 • Tel: 96 43 3177 • Elche (Alicante) • www.aautosfera.com

GRUPOMARCOS



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Con el permiso del censor

Esto se está empezando a complicar y no conviene mirar para otro lado. Hay algunas cosas que recuerdan a tiempos pasados o a lugares que criticamos por su falta de libertad.

Como muchos, yo siempre he considerado que la libertad de uno acaba donde empieza la del otro, y por lo tanto considero que en efecto no todo vale. Pero a su vez hay que tener cuidado con donde se ponen los límites, porque la historia desgraciadamente es cíclica y tiende a repetirse.

Por orden judicial

Estamos asistiendo a secuestro de libros, retirada de obras de arte, encarcelamiento por la letra de canciones, encausamientos por una foto o un chiste...

El arte y la libertad de expresión son dos de las cosas que diferencian a un pueblo libre y soberano de otro amordazo y temeroso. Cuando la inquisición quemaba libros seguramente su argumento sonaba bien a los oídos de muchos, mientras que otros se veían impotentes en su intento de evitar tal tropelía.

¿Quién decide que es arte y quién no? ¿Quién decide que se puede o no opinar? Al fin y al cabo cada uno es libre de ver un programa, oír una canción o leer un libro. Muchas obras de los museos, e incluso de las plazas públicas, no estarían allí si fuera por el gusto de algunos, pero precisamente el arte siempre trata de provocar, de transgredir...

El Valle de los Caídos

Contra el humorista Dani Mateo se admitió a trámite una denuncia por decir, en un programa de humor como El Intermedio de la Sexta, un chiste sobre la Cruz del Valle de los Caídos. En concreto lo que dijo es: "Franco quería que esa cruz se viera de lejos. Normal porque... ¿quién va a querer ver esa mierda de cerca?"



Asombrosamente se ha defendido la libertad de expresión cuando revistas como la francesa Charlie Hebdo publicaba caricaturas de Mahoma, pero luego no se puede hacer un comentario sarcástico en un programa de humor.

ARCO y la censura

Hace unos días ARCO, la Feria de Arte Contemporáneo, retiraba unas fotos de Santiago Sierra con caras pixeladas en las que se veía, entre otros, a diferentes políticos catalanes, por ser una colección bajo el nombre de 'Presos políticos en la España contemporánea'. Es una opinión, con la que se puede coincidir o no, pero ¿de verdad vamos a retirar todo el arte que no coincida con las opiniones de otros? ¿Y quién va a tomar esa decisión en el nombre de todos?

Tampoco la literatura parece librarse de esta nueva 'moda'. El libro Fariña, obra del periodista Nacho Carretero que profundiza sobre la historia del narcotráfico gallego, fue ordenado que se retirara del mercado por una juez de Collado Villalba (Madrid).

Parece que lo que no ha conseguido el todopoderoso Donald Trump contra la publicación del libro que habla de él y no le deja en buen lugar (Fire and Fury: Inside of Trump White House del periodista Michael Wolff) habría tenido más éxito en España.

Delito de expresión

La religión también ha estado detrás de la denuncia y condena al joven de Jaén, Daniel Christian, por hacer un fotomontaje de su rostro sobre la imagen de

una escultura de Cristo y subirlo a sus redes sociales.

Ahora un pecho está mal visto, una opinión es inadmisibles si no es 'políticamente correcta' y una canción puede suponer el encarcelamiento. Con esos criterios grandes obras de todo tipo no habrían pasado nunca la censura en su tiempo y, por supuesto, no podrían ser parte de la historia del arte mundial.

No quiere decir que todo lo anteriormente expuesto pueda ser de buen o mal gusto, pero con todo esto lo que puede peligrar es la libertad de expresión. Y no lo digo yo, lo dice Ignacio González, portavoz de jueces para la democracia, quien con la condena de tres años y medio de cárcel al rapero mallorquín Valtoryc afirmaba: "desgraciadamente, en España está en peligro la libertad de expresión" afirmando que "si es un delito de expresión, debería ser sólo multado o sancionado económicamente".

4.000 millones de euros

Mientras todo esto ocurre, el Ministerio de Defensa, por poner un ejemplo, gasta casi 3.700 millones de euros en cuatro submarinos, tras aumentar 1.550 millones sobre el presupuesto inicial ya que los sumergibles solo hacían eso, sumergirse y no salir a flote después de una inversión del dinero de todos de más de 2.200 millones de euros.

La entrega será 'inmediata' (léase la ironía) y se fija entre septiembre de 2022 y julio de 2027. ¿Seguro que esto no es más denunciabile?

Sé que esta opinión tendrá a muchos en contra, críticos con esta forma de pensar, pero es admisible, no todos tenemos porque opinar lo mismo y nadie está obligado a leer esta editorial y, mucho menos, a coincidir con esta opinión. Me conformo con que no llegue nadie que se considere el Dios en la tierra y decida que no pasa la censura.

AQUÍ

Medios de Comunicación

EDITA: AQUÍ Medios de Comunicación S.L. B54958459

Avenida Llauradors, 5, esc. 2, entresuelo - 03204 Elche

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

Imprime: P Impresión.

Distribuye: equipo de AQUÍ.

D.L. AQUÍ en Elche: A 787-2016

D.L. AQUÍ en Santa Pola: A 788-2016

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
DIRECTORPablo Salazar
ELCHEEva Martínez
ELCHEPablo Verdú
DEPORTESCarmen San José
AGENDA CULTURAL Y ADMINISTRACIÓNManuela Guilabert
GASTRONOMÍADavid Rubio
ALICANTEMARÍA LUISA
CABALLERO
VEGA BAJAJesús Zerón
ORIHUELADaniel Rodríguez
DEPORTES ALICANTEÓscar Ato
CULTURAPatricia G. del Río
SALUD Y TURISMOPedro José Gómez
METEORÓLOGOJulio Moyano
DIRECTOR DE AUDIOVISUALESAntonio J. Rodríguez
JEFE DE REPARTO Y REDES SOCIALESMiguel Asensio
DIBUJANTEJavier Cases
ILUSTRACIÓNFidel Montalvo
DELEGADO COMERCIAL ALICANTEJosé Pastor
DELEGADO COMERCIAL VEGA BAJANuria Gras
RESPONSABLE DE MAQUETACIÓNEnrique García
MAQUETACIÓNChristian Alain
CREATIVIDAD

AQUÍ MEDIOS DE COMUNICACIÓN S. L. no se hace responsable de los contenidos elaborados por colaboradores y terceros. Los datos de actividades y espectáculos pueden ser modificados por los organizadores o podrían contener algún error tipográfico.

Las obras faraónicas de la Comunidad Valenciana se reciclan

Repasamos el estado actual de los principales macroproyectos fallidos de la Generalitat en la provincia de Alicante

DAVID RUBIO

En las décadas de los años 90 y 2000, los políticos de nuestra comunidad solían presumir habitualmente del famoso 'milagro económico valenciano'. Una supuesta buena bonanza económica que la Comunidad Valenciana experimentaba durante aquella época.

Este 'milagro' abrió la puerta a la aprobación de muchos grandes proyectos. Fueron años de incontables construcciones e inauguraciones: Terra Mítica, la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia, el Aeropuerto de Castellón, etc.

También llegaron grandes eventos internacionales nunca vistos en nuestras tierras, como la visita del Papa a Valencia, el Gran Premio de Europa de la Fórmula 1 y la Copa América de vela en la misma ciudad o la Volvo Ocean Race en Alicante.

Al borde de la quiebra

En 2012 el Govern de Alberto Fabra admitió que la Comunidad Valenciana sostenía una deuda multimillonaria, y se vio obligado a solicitar un rescate financiero al Ministerio de Hacienda para evitar la bancarrota.

La Generalitat debía créditos millonarios a algunas entidades, como la ya extinta Caja de Ahorros del Mediterráneo o a bancos extranjeros como el Deutsche Bank.

En términos generales, la deuda valenciana rondaba los 20.000 millones de euros. Además, se descubrió que el Consell había obviado algunos gastos en los presupuestos anuales de 2009, 2010 y 2011. Con ello se pretendía disimular el gran déficit que presentaba la región, evitando así intervenciones de España o la Unión Europea.

Un episodio que recuerda al ocurrido también en Grecia a principios de los años 2000, cuando el gobierno conservador



El uso de la Ciudad de la Luz sigue en el aire.

de Kostas Karamanli disparó el gasto público, falseó los presupuestos nacionales y acabó llevando al país a la bancarrota.

El rescate

Desde entonces, nuestra comunidad ha liderado continuamente el FLA (Fondo de Liquidez Autonómica). En 2018 está programado que Valencia reciba un total de 180 millones de euros, superando a otras comunidades también considerablemente endeudadas como Cataluña (120 millones) o Murcia (87 millones).

Paradójicamente, la Comunidad Valenciana ocupa el último puesto en cuanto al reparto de la financiación económica en los presupuestos del Estado. Dicho de otra manera, la mayor parte del capital que se destina a Valencia es para pagar la deuda, y no para nuevas inversiones.

Según el informe que publicó la FEDEA (Fundación de Estudios de Economía Aplicada) en agosto

de 2017, los valencianos recibimos 2.178 euros por habitante. Esto es 58 menos que en Murcia (la penúltima) y 728 menos que en Cantabria (la autonomía mejor financiada de España).

Provincia de Alicante

¿Y a dónde se fue el dinero de los valencianos? ¿Qué ocurrió con todos aquellos grandes proyectos de los 90 y 2000?

No es nada sencillo recopilar una lista válida de todos los 'macroproyectos públicos valencia-

nos', pues algunos se financiaron también con capital privado, otros ni siquiera llegaron a materializarse y en algunos casos aún quedan flecos por aclarar.

En AQUÍ Medios de Comunicación nos hemos interesado por repasar el estado actual de aquellos que tuvieron mayor resplandor en la provincia de Alicante. Hablamos de la Ciudad de la Luz, Terra Mítica, el Centro Cultural de Benidorm o el Auditorio de Torre Vieja; entre otros.

Durante años se presumía del «milagro económico valenciano» y se aprobaron multitud de grandes construcciones

Ciudad de la Luz

En el año 2012 se rodaba 'Lo imposible' en la Ciudad de la Luz, dirigida por el español Juan Antonio Bayona, con Naomi Watts y Ewan McGregor en el reparto. Es la última película que se ha grabado en estos estudios alicantinos.

Desde entonces este gran complejo, que habría costado entre unos 400 y 600 millones, permanece cerrado. Esto se debe a una orden de la Comisión Europea, que encontró ilegales las subvenciones que la Generalitat había concedido a algunas productoras por rodar aquí sus películas.



Estado actual del Centro Cultural de Benidorm.

Cerrada desde 2012, la Ciudad de la Luz no podrá volver a usarse para grabar cine durante 15 años

Valencia es la comunidad que más liquidez recibe para pagar su deuda, pero la menos financiada para proyectos propios

Dos subastas desiertas después, la UE decidió el pasado junio que el complejo volviera a manos de la Generalitat. No obstante, puso una severa penalización: no puede ser utilizado para actividades económicas públicas durante los próximos 15 años.

Sede para À Punt

“Desgraciadamente, aquí se puso mucho dinero para el ladrillo y muy poco para el talento. Por esto, nosotros creemos que la Ciudad de la Luz es el sitio natural para la sede de la nueva RTVV en Alicante” declaró el president Ximo Puig en mayo de 2016.

“El complejo reúne las condiciones idóneas. Ya tiene los platós contruidos y tecnológicamente está preparado”, argumentó más recientemente la directora de la futura televisión, Empar Marco.

La nueva À Punt, según indican desde el Consell, debería estar funcionando ya esta próxima primavera. La radio, de hecho, arrancó a finales de 2017.

Otros usos

Sin embargo, aún no está nada claro que estos planes de la Generalitat para la Ciudad de la Luz puedan materializarse. La penalización europea sigue vigente y el Consell, después de meses de negociaciones con la Comisión Europea, aún no ha obtenido autorización para instalar aquí la sede alicantina de su nueva televisión.

Por esto, el Govern también ha propuesto otras opciones como la instauración de un Distrito Digital y/o de la Agencia Valenciana de Innovación (AVI). El primero consistiría en “un gran espacio de digitalización e inteligencia artificial para la economía”, para así lograr “atraer nuevas empresas internacionales”, en palabras del propio Puig.

Pero a día de hoy, ambos proyectos también están en el aire. En cuanto al Distrito Digital, tampoco está claro si cumple con las condiciones impuestas por la UE. Respecto a la AVI, parece que finalmente la mayor parte del organismo va a recaer en Valencia, y no en Alicante.



Exterior del Auditorio de Torrevieja.



El Auditorio de Torrevieja por dentro.

Terra Mítica

La idea de que la provincia alicantina albergase un gran parque temático de atracciones viene desde los años 80. Por aquel entonces, el gobierno español negoció con la compañía Disney para que instalara aquí su primer complejo en Europa. Se barajaba que podría ubicarse cerca de Santa Pola o Denia.

Sin embargo, Disney se decantó finalmente por Francia. El sueño se esfumaba, pero surgió entonces la idea de construir nuestro propio parque.

Precisamente en 1992, cuando las puertas de Disneyland París abrían por primera vez, se produjo un sospechoso gran incendio en una zona al norte de Benidorm que gozaba de protección forestal contra la construcción.

Muchas hectáreas de árboles fueron incineradas, gracias a lo cual el Ayuntamiento y su alcalde, Eduardo Zaplana, pudieron recalificar la zona y declararla como ‘suelo urbanizable’.

Gran fracaso

Así nació el proyecto de Terra Mítica. En principio se proyectó que sería el parque temático más grande de Europa. Una extensión superior a las 450 hectáreas, la montaña rusa más alta, el mayor número de plazas hoteleras...

Sin embargo, el parque no alcanzó el éxito esperado de

público. Buscando un nuevo empuje, a los dos años se llegó a un acuerdo con la Paramount para que entrara en el accionariado. Aquella operación acabó agravando aún más la situación, pues la célebre compañía americana se llevaba gran parte de los beneficios del parque solo por poner su imagen.

En 2006 Terra Mítica evitó in extremis la quiebra al vender unos terrenos adyacentes sin construir, que en principio estaban proyectados para la expansión del parque. Aún así, continuó perdiendo dinero y disminuyendo su valor.

Venta al sector privado

La empresa Aqualandia-Mundomar acabó comprándolo en 2012 por solo 67 millones de euros (el precio de la deuda que arrastraba el parque). De esta forma, Terra Mítica pasaba definitivamente a manos privadas. Se calcula que el dinero público

que ha costado desde sus inicios rondaría los 370 millones.

Dos directivos y una veintena de personas vinculadas a Terra Mítica fueron condenados en 2016 a más de 300 años de prisión (entre todos) por facturas hinchadas o directamente inexistentes dirigidas al parque, así como por utilizar el complejo para evadir impuestos.

Precisamente el gran parque temático de Benidorm fue uno de los principales causantes de la desaparición de la Caja de Ahorros del Mediterráneo (CAM) en 2012, pues la extinta caja fue su principal inversor cuando se construyó.

Centro Cultural Benidorm

No demasiado lejos de allí, en pleno centro de Benidorm, se proyectó construir un gran Centro Cultural que se convertiría en “la imagen emblemática de la ciudad y generaría más de 1.200 empleos”, según palabras del

entonces vicepresidente Gerardo Camps.

Las obras arrancaron en 2007, pero fueron detenidas en 2011 debido a falta de liquidez. Hasta el año pasado el Ayuntamiento no logró llegar a un acuerdo con la Generalitat para retomar la construcción, que tuvo que ser ratificado por el Consell Juridic Consultiu y este mes de enero fue aprobado en el pleno municipal.

El edificio aún continúa parado a la espera de su finalización. Se da por hecho que el proyecto definitivo no será tan ambicioso como se planificó, pues su aforo e instalaciones quedarán reducidos.

Precisamente, el Consell invertirá en este proyecto parte del capital que ha obtenido recientemente con la venta de algunos terrenos que aún le quedaban en los alrededores de Terra Mítica.

El Centro Cultural de Benidorm está a medio construir desde 2011. El Ayuntamiento ha logrado desbloquear la situación

«Fue una locura invertir 55 millones en el Auditorio de Torrevieja, para luego tenerlo cerrado» A. Rodes (director de SPTCV)



Terra Mítica.

Auditorio de Torrevieja

“Fue una auténtica locura gastar 55 millones en un edificio sin un proyecto de gestión posterior. Parece como si el único beneficio hubiera sido la propia construcción del complejo”, declaraba Antonio Rodes, director de la Sociedad Proyectos Temáticos de la Generalitat (SPTCV), este mes de febrero.

Desde su inauguración en 2011, el Auditorio de Torrevieja apenas acogió seis eventos hasta 2017. La Generalitat Valenciana, una vez inaugurado, alegó falta de liquidez para dotarlo de programación.

Este edificio de enormes dimensiones estuvo costando unos 360.000 euros anuales de dinero público, solo en cuestión de mantenimiento. El año pasado la Generalitat tuvo que invertir otros 1,7 millones extra para ponerlo a punto.

Actualmente la citada SPTCV ya organiza algunos conciertos y eventos. Para marzo está programada aquí la próxima Expo Torrevieja Internacional, una muestra de negocios liderados por residentes europeos en la Costa Blanca.



Edificio del Rectorado de la UMH.

UMH

Probablemente este reportaje nos quedaría incompleto sino incluimos también a la Universidad Miguel Hernández, proyecto aprobado por el president Eduard Zaplana en 1996.

Ya desde el principio estuvo envuelto en algunas polémicas. Orihuela solicitó tener la sede central, en base a su larga tradición universitaria y a que el ilustre poeta Miguel Hernández es natural de esta localidad. Finalmente, la ciudad tuvo que conformarse con solo dos facultades: Salesas y Desamparados.

Tampoco gustó en la Universidad de Alicante (UA) que su facultad de Medicina, ubicada en San Juan, pasará a pertenecer a la UMH por orden de la Generalitat.

Pasadas más de dos décadas, este viejo conflicto aún sigue dando coletazos. Recientemente la UA anunció su disposición a abrir una nueva Facultad de Medicina, algo que ha provocado la total oposición del actual rectorado de la UMH.

Campus sin acabar

En su día, la UMH fue construida a toda prisa con el objeto de empezar ya a impartir clases en el curso 97-98. Algunas partes del campus ilicitano nunca llegaron a terminarse o a asfaltarse, y así continúan 20 años después.

Además, el Ayuntamiento de Elche tuvo que cargar con gran parte del coste de las expropiaciones forzosas que se hicieron para adquirir el terreno. Dicha inversión se calcula que pudo costar unos 40 millones de euros, que la Generalitat aún adeuda al Consistorio ilicitano.

De hecho, hasta 2014, el 90% de los particulares expropiados aún no habían cobrado la totalidad de la indemnización que les correspondía.

Así mismo, han sido necesarias y constantes las obras de mantenimiento sobre algunos edificios de la universidad durante todos estos años, a pesar de su corta edad.

El arquitecto Calatrava

Muchas de estas obras faraónicas, que durante años se construyeron en la Comunidad Valenciana con dudoso resultado, han tenido como punto en común al célebre arquitecto valenciano Santiago Calatrava.

Es el caso de la Ciudad de las Artes y las Ciencias.

Un proyecto sobre el que se debate continuamente su sobrecoste y ejecución. Menos conoci-

do es lo ocurrido unos años antes en Alcoy.

En 1995 el Ayuntamiento alcoyano otorgó 90 millones de pesetas (540.000 euros) al mencionado arquitecto en concepto de un puente que nunca se llegó a construir. Según el entonces alcalde socialista José Sanús, el president Zaplana no cumplió con su promesa de financiar el resto de la obra.

Un caso que recuerda al del Centro de Convenciones de Cas-

El Auditorio ya está organizando conciertos y eventos. En marzo albergará la próxima Expo Torrevieja Internacional

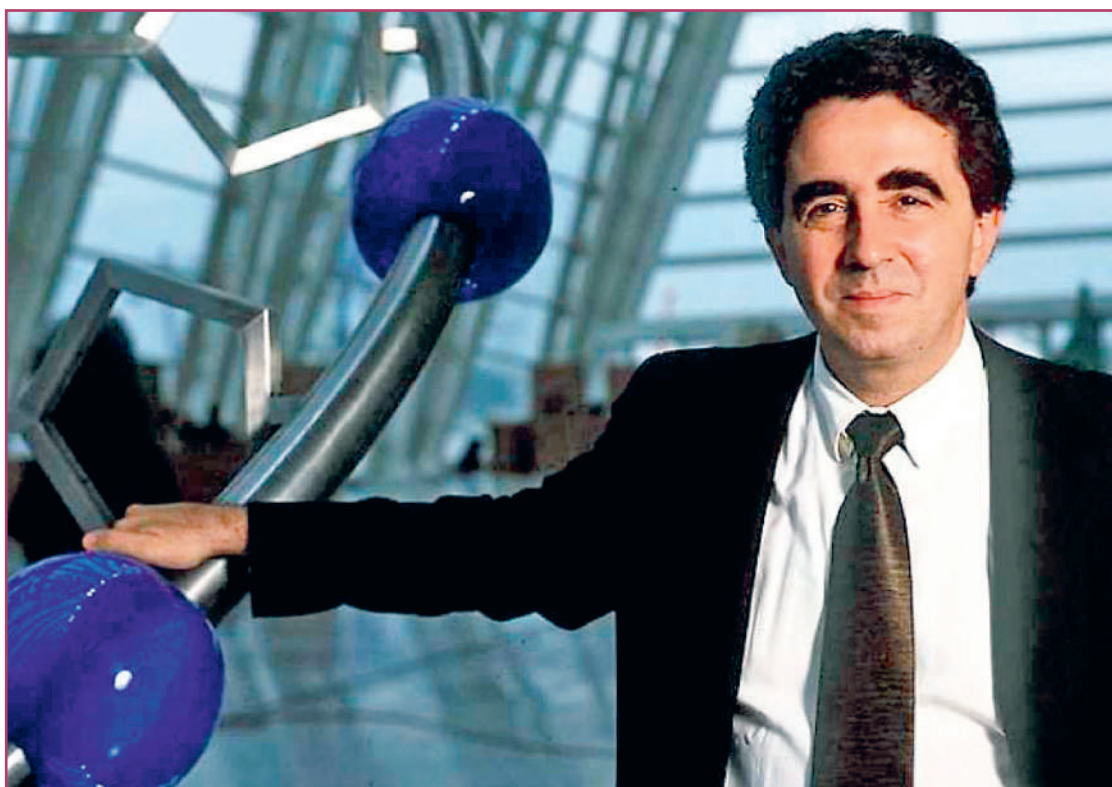
tellón, proyecto por el que Calatrava cobró 2,7 millones y que nunca se ejecutó. En esta ocasión, el arquitecto fue llamado a declarar al juzgado como imputado y luego la causa fue archivada.

Coste total

Nos quedan en el tintero algunos casos también muy llamativos fuera de la provincia alicantina, entre los que destacan el aeropuerto de Castellón (más de cuatro años parado, sin vuelos regulares) y el nuevo estadio del Valencia CF (construcción iniciada en 2007 y paralizada desde 2009).

Si ya es harto complejo elaborar una lista de grandes macroproyectos fallidos de la Comunidad Valenciana, más aún es establecer con exactitud a cuánto asciende la cantidad total de dinero público que han costado a los bolsillos del contribuyente.

Hay muchas discrepancias a este respecto, al mismo tiempo que algunos casos se encuentran aún hoy en procesos de investigación y todavía no están del todo esclarecidos.



El arquitecto Santiago Calatrava en la Ciudad de las Artes y las Ciencias.

El campus de la UMH aún tiene bastantes zonas sin asfaltar o terminar, 20 después de su inauguración

Calatrava cobró 90 millones de pesetas por diseñar un puente en Alcoy que nunca se construyó

Somos la tercera provincia de España que más inmigrantes recibe

Diversas organizaciones ayudan a que los extranjeros puedan regularizar su situación legal y vivir dignamente. Actualmente muchos proceden de Venezuela, Siria y Ucrania

DAVID RUBIO

Según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), sobre 350.000 extranjeros residen en nuestra provincia. Alicante es la tercera con mayor presencia foránea, solo superada por Madrid y Barcelona. En cuanto a porcentaje, tenemos el segundo mayor de España tras Almería.

Magrebís trabajando en los cultivos de la Vega Baja, rumanos en el sector de la construcción, rusos que abren negocios en Torrevieja, argelinos con tiendas en Crevillente, sudamericanos trabajando en la hostelería, chinos regentando restaurantes, británicos buscando una mejor calidad de vida e innumerables ejemplos más.

“En el mundo se dan constantemente situaciones de guerra o crisis. Ahora estamos recibiendo una gran oleada de inmigrantes huidos desde Venezuela. También de Siria o Ucrania” nos comenta Nacho García, abogado y codirector de ASTI-Alicante.

Tres años para regularizarse

Se trata de una organización creada en 2004 y dependiente del Secretariado de Migración, órgano pastoral de la diócesis Orihuela-Alicante. Su labor consiste en asegurar una vida digna a todas estas personas venidas del exterior.

“Muchos utilizan un visado de turista para entrar, pero luego están en situación irregular y no pueden trabajar. Entonces normalmente acaban aceptando trabajos muy precarios, y siempre con el miedo a ser deportados en cualquier momento” nos cuenta García.

La ley española establece un plazo de tres años en el país para poder obtener la residencia. Un periodo que se hace eterno para muchos, si bien en la mayoría de países de la UE es aún más largo.

ASTI cuenta con un equipo de abogados y expertos, que ofrecen asesoramiento jurídico gratuito a todas las personas que se encuentran en esta situación. Además, también tienen programas de vivienda y de formación profesional.

Encontrar trabajo

Una vez que al fin consiguen obtener todos los papeles, tampoco es un camino de rosas. “Si ya es complicado encontrar trabajo para los nacionales, nor-



malmente más aún para los inmigrantes. El gran problema que tenemos en España no son las leyes, sino el mercado laboral”, nos explica Nacho García.

Se dan incluso casos muy duros de ‘ilegalidad sobrevenida’, es decir, aquellos que tras haber conseguido regularizarse, acaban perdiendo su permiso legal por no lograr cotizar un número suficiente de días.

“De hecho, muchos inmigrantes solo vienen a España para conseguir los papeles por nuestra legislación más flexible. Cuando los tienen, emigran otra vez hacia el norte de Europa en busca de un trabajo que aquí no hay” comenta Nacho.

Centros de Internamiento

Aquellos que no logran regularizar su situación, pueden acabar en los Centros de Internamiento. Desde hace algún tiempo, estas instituciones están muy discutidas en la sociedad española, e incluso han recibido denuncias

*«En los Centros de Internamiento de Extranjeros se violan los derechos. Deberían de estar cerrados»
N. García (codirector de ASTI-Alicante)*

de entidades como Amnistía Internacional.

Según Nacho García “esto no es una solución. Aquí se encierran a los inmigrantes, incluso aunque no tengan ningún antecedente penal, como si fueran delincuentes.

A las organizaciones no nos dejan acceder, y se violan sistemáticamente los derechos de las personas”.

Sensibilización

Para el codirector de ASTI, la solución natural pasa por una mayor sensibilización de la sociedad. “Desde hace años nosotros vamos a los colegios de la provin-

cia, damos charlas y montamos talleres contra la xenofobia”.

Solo en 2017 visitaron a más de 8.000 alumnos alicantinos. “Muchas veces los niños son más integradores incluso que los padres. Suelen tratar con total naturalidad a sus compañeros. Nosotros ponemos nuestro granito de arena para evitar comportamientos o lenguajes equivocados”.

Integración y convivencia

Vivimos tiempos complicados, en los que la Unión Europea no siempre está respondiendo para ayudar a los más desamparados. Los países miembros

«Antes éramos los españoles quienes emigrábamos. Todos tenemos que esforzarnos y saber convivir» N. García

no cumplen las cuotas de refugiados y en ocasiones incluso los inmigrantes son utilizados como arma política.

“A veces parece que nos molesta que se integren, que lo vemos cómo que están invadiendo nuestro estado de bienestar. Hay que hacer un esfuerzo, tanto de los inmigrantes por integrarse como por los españoles por acogerlos”, implora Nacho García.

Cabe recordar que hace no tantos años éramos precisamente los españoles quienes emigrábamos en busca de mejor vida. Irónicamente, durante la Posguerra muchos alicantinos se marcharon a países actualmente emisores de inmigrantes como Argentina, Venezuela o Argelia.

ASTI tiene sedes en Alicante, Benidorm, Elda, Almoradí y Los Montesinos. También existen muchas otras organizaciones en la provincia que ayudan específicamente a latinoamericanos, personas del Este, magrebís, etc.





JESÚS MARTÍN

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

La tendencia positiva y las nuevas leyes impulsan el mercado de la vivienda

La banca está ofreciendo intereses muy bajos, sobre todo después de varias sentencias judiciales desfavorables

Ya estamos oteando la Semana Santa y a la vuelta de la esquina tenemos el verano, y esto es motivo para muchos de cambios importantes, y de pensar en cómo invertir su dinero de la forma más rentable.

Hoy en día existen muchas y variadas opciones, pero en España la vivienda sigue siendo una de las más valoradas por los inversores. Tanto a gran escala, como el pequeño ahorrador que con mucho esfuerzo consigue cada mes que estos ahorros aumenten.

Tendencia positiva del mercado

En el artículo que escribí en este periódico el pasado mes de noviembre, hacia esta reflexión y os facilitaba varios datos oficiales de Fomento:

“Desde 2013, la situación se ha ido revertiendo muy lentamente y en 2017 estamos entre tres o cuatro viviendas por comprador, lo que ha provocado un freno a la caída de los precios de venta en el mercado.

A su vez la situación económica en España, con un descenso del número de desempleados y el aumento del PIB, hace que el mercado se anime. Con la ayuda de las entidades financieras que están ofertando hipotecas a intereses muy bajos, hemos conseguido un aumento importante del número de ventas en nuestro país.



Según la información que facilitan los registradores, la comparación del número de compra-ventas del segundo trimestre de 2017, con las del mismo trimestre de 2016, muestra cómo el incremento ha sido del 10,73%, con una mejora del 2,65% en vivienda nueva y del 12,52% en vivienda usada”.

Nuevas hipotecas

En este momento, todo sigue apuntando a una recuperación de la compra-venta en España. Han aumentado el número de transacciones en las notarías en este 2018, con respecto a 2017, y parece que las grandes organizaciones (bancos, Gobierno, etc.) están empeñadas en que esto no

sea un espejismo o flor de un día.

Para empezar, los bancos están facilitando la adquisición de una vivienda en condiciones muy ventajosas, con unos intereses muy bajos. Si a esto añadimos los varapalos judiciales que se están llevando por el cobro de comisiones y cláusulas abusivas, hacen que sus ofertas sean muy tentadoras y beneficiosas para el nuevo propietario de una vivienda.

Se vuelve a decir aquello de: “por menos de lo que pago de alquiler, pago mi hipoteca y la casa siempre es mía”.

Leyes nuevas

En cuanto al Gobierno, recientemente ha aprobado dos

leyes (aunque no estén aún en el BOE) para incentivar al consumidor, que son:

- Ayudas al inquilino. Una batería de ayudas, aunque a mi modo de ver insuficientes, que al menos puede mitigar los gastos que origina para cualquier persona el irse de alquiler, tanto independientemente como en familia.

- Proyecto de Ley de Crédito Inmobiliario (aprobado por el Consejo de Ministros en noviembre de 2017, aunque el texto aún está en fase parlamentaria). Una nueva ley hipotecaria que, de aprobarla el Congreso, podría entrar en vigor definitivamente a mitad de este año.

Además, muchos analistas señalan que el Euribor empezará a subir por primera vez en mucho tiempo y se apuesta porque la banca podría recibir nuevos varapalos judiciales.

Nuevos compradores en Alicante

“Este 2018 será mucho más agitado para el sector hipotecario. Las perspectivas que manejamos son positivas tanto por el mantenimiento de su dinamismo, como por las expectativas de cambios que redundarán en mejoras para los clientes e innovación en el sector” nos explica Gastón Apraiz, director de Inverpiban.

Apraiz se atreve a vaticinar también que “estas nuevas ex-

pectativas no dejarán de ser un gran reto para la banca”.

Con dichas perspectivas por delante, y teniendo en cuenta que en Alicante los precios no han subido al nivel de otras provincias como Madrid o Barcelona, donde el mercado se ha acelerado muchísimo en los últimos meses, hace que nuestra provincia sea un destino muy atractivo para la compra de una vivienda y que esté generando la llegada de nuevos compradores.

Estamos pues en el mejor momento para comprar en la provincia alicantina, con una gran financiación y unas condiciones que difícilmente se repetirán en los próximos años.

Profesionales inmobiliarios

Es por tanto muy importante saber que si usted está pensando en comprar o vender una propiedad, debe buscar el asesoramiento de un verdadero profesional inmobiliario que será quien le pueda ayudar a realizar un plan de acción en función de sus necesidades, o capacidad económica.

Hay varias asociaciones que cuentan con grandes expertos en el sector inmobiliario, que le ayudarán en la tarea de una compra-venta con todas las garantías y en las mejores condiciones. Póngase en contacto con nosotros y le facilitaremos la oficina más cercana.



Jesús Martín
Formador Inmobiliario

☎ 677 655 100
@jesus@inmoup.es

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




www.inmoup.es

IMPULSAMOS TUS RESULTADOS

ENTREVISTA > Antonio M. Navarro / Presidente del Consejo Regulador de la DOP de los Vinos de Alicante (Villena, 4-enero-1948)

«Para regalar un fondillón y para enamorar un moscatel»

Los bodegueros y viticultores reivindican el papel del enoturismo en el modelo turístico de la provincia

PATRICIA G. DEL RÍO

Lleva más de 30 años formando parte de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos Alicante. Él es Antonio Miguel Navarro, enólogo de reconocido prestigio que ha trabajado en diferentes bodegas de la provincia.

Navarro cumple ya su tercera legislatura al frente de esta histórica institución (85 años de historia) en cuya directiva tienen cabida representantes de todas las comarcas vinícolas de la provincia.

¿A qué personaje histórico le regalaría un fondillón?

Al Rey Fernando el Católico que en 1510 prohibió la distribución en Alicante de vinos procedentes de otras tierras para proteger lo nuestro, el fondillón, que era ya conocido por su calidad en todo el mundo. Y a Felipe II que en 1596 confirmó el privilegio anterior.

No me olvidaría del almirante Julio Guillen Tato, que relató cómo el vino de Alicante fue el primero que dio la vuelta al mundo, ya que acompañó a Elcano en su segundo viaje alrededor del globo.

«Los alicantinos aún no conocen toda la historia y calidad de sus propios vinos»

«Al visitante de bodegas hay que darle una experiencia completa, no mandarles directamente a la tienda»

Por este orden. ¿Qué vino elegiría para cerrar un trato, enamorar y regalar?

Partiendo de la base de que como Presidente del Consejo no debo indicar marcas, ya que todos son excelentes, para cerrar un trato cualquier vino tinto monastrell (nuestra variedad autóctona) del Alto y Medio Vinalopó. Un caldo de carácter y marcada personalidad, agradable, equilibrado y persistente, que marida perfectamente con la gastronomía alicantina.

Para enamorar: empezaría por un moscatel de la Marina Alta de aroma muy frutal y equilibrado, que resulta muy agradable para acompañar aperitivos, mariscos y arroces. Y a continuación un tinto joven de poca crianza, de un extraordinario color rojo rubí, sedoso, afrutado y bien elaborado, como son los vinos de Alicante.

En cuanto a regalar, aquí no tengo que pensarlo demasiado. Siempre regalaría indudablemente un fondillón.



Ya ha elegido vino para cerrar un trato. ¿Y el maridaje?

Los Vinos Alicante DOP ofrecen, sin duda alguna, los mejores maridajes con los platos de la gastronomía alicantina. Como ya he dicho, un blanco de la Marina Alta, o un Rosado de aroma exquisitamente frutal, para aperitivo, marico y pescado blanco. Y para una carne, un excelente tinto de crianza de los muchos que se elaboran en alicante.

¿Conocen los alicantinos suficientemente sus vinos?

No, todavía andan un poco despistadillos. Les falta mucho por conocer: su historia, su calidad, sus elaboraciones y sus bo-

degas. Nuestros vinos son vinos de autor, exclusivos, que forman parte de la vida y cultura de Alicante.

Playa, montaña o... ¿enoturismo?

El enoturismo es una forma de desestacionalizar el turismo, conocer el entorno, animar al consumo del vino y aportar valor añadido dentro de la oferta turística. En él se integran los monumentos y la gastronomía de los pueblos que se visitan.

El objetivo debe ser difundir la cultura del vino y no limitarse a una visita por la bodega y directos a la tienda.

La visita debe comenzar por un paseo por las viñas, contar

una buena historia que te conectará con la bodega, con su dosis de romanticismo, y tener un coloquio entre visitantes y bodegueros, tratando de fidelizar al cliente, educando su memoria enológica y comentando los vinos degustados. Luego vendrá la tienda.

Una confidencia. ¿Qué buen recuerdo le trae un vino alicantino?

Las comidas y cenas con amigos, catando y hablando de los vinos alicantinos que nada tienen que envidiar a otros, o una cena romántica.

No sabes cuantas palabras tiene guardadas una botella de buen vino.

BENIDORM PALACE

ABIERTO: MARTES, JUEVES, VIERNES, SÁBADO
A PARTIR DE LAS 20:30 h. / Inicio del Show 22:00 h.

2 Menús a elegir con espectáculo:

1º Gran Palace	52€
2º Gran Palace Plus	62€
Menú especial niños	25€
Espectáculo + 1ª consumición	32€

96 585 16 60 • benidormpalace.com

Enoturismo, una propuesta de calidad para dinamizar las comarcas del interior

La Ruta del Vino de Alicante gana adeptos y dinamiza los municipios del interior de la Costa Blanca

PATRICIA G. DEL RÍO

Alicante es Costa Blanca, es sol y playa; pero es también, y cada vez más, enoturismo. La Ruta del Vino de Alicante, avalada por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), es una propuesta turística de calidad que dinamiza las comarcas del interior alicantino. Zonas que gozan de gran tradición vitivinícola, además de patrimonio, gastronomía, fiestas y gentes.

Disfrutar del enoturismo en la provincia alicantina es disfrutar de un fascinante viaje que une dos comarcas: el Vinalopó, al sur; y la Marina Alta y Baja, al norte. La vid, el patrimonio y las bodegas vertebran este territorio que ofrece al viajero una cara bien distinta a la de sol y tumbona.

En cada época del año se puede disfrutar de manera distinta de la Ruta del Vino de Alicante. En su web oficial existe una amplia oferta de experiencias y eventos planificados que facilitan la práctica del enoturismo, una actividad turística que gana adeptos día a día.

Villena, trabajo bien hecho

De cara a la primavera, proponemos al viajero acercarse a Villena. Vino, gastronomía, cultura, ocio y música se dan cita anualmente en este municipio

que recientemente ha sido certificado por ACEVIN como el mejor municipio enoturístico de España.

Un galardón recibido por su arraigada cultura vitivinícola, junto con el desarrollo de múltiples acciones e iniciativas como la señalización y tematización enológica, o la organización de ferias y eventos relacionados con la cultura del vino y que cada vez toman más relevancia.

Villena es un municipio que además ofrece otros atractivos turísticos, como es el castillo de la Atalaya, una fortaleza del siglo XII. Por otra parte, el municipio cuenta con una importante industria en el campo del calzado y textil.

Maridaje: modernismo y monastrell

Novelda es un municipio que atesora una gran riqueza patrimonial de estilo Modernista, que además exporta uva embolsada de mesa con Denominación de Origen del Vinalopó a gran parte del territorio español. También es conocida por su comercio de especias, especialmente el azafrán, así como de mármol y piedra natural. Hasta Novelda, en el Valle Medio del Vinalopó, viajamos para conocer un proyecto que se desarrolla en una hacienda de 1707 y que puede visitarse



Las viñas de la provincia de Alicante dan como fruto, sobre todo, la variedad monastrell.

de forma guiada: Casa Cesilia.

La bodega Casa Cesilia mantiene la tradición e incorpora las técnicas más modernas para conseguir unos vinos ecológicos de calidad y carácter mediterráneo.

La monastrell es la uva dominante y la protagonista indiscutible de los viñedos de su finca, donde también se cultivan otras variedades: merlot, syrah o sauvignon.

Fruto de la innovación, la bodega apuesta por la producción ecológica, equilibrada, sostenible y respetuosa con el medioambiente. Las viñas se tratan sin

productos químicos de síntesis por lo que los caldos resultantes son más saludables, complejos y de mayor calidad.

Casa Cesilia abre sus puertas al viajero para enseñar su bodega, pero además ofrece cocina mediterránea y la posibilidad de celebrar eventos.

Villena ha sido calificado como mejor municipio enoturístico de España por la ACEVIN

Vino y montaña

Cocentaina es la comarca más montañosa de Alicante, con un clima diferente y un paisaje espectacular. Una comarca de montaña denominada por algunos como la Toscana alicantina, con castillos, cerezas, olivos centenarios y parques naturales como el de la Sierra de Mariola y el Montcabre.

La Costa Blanca ofrece al viajero toda una infraestructura turística especializada en enoturismo que por su calidad y buen hacer, cada día gana adeptos.



Las celebraciones en torno a la Ruta del Vino se multiplican.

Cocentaina es denominada por algunos como la Toscana alicantina

Variedades

El Mediterráneo deja su impronta en unas viñas que dan distintas variedades de uva. La estrella, sin duda, la monastrell; pero hay producto y caldos para todos los gustos: tintos, rosados, blancos, moscatel, nobles, añejos o espumosos, pero todos con carácter. Como exclusivo, el Fondillón; como innovación respetando la tradición, los ecológicos de Novelda.

8 días crucero
con MSC Divina desde Valencia



Cruceros24



5 de Julio - interior 599€*
2, 9 y 16 de Agosto - interior 799€*

*Precio por persona en cabina doble con pensión completa + 190€ tasas - propinas opcionales - plazas limitadas
*Traslado en autobús desde La Zenia, Torrevieja, Quesada, La Marina, Elche y Alicante incluido.

Cristobal Sanz 34
03201 Elche
Tel. **966 365 501**
info@cruceros24.eu

Lu-Vier 9.30-17.00
Sáb. 10.00-13.00h

Más ofertas en:
www.cruceros24.eu
o en nuestro Facebook

Cuando el Mediterráneo devolvió un fondillón o el guiño de Shakespeare

Los libros de historia y las salas del museo ofrecen testimonio histórico de la vida de nuestros vinos

PATRICIA G. DEL RÍO

Una copa de vino y un folio en blanco parecen servir de inspiración para cualquiera. Sin embargo, no es una peripecia inventada el hallazgo de una botella con fondillón de la ciudad alicantina intacta tras dos siglos bajo el mar.

Se encontró en un pecio de Tarragona y el hallazgo vino de la mano de un marinero, quien en el año 2008 dio con un barco inglés de los que habían naufragado tras fracasar en el intento de echar a las tropas napoleónicas de la ciudad de Tarragona.

Vino y arqueología

Se trataba de un barco que no había sido expoliado y que se hallaba en perfecto estado de conservación. Gracias a ello el vino se encontraba en buen estado, tratándose de un caldo de Alicante.

Parece que se hizo un buen trabajo de arqueología subacuática, y que a la hora del estudio de los objetos encontrados se hallaron unas botellas de vino que se ubicaban en la zona noble del barco, situado en la popa. Se dio la casualidad que una de ellas apareció enterrada y con su contenido intacto.

Todos los indicios, tipología y variables organolépticas del vino hacen ver que se trata de un vino de Alicante, ya que, además, la flota atracó en este puerto para su avituallamiento, sin olvidar que era el más solicitado para llevar a bordo de aquellas expediciones.

Un equipo de bodegueros alicantinos pudo oler, probar, catar



La botella que permaneció sumergida 200 años en el mar.

el vino. Y se tuvo la certeza de que gozaba de los rasgos típicos de la zona. Se supo que era un vino de una calidad muy alta tanto por la variedad, zona de cultivo, posible crianza, etc.

El mediterráneo como bodega

Parece demostrado que el mar es un excelente medio para el envejecimiento de los vinos. Así lo certifica el hallazgo del anteriormente mencionado fondillón, víctima del naufragio y encontrado en perfectas condiciones.

Lo más importante del envejecimiento submarino es que no perjudica al medio que lo alberga, por ello este método es respetuoso 100% con el medioambiente. El mar ofrece condiciones inmejorables para lograr el envejecimiento de los caldos como una temperatura y presión relativamente constantes, el movimiento del mar, la salinidad o la inexistencia de luz y ruido.

Gracias a este entorno y sus características el vino evoluciona muy lentamente, ofreciendo aromas secundarios y terciarios que predominan sobre los primarios. El resultado son vinos frescos y jóvenes con un extraordinario punto de salinidad y bouquet mineral.

Es por esto que sus sabores serán más suaves y redondos, con una mayor intensidad cromática y aromática.

Vina Maris

A día de hoy existe una bodega en la provincia de Alicante que sigue confiando sus vinos al fondo del Mediterráneo. El mar protege las bodegas submarinas de Vina Maris, en la localidad alicantina de Calpe.

Aquí se ofrece la posibilidad al enoturista de explorar, junto a los buzos, la bodega submarina; y abrir con su llave el cobre donde se encuentra la botella que podrá degustar después en el barco.

La botella de Fondillón más antigua permaneció 200 años bajo el mar

Del gusto inglés

Parece que el gusto de los ingleses por el vino de Alicante ha vencido la barrera el tiempo. Hoy contamos con historiadores como John Maher, muy vinculados a la terreta, que defienden los DOP Alicante de manera férrea.

En los últimos trabajos de este historiador se refleja la gran influencia de los caldos alicantinos en Inglaterra desde hace siglos. Y trae referencias literarias más allá de la siempre citada referencia al vino de Alicante en la novela de Alexandre Dumas 'El Conde de Montecristo'.

Maher asegura que era más fácil encontrar vino de Alicante en un pub londinense a principios del siglo XVII que hoy en día. Y que en la colonia americana de Virgina el precio de los vinos de Alicante dejó atrás a otros tan afamados como los franceses.

En una entrevista, recogida en archivos de la DOP Alicante, se refleja que Maher se sorprende por la gran ubicuidad de los vinos alicantinos siglos atrás, ya

Los pubs londinenses del siglo XVII ya servían vino de Alicante

que no sólo se hace referencia a ellos en cánticos populares, sino también aparecen en boca de monarcas y embajadores, en lugares tan distantes entre sí como la corte del zar ruso o la del Gran Mongol en la India.

Shakespeare

Parece que hay también constancia de que el rey Jacobo I de Inglaterra usó ante el médico la frase "red as Alicante wine", para referirse al color de su orina ante una dolencia.

Pero sin duda, frente a esta mundana anécdota, cobra importancia y le da un valor añadido el hecho de que, según Maher, Shakespeare, a principios del siglo XVII, hace una referencia casi imperceptible al vino de Alicante tras realizar un juego de palabras entre 'Alicante' y 'elegante' en su obra 'Las alegres comadres de Windsor'.

En definitiva, anécdotas e historia riegan y adornan unos caldos que siguen vinculando la terreta más allá de nuestras fronteras.



El puerto de Alicante y el comercio del vino en el siglo XVIII.

El fondo marino reúne las condiciones necesarias para el envejecimiento del vino

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

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



EL
LLOBARRO
RESTAURANTE

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

Calentamiento Súbito Estratosférico

Hay que tener cuidado con ciertos titulares, que son un claro ejemplo de asustar y desinformar a la población y que, en vez de concienciar, crean confusión y pavor

PEDRO JOSÉ GÓMEZ

¡Qué no cunda el pánico! Es un término que puede dar lugar a falsas interpretaciones, e incluso conllevar a sentir miedo o temor ante la llegada de fenómenos meteorológicos adversos, como la ya famosa 'ciclogénesis explosiva'. A partir de ahora, gracias a la oportunidad que me brinda este medio de comunicación, trataré de ir explicando y comentando diversos fenómenos o temas relacionados con la meteorología y la climatología.

El 'Calentamiento Súbito Estratosférico' se produce cuando la temperatura sobre el Polo Norte, a una altitud aproximada de 30 kilómetros, se incrementa de forma extraordinaria. Este ascenso térmico en la estratosfera (segunda capa principal de la atmósfera terrestre) también nos afecta a los seres humanos a nivel de superficie. Cuando esto sucede, se rompe el chorro o vórtice polar, que es el 'cinturón' que mantiene contenido el aire extremadamente frío en las latitudes árticas, teniendo así vía libre para extenderse por otras zonas de Europa, e incluso llegando a España. Así ocurrió ya en el invierno 2009-2010, provocando episodios de 'Ola de Frío'.

Precipitaciones en toda España

A día de hoy es un hecho. Esta circunstancia ha ocasionado un cambio de patrón atmosférico, ganando protagonismo las borrascas atlánticas. Febrero se despedirá, y marzo comenzará, con el registro de precipitaciones en toda España. No obstante, el sur de la provincia de Alicante será una de las zonas donde los registros de lluvia serán menos importantes, y más aún si tenemos en cuenta la cantidad de litros por metro cuadrado que se van a anotar en otros puntos del país.

¿Por qué va a llover más en otras zonas que aquí? Debido al 'Efecto Foehn'. Es un fenómeno que tiene lugar cuando una masa de aire templado y húmedo asciende una montaña, cambiando sus características y propiedades de manera drástica cuando comienza a descender por la otra ladera, pasando a ser el aire cálido y seco. De esta manera, aplicándolo a la Península Ibérica, al penetrar los frentes atlánticos por el oeste peninsular llegan fuertemente debilitados o desgastados al litoral del sureste peninsular, tras atravesar una amplia distancia kilométrica y

superar multitud de obstáculos (relieve).

Paliar la sequía de cara al verano

Sin embargo, aunque no llueva mucho en áreas próximas al litoral, sí que lo hará en el curso alto de la Cuenca del Segura, recibiendo notables aportes hídricos en los embalses de cabecera. A todos nos gusta que llueva en la puerta de casa, pero quedémonos con la buena noticia de que es probable que ahora tengamos una racha de acumular agua caída del cielo en España, paliando así la sequía de cara al verano. Asimismo, la National Oceanic and Atmospheric Administration

(NOAA) o Administración Nacional Oceánica y Atmosférica, indica que el mes de marzo será más lluvioso de lo normal en el conjunto de la Península Ibérica.

Ligado a toda esta parafernalia, diversos informativos audiovisuales aprovechan el momento para ganar audiencia y protagonismo.

Hay que tener mucho cuidado con tomar 'al pie de la letra' lo que transmiten estos canales. Acostumbrado a las alusiones que se hacen habitualmente a los 50°C que marcan los termómetros callejeros en Sevilla durante el verano, lo que han dicho recientemente de 'la Bestia del Este' me ha sorprendido mu-

cho. Es un concepto que utilizan en Reino Unido, equivalente a la 'Ola de Frío Siberiana' que utilizamos en España, para hacer referencia a irrupciones muy po-

tentes de aire polar continental. Estos titulares son un claro ejemplo de asustar y desinformar a la población. En vez de concienciar, crean confusión y pavor.

¿Sabías que...?

Hablando del desalojo de aire muy frío desde el Polo Norte, vamos a repasar las temperaturas mínimas que se han registrado en algunos puntos del sur de la provincia de Alicante a lo largo de su historia, desde que se anotan datos meteorológicos oficiales.

Almoradí: -9°C (13-febrero-1956)

Orihuela: -6°C el (14-diciembre-1967)

Laguna de La Mata: -4,5°C (15-enero-1985)

Guardamar del Segura: -4°C (12-febrero-1956)

Laguna de Torrevecilla: -3,5°C (10-febrero-1956)

San Miguel de Salinas: -3°C (10-febrero-1956)



#ORIHUELAENRUTA

Excmo. Ayuntamiento de Orihuela

RUTA 03: MIL PALMERAS - CAMPOAMOR - CABO ROIG - LA ZENIA - PUNTA PRIMA

DOMINGO 11 DE MARZO DE 2018 A LAS 09:00H

SALIDA: PLAYA MIL PALMERAS

Alicante acoge el I World Dance Fair

El primer fin de semana de marzo, todos los estilos de danza pasarán por el ADDA y el Teatro Principal

DAVID RUBIO

El próximo viernes 2 de marzo dará comienzo la primera edición de la Feria Mundial de Danza, evento que se celebrará en Alicante hasta el domingo 4.

Se trata de un punto de encuentro internacional donde coincidirán bailarines y profesionales de todos los estilos: Danza clásica, contemporánea, española, urbana, Bailes de salón, Lindy Hop, etc.

Concurso de danza clásica

El World Dance Fair arrancará con un concurso-audición de danza clásica en el Auditorio Provincial (ADDA). El jurado estará compuesto por 15 directores artísticos de las compañías más prestigiosas del mundo, como la Academia Vaganova de San Petersburgo (Rusia) o la Compañía Alemana de Dortmund entre otras.

Además el formato también será muy novedoso y revolucionario pues, por primera vez en una competición profesional de esta modalidad, las fases se realizarán a través de clases completas y pruebas específicas.

De esta forma, los miembros del jurado podrán examinar a los participantes como si se tratase de una audición profesional. Todos tendrán su tiempo y oportunidad para demostrar su valía.

Todo ello comenzará el viernes 2 a las 16:00, y finalizará el domingo. Aquellos concursantes que sobresalgan pueden optar a premios económicos o becas para estudiar en alguna de las 15 escuelas internacionales presentes.

West Side Story

Al mismo tiempo, se ofrecerá un intensivo curso de preparación para el casting del célebre musical West Side Story, que organizará próximamente nuevas audiencias en Madrid con el fin de renovar su elenco.

Este curso estará dirigido por el prestigioso bailarín y coreógrafo Víctor Ullate. El objetivo es "trabajar el estilo de la coreografía elegida, sus matices musicales y aprender a sacar partido a una canción, afrontándola con seguridad y confianza".



Presentación oficial del World Dance Fair.

dad y confianza".

Las clases empezarán el día 2 en las instalaciones de la Internacional Dance School ubicada en la avenida Miguel Hernández de Sant Joan d'Alacant.

El domingo 4 a las 20:00 los participantes competirán en un concurso-final en el Teatro Principal, donde los propios miembros del público serán los que decidan por votación quiénes merecen los premios finales.

Master Classes

Además, la Feria incluye una serie de clases especializadas para los amantes de los distintos géneros que componen la danza.

Por ejemplo, el sábado 4 se enseñará jazz para aprender a bailar al más puro estilo de Broadway con la bailarina Marchu Lorente como profesora. Para este mismo día hay programadas va-

rias Master Classes más de danza estilizada, española, boleros y de popping.

También se espera la presencia del célebre israelí Sharon Fridman, quien presentará su nuevo proyecto en una conferencia e impartirá una clase personalizada de su característico estilo contemporáneo y folclórico.

El domingo se completará el programa de clases con las lecciones de la holandesa Anna Ol (bailarina principal del ballet nacional de Amsterdam) sobre danza clásica. La distinguida artista también ofrecerá una actuación en exclusiva en el ADDA.

Exposición y presentaciones

Por último, también hay programados varios eventos para el

gran público. El sábado por la tarde el ADDA acogerá la exposición 'Trajes a través de los siglos'. Se trata de una muestra lituana de vestidos de danza clásica que se verá por primera vez en España.

Así mismo, África Hernández también estará ese mismo día a las 17:30 en el Auditorio para presentar su nuevo libro 'La Danza Académica y su Metodología. Análisis del Movimiento en relación con la Estructura Musical Nivel Medio'.

Por otra parte, Eva Neyra presentará 'Mi primer libro de dan-

Directores artísticos de 15 compañías internacionales formarán el jurado del Concurso de Danza Clásica

za española' en la Internacional Dance School de San Juan el sábado a las 18:45.

Evento internacional

Durante tres días Alicante se convertirá en el centro mundial de la danza. Algunos de los profesionales más prestigiosos de este sector estarán aquí para impartir clases o bien para captar a nuevas promesas.

Según los organizadores "el World Dance Fair nace como una respuesta a la necesidad de unificar todos los estilos de danza en un solo evento cuya naturaleza multidisciplinaria es capaz de brindar diversas oportunidades y enriquecer a todos los participantes".

Como primera sede se ha optado por Alicante por ser "una ciudad de gran atractivo turístico internacional, caracterizada por su dinamismo y actividad cultural, y con un gran Aeropuerto que facilita la conexión global".

La distinguida bailarina holandesa Anna Ol actuará el domingo en el ADDA

Se impartirán Master Classes de danza española, contemporánea, boleros o jazz



Cartel oficial.

Estamos en:

Av. Maisonnave 19, 7º C/. Nuñez de Balboa, 114, 3º Of. 18
(03003) Alicante (28006) Madrid
Tlf 965 26 95 00 Tlf 916 61 06 09
Fax 96 599 06 07 Fax 96 599 06 07

Síguenos



GRUPO HOB
asesores / abogados / consultores

"La integración de nuestras áreas de negocio de asesoría, abogacía y consultoría te proporcionarán un asesoramiento integral y personalizado."

En Grupo HOB somos tu empresa de asesoramiento. Llámanos o ven a visitarnos.

Tendencias en empresas de transporte

Las compañías, los medios y los usuarios se van adaptando hacia un futuro más ecológico

‘Piense en verde’. Todos hemos escuchado alguna vez esta frase, que nada tiene que ver con el cine español de los años 70 protagonizado por Pajares y Esteso.

La moda de volverse ‘verdes’, tiene su origen en el compromiso medioambiental y en una preocupación por la ecología, la sostenibilidad e, incluso, el cumplimiento del compromiso social corporativo en algunas empresas.

Ser verde

Ahora muchas compañías quieren ‘ser verdes’, un adjetivo ligado a mayor rentabilidad, ahorros en emisiones de CO2 y también monetarios.

La logística verde, término utilizado para definir aquellas acciones encaminadas a medir y reducir el impacto ambiental de las actividades logísticas, está cobrando mucha fuerza por el efecto ‘tractor’ de iniciativas de compañías.

Caso claro el de Ikea, quien ha eliminado los palets de madera en su cadena de suministro. También tenemos aquí a la alianza Mahou-San Miguel, quienes desarrollan el proyecto REDD+ encaminado a reducir el impacto de la deforestación de la Amazonia y conseguir reinvertir su huella de carbono.

No olvidemos también a Lidl, con su planta de Murcia, pues es todo un ejemplo de sostenibilidad logística. E incluso podría-



Las taquillas inteligentes están empezando a funcionar ya.

mos añadir al Gobierno de España y su reto de prohibir las bolsas de plástico en nuestro país.

Transporte ecológico

Algunos pensamos que la logística verde va encaminada hacia un transporte ecológico que permita la reducción de las emisiones de CO2 y una descongestión del tráfico, pero lo cierto es que puede ser extrapolable a otros momentos de la Supply chain.

Ahí tenemos a los almacenes verdes, la gestión eficiente del embalaje, de los recursos desde el diseño, la elaboración de los productos de forma que todos sus componentes puedan ser reutilizables y los residuos que son convertidos en materias primas.

Todo ello con el objetivo de llegar a una economía circular de re-fabricación.

Renovación tecnológica

La transformación digital juega un papel fundamental en la transformación del transporte, preocupado por la futura evolución exponencial del Ecommerce, aportando soluciones adaptadas a la demanda de celeridad, rapidez, simplicidad y analítica de hábitos de consumo.

La tecnología, en escasos 5 años, va a transformar la actividad del transporte de manera radical, dando como resultado modelos de negocio disruptivos.

¿Quieres conocer las últimas tendencias en logística, que te afectarán a corto plazo?

Digitalización.

Cálculo de rutas con inteligencia artificial: El conductor sabrá la ruta más eficiente según tráfico e imprevistos, rentabilizando tiempos y costes.

Si has hecho un pedido en una tienda online, en un corto plazo existirán consignas móviles, minihubs urbanos, reparto en bicicletas, drones o robots de reparto para zonas urbanas peatonales.

Taquillas inteligentes Click & Collect, donde el usuario recogerá su paquete de una forma más cómoda, sin depender de estar en casa esperando la compra.

Analizar y conectar

Big Data: Se analizarán datos de redes sociales para estudiar

La nueva tecnología permitirá reducir el tiempo y coste de los viajes por carretera

ánimos de compra y fijar precios según estos resultados.

Internet de las cosas: Se conectarán cosas a la red para manejarlas a distancia. Carretillas conducidas con la visión, sensorización de partes del vehículo, etiquetas RFID para controlar donde se encuentran los paquetes en todo momento y calcular sus condiciones climatológicas y físicas.

Plataformizar

Uber se ha convertido en el mayor prestador de servicios de transporte sin tener flota de vehículos. La tendencia apunta a la economía colaborativa, con redes como Glovo, cuyo transporte lo realizan usuarios que se anuncian en la plataforma y se prestan a ello.

Simplicidad

La reducción de las emisiones de CO2 y de residuos es el reto más importante, por ello se apostará por el reparto en vehículos ecológicos, bicicletas, Segway y otras formas autónomas para reducir nuestra huella de carbono.

El empleo de energías renovables en vehículos tradicionales será un plus, así como la utilización de impresoras 3D para ahorrar costos en envíos de piezas pequeñas a largas distancias.

El secreto será ‘pensar en verde’ ahora, para evitar un escenario gris mañana.

Las iniciativas ‘verdes’ están de moda en el mundo empresarial

SÚPER! PROMOCIÓN PASE ANUAL

2017 CERTIFICATE of EXCELLENCE tripadvisor

TERRA NATURA ZOO Benidorm

SÓLO EN MARZO POR EL PRECIO DE TU ENTRADA DE UN DÍA +4€

Sorteamos en Facebook un espectacular viaje a Moscú y S. Petersburg **¡Participa!**

Compra online en: **www.terranatura.com**

96 607 27 70

Twitter YouTube Facebook Pinterest Google+ Instagram

ENTREVISTA > Fran Segura / Repostero (1-enero-1983)

Fran Segura, el chef del chocolate

Segura ´creció` en la panadería, y con 17 años descubrió su pasión por el chocolate y un mundo nuevo se abrió ante él

MANUEL GUILABERT

Este joven repostero alicantino, al que llaman ´el Chef del chocolate`, está considerado como uno de los mejores de España. Y no es de extrañar ya que creció con olor a hogaza y destinado a manejar algo que nos hace felices a los demás: el chocolate.

Sus padres tienen una panadería en Alicante desde hace 20 años, y desde muy pequeño cocinaba con su abuela, a la que le decía: "quiero ser cocinero".

Ahora combina el obrador, donde junto a sus hermanos y el resto del equipo elaboran productos de chocolate y pastelería, con la dirección de la cocina dulce del restaurante Els Vents, lugar en el que actualmente pasa la mayor parte del tiempo.

Otra de las cosas que más le gustan es viajar dando masterclass y conferencias, y tiene la fortuna de recorrer distintas partes del mundo hablando de sus criterios y de sus elaboraciones.

Recientemente has sido nominado en Madrid Fusión como uno de los mejores reposteros de España. ¿Cómo ha sido y qué ha significado para ti y para tu trabajo?

Tuve la fortuna de estar nominado a mejor pastelero del año junto con dos compañeros más: Abac (tres estrellas Michelin) y Boroa (una estrella Michelin).

Un comité o jurado valora el trabajo y la trayectoria. Quedé segundo a escasos seis puntos del vencedor, el restaurante Abac de Jordi Cruz. Estar en este tipo de nominaciones es importante, es una forma de gritar más alto lo que hacemos. Lo que supone para mi trabajo, supongo que lo descubriremos a lo largo de estos meses.

¿Un repostero es también un chef?

Lo importante, más allá de los nombres o etiquetas, es un



buen desarrollo del trabajo. Últimamente nos llaman cocineros dulces y la verdad es que me gusta.

¿Qué es para ti el chocolate?

Es historia, cultura, tradición, versatilidad y una forma de hacer feliz a todo aquel que le guste. Es incluso una forma de pedir perdón, de intentar enamorar... para mi es mi trabajo, y ¡qué suerte tengo de trabajar con él!

¿Qué dulces se elaboran tradicionalmente en Alicante por Semana Santa?

Las monas de pascua, torrijas, y después en cada pueblo tienen sus especialidades.

¿La mala fama del azúcar puede hacer cambiar las tendencias en la repostería hacia otra ´más sana`?

Hay demasiada tontería con esto; evidentemente los productos industriales y las ´pastele-rías` franquicias con productos congelados no ayudan.

No veo que hay de malo en comerse un postre o pastel bien elaborado, esto lo hacemos perfectamente los artesanos. Utili-

«Con buenas materias primas es igual de sano comerse un postre o un plato de jamón»

zamos buenas materias primas y en mi opinión no veo diferencia entre comerse un postre o un plato de jamón.

Nuevas tendencias en postres...

Hay mucho colorido, personalmente creo que demasiado. Se busca una pastelería más fresca, baja en contenidos grasos. El dulce se aplica en platos salados y viceversa. Jugar con platos para que no sean monótonos es interesante. Lo cierto es que intento no seguir tendencias, sólo hacer lo que creo que hace que cada día siga teniendo ganas de trabajar.

¿Se puede encontrar el ´umami` también en un postre?

Como te contaba antes, jugar con los salados, ácidos, picantes y dulces hacen más interesante los platos y los postres. Pero creo que primero debemos entender todos, y digo todos, qué es el umami...

¿Cuál es tu recomendación a la hora de comprar pan en vista de lo que encontramos en algunos establecimientos?

En una panadería artesana, por supuesto, como el pescado

«No entiendo cómo alguien puede comprar pan en un lugar que no sea una panadería»

en una pescadería y la carne en una carnicería. Yo a la gasolinera voy a echar gasolina y si esto lo consumo probablemente me muera, no entiendo cómo alguien puede comprar pan en un lugar que no sea una panadería. Contestaría algo más fuerte, pero no quiero herir la sensibilidad de ningún padre.

Por cierto, ¿qué es la masa madre, qué importancia tiene para el pan y cómo se hace?

Es una parte fundamental del pan y de otras elaboraciones. Viene a ser una levadura natural. Mejora el sabor del pan, lo dota de una corteza más crujiente, una miga mucho mejor, es más aromático e incluso hace que el pan dure todo el día en buenas condiciones.

Seguro que habéis probado un pan de algún supermercado o ´panaderías` y a las dos horas está hecho una porquería, blandido y... en fin.

Para hacer una masa madre se puede partir de distintos alimentos: pasas, manzanas...Es un proceso largo y cada día hay que alimentarla para que dure años.

La receta



Torrija de Fran Segura

Brioche

1 kilo de harina de fuerza, 40 gr de levadura, 6 huevos, 25 gr de sal, 80 gr de azúcar, 40 gr de miel y 500 gr de mantequilla.

Amasar todos los ingredientes menos la mantequilla. Incorporar ésta a dados y amasar hasta obtener una masa elástica. Fermentar 90 minutos a temperatura ambiente y 24 horas más en nevera. Formar las piezas, fermentar de nuevo y cocer a 200 grados.

Baño Fusonado

1 litro de leche entera, 250 gr de azúcar, piel de naranja y de limón, una vaina de vainilla y dos ramas de canela.

Hervir la leche con el resto de ingredientes, infundar y reservar.

Montaje

Cortar el brioche en cuadrados y sumergir uno a uno en el baño de la torrija. Escurrir en una rejilla, rebozar en azúcar y caramelizar con la ayuda de un soplete.

«Intento no seguir tendencias, sólo hacer lo que creo y que hace que cada día siga teniendo ganas de trabajar»

Crema de cacao con harina de grillos como ingrediente principal

Los grillos tienen un alto contenido de proteínas de alta calidad. Esto significa que poseen todos los aminoácidos esenciales, a diferencia de las proteínas de algunos vegetales

MANUELA GUILABERT

En un mundo cada vez más poblado, parece que los insectos pueden ser un alimento de futuro.

Crujientes 'snacks', barritas energéticas o hamburguesas; que contienen hormigas, gusanos o saltamontes, son algunas de las propuestas que han ido emergiendo a lo largo de los últimos años en el mercado. Una tendencia que se ve ahora reforzada por la nueva legislación sobre Nuevos Alimentos aprobada por Bruselas, que entró en vigor este 1 de enero y que, entre otros aspectos, incluye, por primera vez, a los insectos como alimento en toda la Unión Europea.

Los jóvenes Gabriel Vicedo y Alberto Mas, este último de Crevillent, tienen muchas esperanzas en la nueva legislación. Hace poco más de un año pusieron en marcha el proyecto Insectfit, a través de la incubadora de ideas Lanzadera de Valencia. Su objetivo es vender productos derivados de insectos, que, entre otros componentes, son ricos en proteínas. Y quieren empezar por barritas energéticas elaboradas con harina de grillo.

Ya lo tienen todo, la materia prima y el laboratorio que se encargará de realizar el producto.

Pero no son los únicos en la provincia interesados en este tema. También cuatro alumnos de Tecnología de los Alimentos de la UMH han elaborado una crema de cacao con harina de grillos como ingrediente principal y más llamativo. Un proyecto aplaudido por el catedrático José Ángel Pérez.

Dos de estos alumnos viven en Elche: Rubén Zambudio Sánchez y Antonio Sanchiz Sansano, que junto a Iván Perea Hordajo y José Avelino Igual Saolaz, han llevado a cabo este proyecto. Ha-



Rubén Zambudio, segundo por la izquierda, uno de los impulsores de la idea.

blamos con el primero de ellos para conocer más sobre este alimento.

¿De dónde surge la idea?

La idea vino a raíz de querer introducir los insectos en la alimentación a nivel nacional y europeo. Por lo tanto, qué mejor forma de hacerlo que desarrollando un alimento saludable. Finalmente, se nos ocurrió una crema de cacao, que pudiera ser comparada con las cremas de cacao comerciales, debido a su perfil nutricional saludable notablemente superior.

El nombre comercial es 'El Grillo'. Da la impresión de estar escuchando el nombre de un gánster o criminal de un thriller de suspense, como 'El Padrino' o 'Scarface'. Y eso es lo que queremos transmitir, que el consumidor sepa que está adquiriendo un producto que va mucho más allá de la alimentación, que también te haga vivir una nueva experiencia.

Creemos que puede ser un alimento con futuro, ya que la alimentación global tiene una tendencia a la uniformidad y homogeneidad. Nuestro propósito es estar en primera línea para

cuando ese momento se dé en España y el resto de Europa.

Nuestra idea es lograr comercializarla, ya que creemos en nuestro producto como alternativa saludable a las cremas comerciales y como forma de introducir los insectos en la sociedad. Aun así, no contamos con los medios necesarios para poder iniciar una producción a gran escala.

¿Cómo obtenéis la harina de grillo? ¿Cuál es el proceso que se emplea?

Los grillos nos llegan vivos a la planta piloto, en jaulas de plástico. El proceso se engloba en una serie de operaciones térmicas y triturados, donde provocamos la muerte del grillo, su pérdida de agua y su transformación en partículas mucho más pequeñas.

¿Por qué grillos y no otro insecto?

Los grillos están mucho mejor conceptualizados socialmente que cualquier otro insecto. Podríamos decir que la población estaría mucho más dispuesta a ingerir un grillo que una cucaracha, por ejemplo. Es el grillo común. Nos lo proporcionan grandes específicas.

«Queremos transmitir al consumidor que más allá de la alimentación va a vivir una nueva experiencia, positiva y excitante»

R. Zambudio

¿Cómo definirías su sabor?

El sabor de la crema de cacao es bastante bueno. Todos los que la han probado aseguran que tendrían serias dificultades a la hora de encontrar una diferencia entre las cremas de cacao convencionales y la nuestra. Sabe a chocolate y avellana, principalmente. Nosotros, que hemos probado el insecto solo, sí notamos el sabor a grillos en la crema, pero otras personas que no lo han probado no saben diferenciar ese sabor del insecto.

La impresión que se llevan es bastante notoria; no se imaginan que un producto saludable y con insectos pueda estar realmente bueno. La experiencia siempre es muy positiva y excitante por parte del consumidor.

¿Cuáles son las propiedades que tiene el grillo para la salud?

Los grillos tienen un alto contenido de proteínas de alta calidad, esto significa que poseen todos los aminoácidos esenciales, a diferencia de las proteínas de algunos vegetales.

También tienen quitina, componente principal del exoesqueleto de los grillos. La quitina está considerada como la fibra animal, otorgando así los beneficios que esta aporta al organismo humano.

¿Qué usos y recetas se pueden emplear con esta crema?

La crema es muy versátil, ya que resiste bien las altas temperaturas. El día del concurso New Food la servimos con tostadas, frutas y polvo de avellana. También podría formar parte de rellenos en repostería, o incluso en platos de cocina elaborados.

Los ingredientes de nuestra crema son la harina de grillo, el cacao, boniato, dátil y avellanas, principalmente. Son ingredientes que cumplen funciones tecnológicas y pueden competir nutricionalmente con los de otras cremas comerciales, las cuales llevan mantecas, aceites de palma, azúcar, etc.

¿Comemos insectos sin darnos cuenta habitualmente? Es decir: en fruta, harinas, latas, chocolate, etc.

Lo dudo, ya que la industria alimentaria ha avanzado muchísimo en materia de calidad, seguridad e inocuidad. Que los alimentos comerciales tengan trazas de insectos sería un escándalo público bastante llamativo.

«Utilizamos grillos porque la población está más dispuesta a ingerirlos que una cucaracha, por ejemplo»

R. Zambudio



El producto final es una crema de cacao.

Fibromialgia: dolor inevitable, sufrimiento opcional

Una enfermedad que no presenta alteraciones orgánicas demostrables y que no tiene cura

PATRICIA G. DEL RÍO

Decía Buda que “el dolor es inevitable pero el sufrimiento es opcional”. Una premisa esperanzadora para hablar de la fibromialgia. Una enfermedad crónica, que cursa a brotes y que a día de hoy no tiene cura. Se caracteriza por un dolor muscular crónico de origen desconocido, que se acompaña de sensación de fatiga y otra gran variedad de síntomas: sueño no reparador, dificultad en la concentración y la memoria, trastornos reumatológicos y, a menudo, asocia depresión y ansiedad.

Una característica de la fibromialgia es que no presenta alteraciones orgánicas demostrables, dato que durante mucho tiempo llevó al equívoco de considerar esta dolencia como un trastorno de somatización, cuando todo parece apuntar que se trata de una enfermedad de origen neurológico.

Tratamiento multidisciplinar

En cuanto al tratamiento, este será específico para cada persona, pero además de fármacos para paliar el dolor es importante recibir información, el ejercicio físico regular, así como terapia psicológica para facilitar la aceptación y afrontamiento de la enfermedad. Dentro de los fármacos recomendados están los antidepresivos, los anticonvulsivos y los analgésicos.

Hay que tener en cuenta que los antidepresivos no actúan solo en el plano psíquico y/o emocional, sino que actúan sobre el dolor, ya que favorecen que el llamado umbral del dolor aumente, lo que facilita que nuestra tolerancia al dolor sea mayor. Al fármaco se le debe sumar el trabajo del psicólogo, pues está demostrado que los pensamientos pueden actuar como amplificadores o atenuadores de la sensación de dolor.

La cara visible

Existe una Asociación de Divulgación de Fibromialgia, accesible para todo el mundo gracias

Existen tantas formas de fibromialgia como enfermos de la misma



Adriana Paredes, concejala de bienestar social de El Campello; Harmonie Botella, presidenta ONG Fibro y Fernando Vela, traumatólogo.

a Internet. Esta Asociación ofrece una guía práctica para enfermos, docentes y familiares. Aunque es quizá gracias a personas famosas, como la cantante Lady Gaga o la más mundana María José Campanario, esposa de Jesulín de Ubrique, que la fibromialgia tiene una cara visible y gana en empatía.

La enfermedad llevó a la primera a suspender una gira y a la segunda la dejó postrada en una cama de hospital para poder paliar el dolor con opiáceos, datos que hablan de una enfermedad invalidante e incapacitante.

Si vamos a las estadísticas, la fibromialgia tiene cara femenina. Mujer, en torno a los 40, y que probablemente siente rabia. Rabia porque vive cada día con dolor y carga a sus espaldas una larga trayectoria de incompreensión, falta de empatía y trastornos psiquiátricos que ha ido paseando por numerosas consultas médicas: atención primaria, traumatólogos, psicólogos, reumatólogos, neurólogos (pueden leer la visión alternativa del doctor Arturo Goicoechea), por no hablar de la larga lista de profesionales de la medicina alternativa que también trabajan en el campo de la fibromialgia.

A menudo esta enfermedad tiene un impacto en el entorno del paciente, de modo que es aconsejable en la mayoría de los casos informar e incluir en el proceso de la enfermedad a la fami-

lia más cercana, especialmente a la pareja, para evitar conflictos.

Adaptación a cada caso

Al final, los datos parecen demostrar que, al menos de momento, hay que convivir con la enfermedad de la mejor de las maneras posibles adaptando el tratamiento a cada caso, pues hay tantas formas de fibromialgia como enfermos de la misma.

Lo que sí parece claro y extensible a todos los casos, es que es importante romper el círculo vicioso que supone el sentir dolor y las ganas de quedarse encamado o en casa. Hay que moverse, caminar y llevar una vida dinámica en la medida de las posibilidades de cada persona.

Harmonie y su Fibro Protesta

En todo el territorio español existen multitud de asociaciones a las que los enfermos de fibromialgia pueden acudir para buscar orientación. Aquí en Alicante

La terapia psicológica facilita la aceptación y afrontamiento de la enfermedad

«Hay que levantarse cada día con una motivación»
Harmonie Botella

apuntar que sí existen marcadores biológicos en las personas enfermas de fibromialgia, sin duda; un dato del que tirar para seguir investigando y facilitar la vida a estos enfermos.

Es importante tener motivación

El número de investigaciones centradas en estudiar diversos aspectos de la fibromialgia ha crecido de forma exponencial durante las dos últimas décadas. En estadísticas, se calcula que afecta aproximadamente a entre un 2 y un 6% de los pacientes que acuden al médico de familia y un 20% de los que acuden a un reumatólogo.

Harmonie nos habla de la importancia de levantarse cada día con una motivación; es una persona luchadora, positiva y sabe que lo peor para la enfermedad es quedarse parada. Así, teniendo en cuenta que cada enfermo de fibromialgia es un mundo, y respetando la forma de ser de cada persona, la presidenta de Fibro Protesta Ya anima a todo el mundo a contactar con la ONG y dejarse animar y motivar para convivir cada día mejor con esta dolencia.



Cartel promocional de una de las tantas campañas que se promueven desde la organización

La enfermedad no tiene fines de semana ni vacaciones

Analizamos los procedimientos que sigue el CTCV en la sede alicantina, con el objetivo de satisfacer las necesidades de los hospitales de la provincia. Se ha avanzado en términos de donación de sangre, pero todavía queda un largo camino por recorrer

EVA MARTÍNEZ

El Centro de Transfusiones de la Comunidad Valenciana (CTCV) se ubica entre el Hospital Universitario de San Juan y las facultades de Medicina y Farmacia del campus de San Juan de la universidad Miguel Hernández. Se trata de un centro único con sede en Valencia, Castellón y Alicante.

En Alicante hay 112 profesionales sanitarios y no sanitarios centrados en distintas funciones. Por un lado se mantiene un contacto permanente con la sociedad para promover la donación de sangre.

En Hemodonación atienden a donantes desde todas las localidades. En Fraccionamiento se procesa la sangre, velando por su calidad y seguridad. En Criopreservación se mantiene el banco de tejidos (huesos, médula ósea...) y leche materna. El personal de administración e informática proporciona el soporte cuando es necesario.

Misión del CTCV

El Centro se inauguró en 1987 con la finalidad de planificar y promover la donación de sangre, garantizando su suministro a todos los hospitales de la provincia.

A ello se adhirió el banco de tejidos, que preserva las médulas óseas y otros tejidos humanos precisos para los trasplantes. Actualmente se ha sumado el banco de leche materna. Auditorías externas avalan anualmente la seguridad transfusional.

El CTCV dispone de la tecnología más avanzada en el control de la seguridad biológica de la sangre. Además, incorpora res-



En Alicante se precisa 250 donaciones diarias y con cada una de ellas se salvan 3 vidas

puestas coherentes a la demanda y a las necesidades de los servicios médicos. Esto ayuda a contribuir a la mejora de calidad de vida de los ciudadanos de nuestra Comunidad.

Donaciones de sangre

La demanda de sangre por parte de los hospitales se mantiene en los últimos años. Se trabaja para que la demora sea mínima. En la provincia de Alicante el índice de donación se encuentra

El CTCV dispone de la tecnología más avanzada en el control de la seguridad biológica de la sangre

por debajo de la media nacional. A pesar de ello, en estos últimos 3 años la cifra de donantes se ha visto incrementada. El CTCV en Alicante precisa 250 donaciones diarias y con cada una de ellas se salvan 3 vidas.

La gente responde de forma positiva a las campañas que se realizan para donar sangre.

Pero se necesitan personas que donen de forma regular, tres veces al año en caso de las mujeres y cuatro en el caso de



los hombres. En cuanto a la distribución de la sangre, el CTCV dispone de equipos móviles con personal que se desplaza a distintos puntos de toda la provincia. Donantes, promotores y colaboradores ayudan de forma desinteresada.

Información para donantes y receptores

Pueden donar sangre todas las personas de edades comprendidas entre 18 y 65 años, después de superar una entrevista médica.

Una vez extraída la sangre, se almacenan los componentes en los que se fracciona: hematíes,

plaquetas y plasma. Los hematíes tienen una caducidad de 35 días, mientras que la caducidad de las plaquetas es solo de 5 días.

14 de junio: Día del Donante de Sangre

El área de Promoción del CTCV seguirá concienciando de las necesidades de sangre, agradeciendo a los donantes y colaboradores que ofrecen su apoyo.

En marzo se realizará en Elche un acto reconociendo al donante de sangre. Será en el Centro de Congresos del municipio, tras el 30 aniversario del CTCV de Alicante.

LaVila
MUEBLES & DECORACIÓN

Amueblar no es vender muebles

www.lavilamuebles.com

Nordic Style
por sólo **19€**

Medida: Ø80 cm
También disponible 130x80 cm

69€

47€

59€

99€

Chaiselongue con 2 puffs
Tapizados disponibles

por sólo **299€**

Colchones Viscoelásticos EXTRAORDINARIA CALIDAD
por sólo

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

Made in Spain.

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

Síguenos

¿Esta primavera se te caerá el pelo?

Los científicos no se ponen de acuerdo sobre si nuestra melena pierde o no durante el cambio estacional

PATRICIA G. DEL RÍO

Renovarse o morir, esto es lo que parece pasarle a nuestra melena en primavera. Sin embargo, esto no le pasa a todo el mundo y la ciencia no se pone de acuerdo. Intentamos dar respuesta a esta premisa a través de la opinión de un especialista y ofrecemos unos útiles consejos para el cuidado del cabello en esta época del año.

Antes de empezar a hablar debemos diferenciar dos conceptos: la caída normal y la caída patológica. La patológica se diferencia de la normal, no sólo porque la cantidad de pelo caído es mayor, sino también porque se pierde densidad de pelo en el cuero cabelludo y el pelo disminuye su grosor.



Nelson Amorós asegura que la caída de cabello en primavera es un dato real y comprobable.

La caída es algo biológico

Dentro de la caída normal, se encuentra la caída estacional, que suele producirse ahora en primavera y también en el otoño. Lo primero que hay que decir es que no hay que preocuparse si la caída no es realmente excesiva. En estas fechas es frecuente una aceleración del recambio del cabello, es algo biológico. Sólo hay que preocuparse si el cabello se cae más allá de los tres meses o si el pelo cae dejando calvas definidas.

Las causas de la caída del cabello son variadas: los genes, el sistema autoinmune (alopecia areata), el estrés, la falta de nutrientes adecuados, síntoma de alguna enfermedad (falta de hierro o problema de tiroides, por ejemplo), como efecto secundario de un medicamento, etc.

Ciclo capilar

Cada uno los 150.000 cabellos que, se calcula, una persona tiene de media, pasa por las tres etapas del ciclo capilar: fase de crecimiento, de transición y de reposo.

Según el Instituto Médico Dermatológico, no existe unani-

midad en la comunidad científica sobre si es verdad o no que el pelo se caiga en primavera. Hay médicos especialistas que así lo consideran, pero creen que esta caída se debe a una conjunción de factores, no solo al cambio de estación.

Desde el Instituto, aseguran que ante problemas de caída o alopecia es importante acudir a un especialista y tener un diagnóstico especializado, pues parece claro que cada caso es un mundo y lo más importante es tener un diagnóstico médico concreto.

Los cambios hormonales favorecen la caída

Volviendo al cambio de estación, parece que durante la primavera los folículos pilosos entran en su fase de reposo, lo que supone que están 'pegados' a nuestro cuero cabelludo de forma muy frágil y tienen alta probabilidad de quedarse en nuestro cepillo. Además concurren otra serie de factores que favorecen la pérdida de pelo, como son los cambios hormonales en las mujeres, el sol o las altas temperaturas.

Cuidados y opinión del experto

El cabello ha de lavarse según su nivel de suciedad y basta con un champú y un acondicionador neutros; y mejor si el producto se extiende primero en las manos para aplicar después en el cuero cabelludo con un masaje circular, que ayudará a estimular los folículos pilosos, donde crece el cabello. El aclarado es mejor con agua tibia, y debe durar entre 2 y

3 minutos. Después se aplica en puntas un acondicionador, que vuelve a aclararse tras unos minutos.

En opinión de Nelson Amorós, farmacéutico adjunto en Farmacia Lozano de Alicante, "la caída de cabello estacional es una realidad que puede y debe tratarse. Lo ideal es un tratamiento de tres meses vía oral, acompañado de champú fortificante y unas ampollas tratantes como terapia de choque".

Caída del cabello normal y caída patológica son conceptos diferenciados

De manera preventiva, debería tratarse la caída del pelo un par de veces al año

El pelo necesita de nutrientes: vitamina B, magnesio o hierro

«La caída del cabello estacional es una realidad» N. Amorós

¿Sabías que...?

Nuestro cabello crece una media de 1 cm al mes.
Cada pelo permanece entre 2 y 8 años en la cabeza.
Una cabellera media tiene entre 100.000 y 150.000 pelos.
Entre los 16 y los 46 años el cabello crece más rápido.
Si cortas tu cabello, no crece más deprisa.

Consejos para el cuidado del cabello

Un masaje ascendente.
Un buen chorro de agua fría.
No utilizar demasiado producto.
Cuidado con las coletas: el pelo demasiado tirante daña la zona del bulbo, y las gomas de pelo pueden romper el cabello.
Atento a tu dieta.
Cuidado con el estrés.
Protégelo del sol.
Cuidado con su manipulación en mojado, porque está saturado de agua y la cutícula que lo protege no está en la mejor de las condiciones.



Como complemento a los champús, existe toda una gama de complementos y vitaminas para tomar.

AGENDA CULTURAL

Carmen San José

MARZO 2018

CINE



JULIA IST

Jueves, día 1.
19:30 y 22 h

Cines Odeón (c/ Juan Ramón Jiménez, 18). Entrada libre hasta completar aforo.

(V.O. valencià) (España, 2017. 90 minutos). Julia, una estudiante de arquitectura de 21 años, decide irse de Erasmus a Berlín. Allí, al verse sola por primera vez en su vida, se da cuenta que no es tan fácil como ella creía y tendrá que empezar a valerse por sí misma en una gran ciudad llena de gente.

LA LIBRERÍA

Del jueves, día 1 al domingo, día 4.
17:30, 20 y 22:30 h

Cines Odeón. Entrada: 1,5 a 3 €

(España, 2017 - 115 minutos). En un pequeño pueblo de la Inglaterra de 1959, una mujer decide, en contra de la educada, pero implacable oposición vecinal, abrir la primera librería que haya habido nunca en esa zona.

EL JARDÍN DE JEANETTE

Viernes, día 2.
18 y 20:30 h

Aula de Cultura Fundación Caja Mediterráneo (c/ Kursaal, 1)

LA GRAN ENFERMEDAD DEL AMOR

Del miércoles, día 7 al domingo, día 11.
17:30, 20 y 22:30 h

Cines Odeón. Entrada: 1,5 a 3 €

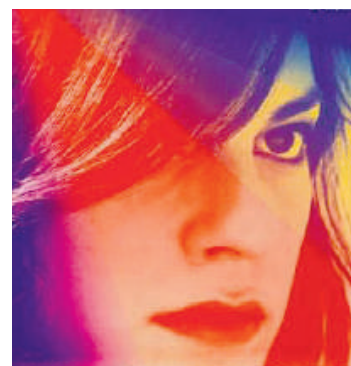


(V.O. jueves 20 y 22:30 h) (EE. UU., 2017 - 119 minutos). Historia real de Kumail y Emily, una pareja que se conoce en un espectáculo de comedia. Cuando parecía que todo iba a quedarse en un encuentro de una noche, su relación empieza a avanzar a pesar de las diferencias culturales.

UNA MUJER FANTÁSTICA

Viernes, día 9.
18 y 20:30 h

Aula de Cultura Fundación Caja Mediterráneo.



HANDIA

Del miércoles, día 14 al domingo, día 18.
17:30, 20 y 22:30 h

Cines Odeón. Entrada: 1,5 a 3 €

(España, 2017 - 114 min). Tras haber luchado en la Primera Guerra Carlista, Martín vuelve a su caserío familiar en Guipúzcoa y allí descubre con sorpresa que su hermano menor es mucho más alto de lo normal.

REHENES

Viernes, día 16.
18 y 20:30 h

Aula de Cultura Fundación Caja Mediterráneo.

EN REALIDAD, NUNCA ESTUVISTE AQUÍ

Del miércoles, día 21 al domingo, día 25.
17:30, 20 y 22:30 h

CONSULTA EL HORARI D'ENTRADES AL PROGRAMA DEL ESCORXADOR O EN EL 96 665 8230

MES DEL TEATRE

3 MARÇ CRIADERO DE MORSAS. LA MARATON DE NUEVA YORK
10 MARÇ L'ARTESANA TEATRO. UN SOLO SABOR
11 MARÇ SOMNISTEATRO. LA PRINCESA VALIENTE Y EL DRAGON DE REBAJAS
16, 17, 18 MARÇ L'ESCORXADOR Y FITELX. MICROTEATRO EN ESPACIOS PUBLICOS
17 MARÇ TEATRO DE LA CATRINA. LA ONIRONAUTA
22, 23, 24 MARÇ CCCE L'ESCORXADOR. TEATRO EN CONSTRUCCION I MENTIROSO EXTRAORDINARIO. HUANITA
25 MARÇ LA PLATAFORMA DE TEATRE AMATEUR D'ELX. TEATRO BAJO LA ARENA

FORMACIÓ

MARÇ DISSABTES DESCOBRINT EL TEATRE MUSICAL
3 MARÇ AMB EL MEU PAPA, AMB LA MEUA MAMA
3, 4 MARÇ DRAMATURGIA I CREACIÓ LITERARIA
10 MARÇ MARIONETES PER A XIQUETS I XIQUETES
10, 11 MARÇ RELACIONS DRAMÀTIQUES EN LA IMPRO

EXPOSICIONS

2 > 11 MARÇ 1965/2017: 52 ANYS TITELLEJANT AMB LA CARRETA. COMPANYIA LA CARRETA



...I MOLT MÉS!!! CONSULTA TOTA LA PROGRAMACIÓ I VENDA D'ENTRADES A:
elx.es
f L'Escorxador Centre de Cultura Contemporània d'Elx
@Escorxador
escorxadorelx
#UnaNovaCulturaAEIx
escorxador@ayto-elx.es
96 665 8230
Per respecte als artistes i al públic, una vegada començats els espectacles no es permetrà l'accés a la sala on se celebren.
CCCE L'Escorxador s'adhereix a la CARTA IGUALTAT MH de Clàssics y Modernos.

CINE



Cines Odeón. Entrada: 1,5 a 3 €



(V.O. jueves 20 y 22:30 h) (Reino Unido, 2017 - 95 minutos). Joe, ex marine y antiguo veterano de guerra, es un tipo solitario que dedica su tiempo a intentar salvar a mujeres que son explotadas sexualmente. Un día recibe la llamada de un político porque su hija ha sido secuestrada.

TIERRA FIRME

**Viernes, día 23.
18 y 20:30 h**

Aula de Cultura Fundación Caja Mediterráneo.

LA LLAMADA

**Del miércoles, día 28
al domingo, día 1 de
abril.
17:30, 20 y 22:30 h**

Cines Odeón. Entrada: 1,5 a 3 €



(España, 2017 - 108 minutos). Ambientada en Segovia, narra la historia de dos adolescentes de 17 años que se encuentran en el campamento de verano cristiano 'La brújula', al que van desde pequeñas. Ambas sienten pasión por el reggaeton y el electro-latino, pero las apariciones de Dios a María comenzarán a cambiar sus vidas...

HUMOR

SANTA POLA

**XI CERTAMEN DE
MONÓLOGOS DE HUMOR
Días 2, 9 y 16. 21 h**

HUMOR

Casa de Cultura (c/ Elche, 24).
Entrada: 3 € (cada sesión)



- **Viernes, días 2 y 9 - CONCURSO.**
- **Viernes, día 16 - GALA FINAL.**

XI edición de este certamen amateur de jóvenes humoristas que se ha afianzado a nivel nacional. Se compone de tres galas: en las dos primeras se seleccionará a cuatro monologuistas y en la gala final se seleccionará a los tres mejores.

OTROS

**8º MARATÓN DE POESÍA
Y MICRORRELATO LAS
CLARISAS**

**Viernes, día 2.
18 a 22 h**

C.C. Las Clarisas (sala Capilla - c/ Capitán Lagier, 1)
Entrada libre hasta completar aforo

Recital contrareloj, 'crono' literario-musical-artístico.

**CONCURSO VELLES DE
SERRA**

**Miércoles, día 7.
9 a 14 h**

Balcones particulares de Elche

Tradición de Cuaresma que consiste en colocar muñecos de carácter satírico en los balcones, que critican de modo bromista y socarrón aspectos de la vida social y política del momento. Según la tradición ilicitana los muñecos deben colocarse en las ventanas, balcones o en las puertas de las casas, al amanecer del miércoles central de la época de Cuaresma.

TEATRO

**LA MARATÓN DE NUEVA
YORK**

TEATRO



**Sábado, día 3.
21 h**

CCE L'Escorxador (c/ Curtidores, 23). Entrada libre con invitación.



Dos actores, calzados con unas deportivas y dispuestos a pasar-se una hora literalmente corriendo, reflexionan sobre porqué corren y sobre la vida.

**CUANDO LAS MUJERES
NO PODÍAN VOTAR**

**Miércoles, día 7.
20 h**

Gran Teatro (c/ Kursaal). Entrada libre.



**SIETE GRITOS EN EL MAR
Jueves, día 8.
21 h**

Gran Teatro. Entrada: 7 €

En un trasatlántico, con destino a Sudamérica, ocho pasajeros de primera clase son invitados a disfrutar de la cena de Nochebuena en la mesa del capitán, pero este tiene algo importante que revelarles, un hecho que cambiará el destino de sus vidas.

OBRA DE DIOS

**Viernes, día 9.
21 h**

Gran Teatro. Entrada: 18 a 20 €



La auténtica historia jamás contada de los protagonistas de la Biblia: Jesús, Abraham, Moisés y Steve Jobs. Todo aquello que usted siempre quiso saber contestado por el rey del espacio y el tiempo y sus fieles arcángeles.

TEATRO BAJO LA ARENA

**Domingo, día 25.
20 h**

CCE L'Escorxador. Entrada: 5 €

El teatro bajo la arena lo soñó un poeta inmortal al que quisieron callarle la voz, pero no lo lograron. Soñó que Romeo pudiera ser un grano de sal y Julieta pudiera ser un mapa. Su teatro removió altares y tumbas y dejó su huella indestructible en la arena. El teatro lo dirá todo. El teatro dentro del teatro. El público, dentro del teatro dentro del teatro... y bajo la arena que soñó el poeta.

LA PASIÓN DE ELCHE

Del día 30 al 1 de abril

Gran Teatro.

- **Viernes, día 30. 11 h.** Entrada libre.

- **Sábado, día 31 y domingo, día 1 de abril. 19 h.** Entrada donativo 3 €

El Grupo Cultural Jerusalem representa durante tres días de la Semana Santa la obra 'La Pasión de Elche', declarada de Interés Turístico.

CONCIERTOS



**ORQUESTA SINFÓNICA
CIUDAD DE ELCHE**

**Viernes, día 2.
21 h**

Gran Teatro (c/ Kursaal). Entrada: 14 a 18 €

**LA ORQUESTA
MONDRAGÓN**

**Sábado, día 3.
21:30 h**

Sala Cultural La Llotja (plaça de la Llotja). Entrada: 22 €

**LOLE MONTOYA
(flamenco)**

**Sábado, día 10.
20:30 h**

Gran Teatro. Entrada: 14 a 18 €



CONCIERTOS



BRUNO SOTOS

**Sábado, día 10.
22 h**

La Cuna Tetería (c/ Porta de les Tafalles, 18). Entrada: 10 a 12 €

**RICK WAKEMAN &
VALENTINA BLANCA
(acústico + voz)**

**Viernes, día 16.
21 h**

Gran Teatro. Entrada: 25 €



ÁLEX SIENNA

**Viernes, día 16.
21:30 h**

Sala Cultural La Llotja. Entrada: 10 €



**RULO Y LA
CONTRABANDA**

**Viernes, día 23.
21 h**

Gran Teatro. Entrada: 27 a 39 €



NEUMAN

**Sábado, día 24.
21:30 h**

Sala Cultural La Llotja. Entrada: 16,50 €



EXPOSICIONES

OJOS DE OTRO MUNDO
Hasta el 30 de marzo

Lonja medieval (Plaça de Baix, 1)

Martes a sábado de 10 a 14 y 15 a 18, domingos y festivos de 10 a 14 h



Exposición de fotografías de Andreu Castillejos.

MAYOR 181
Hasta el 8 de abril

Aula Fundación Caja Mediterráneo (c/ Hospital, 18)

Martes a sábado de 17:30 a 21 h y domingos de 17 a 20 h

En su obra Xavi García fusiona conceptos y analiza la sociedad en la que vivimos, y la relación del individuo con su entorno.

LA MOVIDA Y LOS 80's.
UNA EFERVESCENCIA MUSICAL**Hasta el 22 de abril**

Museo de Arte Contemporáneo (MACE - Plaça Major del Raval, 1)

Martes a sábado de 10 a 14 y 15 a 18, domingos y festivos de 10 a 14 h

Dentro del ciclo 'La movida de los 80' se inaugura esta exposición fotográfica de Miguel Trillo, que será el eje central de dicho ciclo.

ESPAÑOLES EN BRAM**Del 1 de marzo al 30 de abril**

Antigua Capilla de la Orden Tercera Franciscana (pz. Reyes Católicos, 20)

Martes a sábado de 10 a 14 y 15 a 18, domingos y festivos de 10 a 14 h



Colección de imágenes de Agustí Centelles sobre la experiencia

vital del propio autor y de varios miles de exiliados españoles, reclusos en dicho campo de concentración francés a la conclusión de la Guerra Civil española.

SANTA POLA**IV CONCURSO AGENDA SOLIDARIA y II CONCURSO AGENDA ESCOLAR COLIBRÍ / II CONCURSO ESCOLAR AGENDA SOLIDARIA****Hasta el 2 de marzo**

Casa de Cultura (c/ Elche, 24)

Lunes a viernes de 9:30 a 13:30 y 17 a 20 h, sábados de 9:30 a 13 h

GEOMETRÍA ESPIRITUAL
Hasta el 19 de marzo

Museo del Mar (Castillo Fortaleza)

Martes a sábado de 10 a 13 y 16 a 19 h, domingos y festivos de 11 a 13:30 h

El informalismo del artista Mario Lanzione toma vida gracias a la aplicación de materiales como el papel de seda, y el uso magistral y armónico de los rayos de luz y de los colores que iluminan su obra.

ÍTACA... EL VIATGE I EL VIATGER**Hasta el 19 de marzo**

Museo del Mar (sala de exposiciones - Castillo Fortaleza)

Martes a sábado de 10 a 13 y 16 a 19 h, domingos y festivos de 11 a 13:30 h



Por Morán Berrutti. Homenaje querido por el viajero para su añorado pueblo, para sus recuerdos, para sus amigos...

UN MUNDO EN BLANCO Y NEGRO**Hasta el 20 de marzo**

Cafetería L' Estació (avda. Valencia)

Por la Asociación Fotográfica de Santa Pola.

ESPÍRITU DE SUPERACIÓN**Hasta el 15 de abril**

Cafetería L' Estació (avda. Valencia)

Por la Asociación Fotográfica de Santa Pola. Podremos contemplar instantáneas de distintas disciplinas deportivas comenzando por la vela latina, boxeo, tiro con arco, vóley, kitesurf, pentanca, y terminando por deportes del motor como motocross o rally. Además, no podían faltar instantes de la media maratón, que mediante la fotografía recogen el devenir de la prueba y el espíritu deportivo de la misma.

INFANTIL**LOS CABRITILLOS**
(títeres)**Viernes, día 2.**
18:30 h

Sala Cultural La Llotja (c/ José María Castaño Martínez, 13). Entrada: 6 €

Mamá cabra tiene que ir al mercado y los cabritillos quedarán solos en casa, con la advertencia de no abrir la puerta a nadie. Sin embargo, el lobo feroz no tardará en llamar a la puerta.

OPERACIÓN CACAHUETE 2: MISIÓN SALVAR EL PARQUE (cine)**Sábado, día 3 y domingo, día 4.**
17:30 y 20 h

Cines Odeón (c/ Juan Ramón Jiménez, 18). Entrada: 3 €

(V.O. valencià) (Canadá, 2017 - 95 minutos). Surly y sus amigos deben parar al alcalde de Oakton City, que quiere demoler su hogar para hacer un parque de atracciones.

EL PRINCIPITO**Sábado, día 10.**
18 h

Sala La Tramoia (c/ Manuel López Quereda, 2)

El protagonista de nuestra historia, un dulce e inocente muchachito, nos hará viajar por diversos planetas habitados hasta llegar finalmente a la Tierra.

YO-KAI WATCH, LA PELÍCULA (cine)**INFANTIL****Sábado, día 10 y domingo, día 11.**
17:30 y 20 h

Cines Odeón. Entrada: 3 €

(Japón, 2014 - 97 minutos). La historia comienza en el momento en que el joven Keita Amano se encuentra con una pequeña cápsula en el bosque, para después recibir un misterioso reloj.

EL RUMOR DE RUIDO**Sábado, día 17. 18 h**

Sala La Tramoia.

Un hombre colecciona experiencias sonoras. Registra paisajes y situaciones. Investiga el silencioso ruido que llegó a nuestros oídos y que ya jamás se irá, como el de un frigorífico en la noche... los guarda en cajas y lugares imaginarios.

MI AMIGO EL GIGANTE (cine)**Sábado, día 17 y domingo, día 18.**
17:30 y 20 h

Cines Odeón. Entrada: 3 €

(EE.UU., 2016 - 117 minutos). Una niña se alía con la Reina de Inglaterra y con un gigante bonachón, para impedir una invasión de malvados gigantes que se preparan para comerse a todos los niños del país.

LA FLOR DE LA MARAVILLA (títeres)**Viernes, día 23.**
18:30 h

Sala Cultural La Llotja. Entrada: 6 €

La flor de la maravilla crece en diversos climas y condiciones, cura las heridas y tiene amplias aplicaciones medicinales. Pero, además, encierra el motor del deseo, porque encontrarla entraña conseguir justamente lo que le da nombre: la maravilla.

AMOUR (teatro sin palabras)**Sábado, día 24. 19 h**

Gran Teatro (c/ Kursaal). Entrada: 5 €

Unos niños juegan en el país donde todo empieza. Se afanan en descubrir el mundo. Imitan a los mayores, con audacia y desenfado. Saben de olores, piel, caricia, abandono, refugio, deseo. No saben del tiempo. Y de

pronto, han transcurrido más de sesenta años. Ahora, envejecidos, sacan de los bolsillos multitud de palabras que caen como hojas marchitas. Saben de olores, piel, caricia, abandono, refugio, deseo. Y, paradójicamente, no dudan en enemistarse cuando ya conocen el verdadero significado de amar.

RICHARD LA CIGUEÑA (cine)**Sábado, día 24 y domingo, día 25.**
17:30 y 20 h

Cines Odeón. Entrada: 3 €



(Luxemburgo, 2017 - 85 minutos). Richard ha sido adoptado y criado por una familia de cigüeñas y está convencido de ser una de ellas. Pero surgen problemas cuando las cigüeñas, aves migratorias, parten hacia África para pasar el invierno.

EMOJI, LA PELÍCULA (cine)**Sábado, día 31 y domingo, día 1 de abril.**
17:30 y 20 h

Cines Odeón. Entrada: 3 €



(EE.UU., 2017 - 86 minutos). Los protagonistas habitan la misteriosa tierra de Textopolis, donde todos los emojis favoritos de la gente cobran vida, mientras esperan ser seleccionados por el usuario del teléfono.

ENTREVISTA > Anaís Ferrández / Presidenta de La Mama d'Elx (Elche, 4-mayo-1974)

«Las empresas deben formar a los trabajadores en temas de lactancia»

Anaís Ferrández dice que la discriminación que sufren las madres por dar de mamar en público son más frecuentes de lo que parece y cree que la solución es la educación desde la base

PABLO SALAZAR

La Mama d'Elx es una asociación ilicitana que surgió en 2006, como herramienta de ayuda para aquellas madres que no sabían dónde acudir para solucionar sus dudas con la lactancia.

Su presidenta, Anaís Ferrández, resalta la discriminación que sufren las madres en sitios públicos por amamantar a su bebé, así como también en los ambientes laborales y hospitalarios, donde dice que se producen los hechos "más graves". Además de brindar apoyo, desde su grupo también se trabaja en dar a conocer el aspecto jurídico de la lactancia; en dar a conocer sus derechos.

¿Hay mucho desconocimiento en el mundo de la lactancia?

Sí, cuando se creó la asociación había muchas madres que no sabían qué hacer, eso ha ido menguando, pero es cierto que si vas al médico por cualquier duda de lactancia muchas veces no saben resolverlas, ya que no estudian estos temas en las facultades.

Por eso son necesarias estas asociaciones de apoyo, para dar toda la información que necesitan sin dejar de lado que apoyamos que, en el ámbito sanitario, tanto enfermeros como médicos se formen en este sentido, porque en primera instancia es donde una madre debe acudir ante cualquier problema.

¿Hay buen 'feedback' con los centros de salud?

Sí, estamos muy contentas. Actualmente se realizan talleres de lactancia en todos los centros de salud, y desde la asociación, mediante nuestra agenda web, ponemos a disposición de las usuarias todos esos recursos. Los horarios y direcciones que pueden interesarles.

¿Una vez dan a luz las madres pueden llegar a sentirse solas en este tipo de temas?

Antes las madres no tenían información ni talleres, pero ahora mismo sí que se encuentran más acompañadas. Lo que se detecta ahora es más una situación de inseguridad en la madre; no saber cómo actuar, aunque poseas mucha información, porque son casos que no te han to-



Grupo de mujeres de la Asociación de La Mama d'Elx | Pablo Salazar

«Muchas veces los propios médicos no están formados en temas de lactancia»

cado de cerca o porque te pasan cosas realmente diferentes a todo lo que has podido leer. Ahora mismo la misión es dar esa seguridad y sobre todo la parte jurídica, darles a conocer sus derechos.

¿El exceso de información en Internet puede llegar a jugar una mala pasada?

Hay muchísima información, pero en este caso no creo que sea contraproducente puesto que cuanta más información, mejor. Siempre hay que recurrir a fuentes oficiales.

¿La lactancia es para vosotras algo que va más allá del simple acto de alimentar al bebé?

Yo creo que es el derecho que tiene el bebé al nacer, poder ser amamantado con lo que

«La OMS dice que es aconsejable dar de mamar en los dos primeros años»

la naturaleza le da, la leche de su madre que siempre va a ser la adecuada para él. También es verdad que hay casos que, por circunstancia personales, no se da lactancia y se da biberón, pero nunca va a ser igual ni parecido.

A mí me molesta cuando te hacen comentarios del estilo "esta es la mejor leche, la más parecida a la leche materna", cuando lo más parecido a la leche materna es ella misma. Muchas veces por ese marketing que trabaja la industria del biberón se nos hace creer barbaridades.

¿Qué beneficios aporta la lactancia materna por encima de las alternativas?

Son múltiples a nivel nutricional y también emocional. Se

crea un ambiente de seguridad para el bebé, algo que dura muchos años. La Organización Mundial de la Salud (OMS) aconseja que se debe dar los dos primeros años. En ese tiempo los nutrientes y las defensas que les podemos pasar son siempre los adecuados a su periodo.

¿Hay alguna edad recomendada como límite?

No hay edad límite, pero se supone que lo natural es sobre los seis años. Aquí en España no es lo normal, por lo menos por esta zona, aunque me consta que en el norte del país sí hay muchos casos.

En este sentido influye mucho al sociedad, el marketing de la industria del biberón que llevan 70 años machacándonos con lo mismo, beneficios inventados de esa herramienta, la lactancia como no da beneficios para ninguna industria no tiene tantas armas para hacer marketing.

¿Qué opina del biberón?

Ahora mismo si a un niño lo crías con biberón no vas a tener ningún problema, porque están totalmente adecuados a las necesidades, lo que pasa es que siempre va a haber un producto mejor que es la lactancia. Si por

circunstancias no puedes dar de mamar, pues está el biberón y actualmente es una buena opción.

¿Está a favor de la lactancia mixta?

Comenzó cuando apareció el biberón. Es más, el biberón empezó diciendo ser una ayuda y un apoyo. Creo que si el bebé necesita un apoyo se le debe ayudar con biberones de tu propia leche o de leche de otras madres, ya que hay disponibles bancos de leche, y que el suplemento sea la propia leche materna.

¿Existen bancos de leche?

Sí, claro. El más cercano que tenemos se encuentra en Valencia, en el Hospital de la Fe, y está empezando a funcionar. Nosotros desde aquí damos toda la información necesaria para que quien quiera pueda solicitarlo. Nos gustaría tener alguno en Elche o Alicante.

¿Cuáles son los problemas más recurrentes con los que se topan?

El principal problema es la desconfianza de la madre en sí misma, que siempre piensa que no lo hace bien, cuando lo mejor es confiar y ver que poco a poco tu bebé coge peso y está animado.

¿Qué opina sobre las madres que están en contra de grupos como el suyo?

Me pregunto por qué hay madres contrarias a este tipo de grupos. Parece que no les gusta que existan estos grupos y no entiendo la razón; que no vayan lo entiendo, pero tampoco ese recelo hacia nosotras, incluso tenemos mamás con biberón.

¿Cree que el hecho de dar de mamar en público se ha estigmatizado?

Cada vez más salen a la luz casos de madres que las echan de lugares por ello. Son los que más visibilidad tienen y más aparecen en las redes sociales, pero dudo que ésa sea la política de las empresas donde eso ocurre. Me niego a pensar así.

Creo que es más el desconocimiento de la persona que echa a la madre, pero tampoco culpo a las empresas porque sí creo que las empresas deberían trabajar en un plan de igualdad y

en formar a los trabajadores en estos temas.

¿Por qué ocurre este tipo de situaciones?

Porque ven algo negativo en el hecho de amamantar y eso es un fallo en la educación. Sería muy importante trabajar el tema de la lactancia desde bien pequeños. Se hace hincapié en los órganos sexuales, la reproducción y demás, pero amamantar también es importante.

Nosotras trabajamos con imágenes de varias situaciones, como el tándem (amamantar a un niño grande y otro pequeño) o el amamantamiento gemelar, e intentamos desmitificar locuras como la que dice que no se puede dar de mamar en la playa.

¿Ocurre más de lo que pensamos estas situaciones?

Sí, pero los que salen a la luz son casos con características similares, como que te han echado de un sitio, pero luego hay muchos que no aparecen y son muy graves como los del entorno laboral o en el mismo entorno de un hospital, en donde muchas veces se rompe la lactancia.

Por ejemplo, si a ti te tienen que tener en el hospital ciertos días no te dejan tener a tu bebé contigo para poder amantarlo. Las condiciones no te ayudan y no aportan cunas ni tiempo. Es-

«Por cuestiones de salud siempre te tienen que dar la opción de sacarte la leche en el trabajo»

tas cosas sí que nos llegan a la asociación y lo que hacemos es reunirnos con las universidades de Elche, Alicante y varias más para ver cómo se puede ayudar en este sentido.

¿Hay algún protocolo de actuación en estos casos de discriminación?

Nosotras aconsejamos que vengan a pedirnos ayuda y nosotras les ayudaremos a reivindicar sus derechos. Sobre todo en la UMH nos ayudan mucho jurídicamente, y este año se está trabajando en un proyecto de fin de grado que versa sobre la parte institucional de la lactancia, de sus derechos en las administraciones. Será muy importante, podría ser una buena guía. Es algo novedoso en toda España.

¿Es todavía tan complicado unir la lactancia y el mundo laboral?



Anaís Ferrández | Pablo Salazar

No es lo habitual, muchas madres piden excedencias porque es muy complicado llevar esta situación, este tema me preocupa mucho porque sería muy fácil compaginarlo, pero las empresas no lo ven y las madres no están para luchar, están débiles y frágiles después de tener a su bebé y no tienen ganas de pelear.

Siempre te tienen que dar

la opción de sacarte la leche, ya que a nivel de salud que te venga leche y no poder extraerla acarrea muchos problemas como mastitis.

Hacemos el taller de incorporación al trabajo porque queremos enseñarlas a extraerse la leche y que no se pongan enfermas, pero es muy triste tener que tirar toda esa leche y no poder compatibilizarlo.

«El principal problema con el que lidiamos es la desconfianza de la madre en su capacidad»



**Elx més net
amb tu**



"Si eres profesional de la jardinería recuerda que las grandes podas deben depositarse en vertederos autorizados y si la cantidad es pequeña en cualquier punto limpio"

Vicente Bordonado



Ajuntament d'Elx



urbaser

PREAVÍS PER A
L'ARREPLEGA GRATUÏTA
D'EFFECTES

96 667 88 20

TELÈFON PER A
INCIDÈNCIES DE NETEJA

680 363 774

ENTREVISTA > Jony Níguez / Centrocampista del Elche C.F. (Elche, 2-abril-1985)

«Para mí jugar bien es ganar, sea de la manera que sea»

El jugador recuerda que su padre y su hermano tienen un ascenso con el Elche C.F. y él confiesa que sumar uno más a la familia sería lo que más ilusión le haría

PABLO VERDÚ
Jony Níguez por fin ha guardado la maleta. Tras más de media vida recorriendo España y parte de Europa, el mayor de la saga Níguez, hijo del mítico Boria y hermano de Aarón y Saúl, ha regresado a casa para cumplir el sueño de jugar en el Elche.
El centrocampista, uno de los refuerzos del club para la segunda vuelta, repasa su infancia, analiza el presente y habla con pasión y orgullo de sus hermanos. A pesar de hipotecar su infancia se siente agradecido al fútbol, aunque recuerda que este deporte le debe un ascenso tras dos golpes sufridos en su carrera.
Níguez sueña con llegar algún día a un banquillo y desvela, casi sin querer, por qué nunca echó raíces en ningún club. “Soy de culo inquieto, como decía mi madre”, recuerda. Quizás nunca deshizo el equipaje porque en su mente siempre estuvo regresar a casa para cerrar el círculo.

¿Cómo se ha adaptado a su casa tras tantos años buscándose la vida por ahí?
Ha sido un paso importante en mi carrera. Volver a mi tierra para jugar es un sueño cumplido. Es un reto y una responsabilidad que me exige dar lo máximo cada día. La adaptación ha sido fácil, porque aquí tengo mi familia, mis amigos y mi casa. Lo tengo todo para dar el máximo y ayudar al equipo.

¿Esperaba volver a Elche o ya había perdido la esperanza?
Siempre tienes esa ilusión. En verano pudo hacerse el fichaje, pero no cuajó. Y ahora en Navidad no tuve ninguna duda y fue todo muy rápido. Tenía unas ganas tremendas de que se cerrara lo antes posible.
El fútbol, siendo su padre quién es, siempre ha estado presente en casa. ¿Qué recuerdos tiene de Boria?
Tengo muchas imágenes de aquella etapa, de estar siempre jugando con él y con mis hermanos. Recuerdo venir al Martínez Valero con mi madre, bajar las escaleras de la grada corriendo y tirar ajos al campo para darle suerte a mi padre. Es una ilusión tremenda poder estar en el equipo de mi tierra y que mi hijo sea



Jonathan Níguez Esclapez, Jugador Elche C.F. | Antonio J. Rodríguez

«El fútbol está tan igualado físicamente que la diferencia la marcan los jugadores más inteligentes»

ahora el que me vea a mí en el Elche.
¿Cómo jugaba Jony de niño? ¿Siempre fue centrocampista?
Sí, al contrario de otros jugadores que van cambiando de posición yo siempre fui centrocampista. Más adelante o más atrás, pero siempre en el medio.
¿Qué jugador era su ídolo de pequeño?
Fernando Redondo. Siempre me fijaba en él. Desprendía una clase jugando que me dejaba boquiabierto. Entendía muy bien el juego. De la época actual el que es un referente es Sergio Busquets. Mucha gente dice que no tiene condiciones físicas para ser medio centro, pero entiende como nadie este juego.

«Volver a casa es un reto y una responsabilidad que me exige dar lo máximo cada día»

Con un padre futbolista y tres hermanos futboleros, el pasillo de su casa debió ser una fiesta.
Siempre hemos estado jugando juntos, muy unidos. Eso es algo en lo que mis padres siempre hicieron hincapié. Cada uno puede tener su carrera y estar lejos, pero siempre estamos en contacto o nos intentamos reunir en Navidad o en verano. La familia siempre ha estado unida y mi fichaje por el Elche ha sido una felicidad tremenda para todos.
Usted es el mayor de los tres. ¿Le tocó pagar por las trastadas de los pequeños?
Algún que otro castigo me he comido por ser el mayor y por tener la responsabilidad de los pequeños.

«Recuerdo ir de pequeño al Martínez Valero y tirar ajos al campo para darle suerte a mi padre»

¿Quién era el más trasto, el que se llevó más ‘tarjetas amarillas’ por parte de su madre?
Saúl. El pequeño era el más rebelde y revoltoso. En el colegio alguna que otra vez me buscaban los profesores para decirme que le habían tenido que llamar la atención.
Usted se va muy joven de casa, con apenas 14 años. ¿Fue duro?
Sí, pero tenía claro que quería ser futbolista y eso formaba parte del sueño. Me fui a Valencia y fue un paso importante en mi vida, porque alejarme de mi familia, de mi entorno y de mis amigos se hizo cuesta arriba.
¿Llegó a sentirse solo o con la tentación de abandonar?
Abandonar no porque los

«De los tres hermanos, Saúl, quizás por ser el pequeño, siempre fue el más trasto y el más revoltoso»

malos momentos, al final, también son necesarios para el crecimiento de una persona. Pasas momentos de soledad, sin poder llorar con tus padres, pero eso te hace crecer. Renuncias a muchas cosas y a una vida normal, pero estoy orgulloso de esa etapa.
Usted es un experto en canteras: Elche, Valencia, Villarreal, Espanyol, Real Madrid...
Mi madre siempre decía que era de culo inquieto. Intenté sacar lo mejor de cada una. Desde la grandeza del Madrid hasta la metodología de cualquiera de los otros.
También se fue a Portugal... y a Eslovenia. ¿Por qué eligió un destino tan poco común?

Pues no me lo pensé. Fue una oportunidad que salió rápida y la acepté porque me gusta descubrir países y otros tipos de fútbol. Me gusta tener experiencias porque la vida es eso, sumar experiencias y vivencias.

¿Por qué nunca echó raíces en ningún club? ¿No encontró el lugar ideal?

Una vez un entrenador me preguntó lo mismo y le dije que era algo que estaba en mi carácter. Me gusta tener retos nuevos casi a diario, y cuando veo que no tengo esa ilusión o una meta que me motive, cambio de aires. No quiero perder el tiempo y si siento que no puedo seguir avanzando prefiero cambiar.

¿No echa de menos la estabilidad?

Sé que es algo positivo si encuentras el lugar ideal, pero si no es tu sitio no tienes que perder el tiempo.

Desde fuera parece que hay un Jony antes de ser padre y un Jony después.

Totalmente. Cuando mi mujer se quedó embarazada, en Eslovenia, ya tenía claro que era muy difícil ser padres y estar en otro país. Había que volver a España y estar cerca de la familia, porque es una ayuda fundamental.

Con los antecedentes que hay en su casa, su hijo ya tiene asegurado el oficio.

Él será lo que quiera y tendrá un padre que le apoyará, le aconsejará y que le dará libertad para ser lo que desee, como hizo mi padre con nosotros. Nuestro padre nunca nos orientó hacia el fútbol, fuimos nosotros los que elegimos esa vida y él estuvo ahí para apoyarnos.

¿Boria es de analizar los partidos de sus hijos o prefiere no darles la lata?

Siempre nos da su opinión, aunque no le preguntemos. Es descolgar el teléfono y ponernos a hablar de fútbol. Es crítico con nosotros y eso nos viene bien.

Aquí usted es Jony, pero se habrá acostumbrado a que en otros sitios se le conozca como el hermano de Saúl. ¿Cómo lo lleva?

Para mí es un orgullo, porque quiere decir que a mi hermano pequeño le están saliendo bien las cosas. También tuve una época en la que era el hermano de Aarón. Y también hubo una, hace muchos años, en que eran ellos los que eran los hermanos de Jony.

Hace poco, con motivo de la visita del Atlético al Elche en la Copa, Saúl recibió un homenaje cariñoso por parte de la afición a pesar de ser un jugador que nunca llegó a pisar el primer equipo. ¿Cómo lo vivieron?

Se nos puso la piel de gallina



Jonathan Níguez en un entrenamiento del Club | Antonio J. Rodríguez

por el reconocimiento de toda la ciudad hacia mi hermano. En casa nunca hemos tenido ninguna duda del cariño que se nos tiene en Elche y es algo recíproco. Tenemos un sentimiento muy grande por esta camiseta, por todo lo que ha significado para la familia.

¿Cuándo se dio cuenta de que el pequeño apuntaba a fenómeno?

Yo abusaba un poco de los dos. Los regateaba o los ponía de porteros. Hacía valer mi fuerza para superarlos y así espabilarlos, pero llegó un día en que ya me costaba regatear al pequeño. Y cada vez era más complicado. Se estaba haciendo mayor.

Aarón también fue hijo pródigo, aunque lo tuvo difícil, sobre todo en sus inicios.

Yo sé lo que le pasó. Vino con unas expectativas enormes y con una gran ilusión porque era el que más deseaba que todo saliera bien. Tanta presión le hizo no pensar solo en jugar al fútbol. Le pudo la ansiedad por demostrarle a la gente que lo iba a dar todo. Luego se vio, tras el descenso, que se implicó al máximo y fue el primero que se puso al frente de cualquier iniciativa, incluso si había que salir a la calle para protestar.

¿Cómo vivió desde la distancia el cataclismo del descenso administrativo?

Lo sufrí mucho porque aquí estaba mi hermano. Fue algo triste, pero hay que pasar página, aunque sin olvidar. Mirar siempre hacia atrás solo te hace frustrarte.

Hablemos del Elche. Lo suyo fue aterrizar y a jugar como titular, sin tiempo para adaptarse al equipo.

Por eso quería firmar cuanto antes, para aprovechar las vacaciones de Navidad y conocer al entrenador, a los compañeros y saber cómo juega el equipo. El fútbol es un cambio constante

de emociones, de juego... Hay que adaptarse rápido y tener esa capacidad de cambiar el chip.

En ese sentido, usted parece ser un jugador diferente y más completo que hace unos años.

Parece un tópico, pero la experiencia es la que te hace ser mejor y conocerte mejor a ti y al juego. Al principio eres más loco, pero con los años piensas más. La evolución del fútbol pasa por la psicología y por entender el juego. Está todo tan igualado físicamente que las diferencias la marcan los más inteligentes y los que mejor dominan el juego.

Su llegada precipitó un cambio de piel del Elche, que ha pasado de ser un equipo vistoso en ataque a otro más compacto y fiable. ¿Le gusta el cambio?

Yo conozco la Segunda B de bastantes años y sé que el juego bonito tiene sus momentos, pero aquí lo que importa y te da el éxito es ser un equipo competitivo, compacto y efectivo. Jugar bien y no ascender no sirve para nada. Si al final de Liga ascendemos parecerá que todo ha estado bien. Tenemos una exigencia muy grande en este club, pero hay que ser prácticos para conseguir el objetivo.

Es curioso, pero en esta categoría parece que solo al Elche, al Hércules, al Mallorca y a pocos más se les exige jugar bien y ascender, mientras que al resto nadie le rinde cuentas por su estilo.

Porque posiblemente en otras ciudades y clubes, con más experiencia en la categoría, sí son conscientes de la dificultad que tiene salir de aquí. Yo siempre me pregunto qué es jugar bien. ¿Pasarse la pelota de unos a otros para que quede bonito? Para mí jugar bien es ganar, sea de la manera que sea. Me da igual si con el estilo de Guardiola o con el de Simeone.

Usted eligió una posición en la que, hasta hace poco, se despreciaba el talento en favor de la fuerza. ¿Cómo sobrevivió a la competencia africana?

Haciendo de todo. Al final un jugador tiene que ser multifuncional. El portero no puede ya solo parar, sino que tiene que dominar el área y jugar bien con los pies. El medio centro debe hacer muchas cosas y no solo destruir, como sucedió durante unos años.

Y de no haber podido sido futbolista, ¿cuál era su plan B en la vida?

«Me gusta tener retos nuevos y cuando veo que no tengo esa ilusión o una meta que me motive, cambio de aires»

Pues nunca lo he pensado, pero era buen estudiante. Sin estudiar mucho sacaba buenas notas. Pero iba a lo mínimo, que era algo que mis padres me reprochaban porque me veían con capacidad para sacar aún más nota.

Y cuando cuelgue las botas...

Me gustaría estar ligado a este deporte.

Se le está poniendo cara de entrenador.

Muchas veces ya pienso como entrenador. A veces les comento cosas a los compañeros y me doy cuenta de que ya pienso más en el grupo que en lo individual. Me estoy sacando los títulos para entrenar, aunque no quiero limitarme solo al banquillo.

De todo lo que ha vivido en el mundo del fútbol, ¿con qué momento se queda?

No podría elegir uno solo, pero me vienen a la cabeza dos posibles ascensos que se me escaparon en el último minuto, con el Ontinyent y con el Mirandés. Fue una pena, porque eran sitios bonitos y humildes que merecían el premio. Son dos espinitas que tengo ahí clavadas y qué mejor escenario que el Elche, para sacárnelas. Mi padre y mi hermano ya tienen su ascenso y nada me haría más ilusión que poder sumar uno mío a la familia.

¿PROBLEMAS CON SUS ELECTRODOMÉSTICOS?
LLÁMENOS !
965 462 235
automa
SERVICIO RÁPIDO Y GARANTIZADO
REPARACIÓN TODAS LAS MARCAS
VENTA DE REPUESTOS
SI SU ELECTRODOMÉSTICO NO TIENE APORTELO LE ASESORAMOS
Y LE PONDREMOS EL QUE MÁS LE INTERESE
C/ OSCAR ESPLÁ, 43 · ELCHE

SERVINFORMÁTICA
LA SOLUCIÓN PARA TU EMPRESA

ENTREVISTA > Odón Martínez García / Jefe de cocina del Mesón El Granaino (Elche, 28-julio-1980)

«Un producto bien tratado, la variedad y no perder nuestra esencia»

La tercera generación de una familia que ha crecido entre fogones mantiene su estilo culinario 50 años después

EVA MARTÍNEZ

El origen se encuentra en Cúllar, un pueblo de Granada, de ahí el nombre El Granaino. Su abuelo se embarcó en esta aventura gastronómica en 1964. Hoy es uno de los mejores restaurantes de Elche, un talento que se ha consolidado con el respeto a la historia pero en permanente evolución

Historia y evolución

Mi abuelo vino con la idea de montar un bar con las tapas típicas de su pueblo; lo abrieron donde está la Calahorra. Cuando por circunstancias externas no podían continuar allí la actividad, se trasladaron donde estamos hoy. Al principio no tenía pretensiones de que fuera un restaurante, solo era una barra, a la que se fueron incorporando varios de sus hijos.

Todo estaba decorado al estilo alpujarreño y con detalles típicos granadinos. La contrabarra estaba completamente forrada con esparto, que era a lo que se dedicaba mi abuelo. A modo anecdótico, las mujeres se quejaban porque las medias se les quedaban enganchadas.

¿Cómo entendéis el concepto 'Gastrobar'?

Nosotros hemos sido un gastrobar sin quererlo; esta etiqueta ha nacido después. A partir de una filosofía de barra, de las ta-

«Nunca nos hemos sentido empresarios, somos hosteleros»

pas que ofrecíamos y de un producto de calidad, fue adoptando la forma de la clásica barra alcantina. Hasta que un día mi padre quiso ampliar la oferta.

¿Qué se intenta fomentar en El Granaino?

Un producto bien tratado, la variedad y no perder nuestra esencia. Cuando empecé a estudiar cocina, había un 'boom' de la cocina moderna y aparecieron muchos cocineros haciendo pura vanguardia. Nosotros intentamos aprender algunas cosas de este estilo, pero siguiendo fieles al nuestro propio.

Hemos intentado estar bien segmentados para llegar a un target de diferentes públicos. Nos parece importante no caer en el conformismo, es cierto que tenemos una afluencia de clientes todos los días, pero no nos acomodamos y luchamos para mantenerlo.

¿Cuál es vuestro 'secreto' del éxito?

La autocrítica, la tozudez y el trabajo, es imprescindible el

«Estamos renovando e incorporando nuevos platos»

'estar aquí'. Nunca nos hemos sentido empresarios, somos hosteleros. No existe una hora en el día en la que no esté un miembro de la familia.

¿Algún cambio para los próximos meses?

Ahora estamos renovando muchos de nuestros platos e incorporando otros nuevos. Seguimos haciendo hincapié en el producto y en una forma divertida y amena de disfrutar de nuestra gastronomía. Cuando se consigue la aceptación del público, tratamos de buscar algo más de personalidad en nuestra oferta gastronómica y seguir gustando al mismo tiempo.

En el futuro estaremos como ahora. Nos adaptaremos siempre a lo nuevo para no caer en la dejadez, tanto en la decoración del restaurante como en la incorporación de nuevas recetas. No nos vemos expandiéndonos en otros negocios porque quizá dejaríamos de ser lo que somos, un negocio familiar.



Odón Martínez García, jefe de cocina de El Granaino | Eva Martínez

La receta del mes



Arroz de sepia y gamba roja

Autor: Odón Martínez García

Ingredientes

1 manojo de ajos tiernos; 200 gr de sepia; 220 gr de arroz bomba; 20 gr de tomate frito, 12 gambas rojas y 1 l de fumet.

Elaboración (para cuatro personas)

- Sofreímos los ajos, la sepia y la gamba en una cazuela. Reservamos la gamba.

- Incorporamos el arroz y el tomate. Sofreímos durante 2 minutos

- Añadimos el fumet previamente levantado. Lo cocemos durante 17 minutos.

- Volvemos a añadir la gambita roja en el último minuto de cocción.

- Emplatamos y lo espolvoreamos con perejil finamente picado.