

AQUÍ en Elda

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

«En un estado verdaderamente libre, el pensamiento y la palabra deben ser libres» Suetonio (Historiador romano)

Retorno a las clases

Págs. 2 y 3

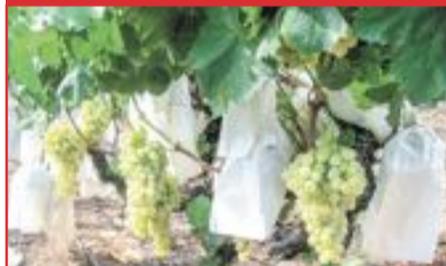


Empleo



Elda organiza un programa de empleabilidad para mujeres en exclusión o víctimas de violencia. [Pág. 4](#)

Gastronomía



Esperan recolectar más de 40 millones de kilos que irán destinados en un 60% al territorio nacional. [Pág. 7](#)

Deportes



Repasamos la gran trayectoria de Isa Ortuño, actual entrenadora de las categorías infantiles del CB Elda. [Págs. 18 y 19](#)

Comercio



El curso 'Es tiempo de reiniciarse' ofrece asesoramiento gratuito para digitalizar los comercios. [Pág. 17](#)



**Comunidades
Garajes
Particulares
Empresas
Etc.**

**LLÁMANOS
647 169 133
606 601 296**

Prueba nuestros servicios,
nuestros precios
no tienen competencia.



**ARTi
LIMPIEZAS**

Así será la vuelta al cole en Elda

La mascarilla, el gel hidroalcohólico y la distancia interpersonal serán clave para evitar la propagación de la covid-19 en las aulas

JONATHAN MANZANO

El retorno a las clases presenciales a partir del 7 de septiembre se hará con unas nuevas normas y sistema organizativo. Más de 7.000 alumnos eldenses de todas las etapas formativas tendrán que implicarse a fondo para prevenir contagios en las aulas, en actividad extraescolares, en el comedor o en el patio de juegos del propio centro escolar. Todo un reto en el que las familias juegan un papel fundamental.

Por su parte el Ayuntamiento, en una de las medidas adoptadas, reforzará la limpieza y desinfección en once colegios, con un coste de 300.000 euros y un total de 16.000 horas extraordinarias.

Brecha social

El curso académico 2019-20 ha sido uno de los más atípicos de la historia reciente. Tras suspenderse las clases a mitad de curso por la crisis sanitaria originada por la covid-19 se dio paso a las clases telemáticas, una situación que ha provocado una problemática en las familias de alumnos.

Para el presente curso "es cierto que desde los centros están haciendo los máximos esfuerzos para que las clases sean presenciales, ya que es lo que hace que realmente todo el alumnado tenga igualdad de condiciones. Pero no hay que olvidar ni pasar por alto que no todos los padres y madres tenemos la capacidad para manejar internet ni acceso al mismo, y que, además, los padres no somos profesores", explica el presidente de la agrupación local de AMPAS de Elda, Carlos Vicente.

Refuerzo del profesorado

Sin un mandato único, las comunidades autónomas han establecido sus propios protocolos de actuación y planes de contingencia. La Generalitat Valenciana movilizará 207 millones de euros para los centros públicos y concertados con el

Más de 7.000 alumnos volverán a las clases presenciales



Se dispondrá de gel hidroalcohólico y material de limpieza y desinfección en todas las aulas y demás espacios.

fin de afrontar el próximo curso escolar.

Con estos fondos se reforzará principalmente el profesorado contratando 4.374 maestros y profesores más en la Comunidad Valenciana (1.670 en Alicante, 625 en Castellón y 2.079 en Valencia). En concreto, Elda contará con un refuerzo extraordinario de 35 docentes.

Control de temperatura

Las familias, o el propio alumnado en caso de ser mayor de edad, tendrán que rellenar una declaración responsable para garantizar su compromiso con el cumplimiento de las normas de salud e higiene para el alumnado.

No podrán acudir al centro escolar aquellos que puedan tener síntomas compatibles con la covid-19 o quienes hayan mantenido un contacto estrecho con un caso sospechoso. Para ello, las familias realizarán una toma de temperatura a hijos e hijas todos los días antes de salir de casa para ir al centro educativo.

Transporte escolar

A principio de curso se realizará la asignación de asientos y se mantendrá todo el curso con el fin de limitar las interacciones físicas. El alumno esperará en las paradas, manteniendo las distancias, y en orden para acceder al vehículo en fila y por la puerta de delante. Se reservará

Las familias tendrán que rellenar una declaración responsable

el inicio de la cola a las personas que ocupen los asientos de detrás. La bajada se hará en el orden inverso, evitando así las concentraciones y contactos.

Antes de subir deberán desinfectarse las manos con gel hidroalcohólico y llevar puesta la mascarilla todos aquellos que tengan más de seis años. El vehículo se desinfectará entre turnos y rutas.

Acceso a las instalaciones

Los alumnos accederán por entradas y salidas diferenciadas, siempre que la logística del centro escolar así lo permita. Además, se deben programar estas entradas y salidas con el fin de evitar posibles aglomeraciones. Para los menores acompañados de familiares recomiendan señalar una distancia de al menos dos metros desde el acceso al recinto donde poder dejar a los niños y niñas para que accedan de forma autónoma al colegio.

Desplazamientos por el centro

Una vez se acceda a las instalaciones del centro, la mascarilla será obligatoria en el desplazamiento dentro del mismo si no se puede mantener el metro y medio de distancia. Por ello, se reducirá al mínimo los desplazamientos de grupos de alumnado por el centro facilitando que sea el profesorado quien acuda al aula de referencia o realice sus sesiones de forma telemática en el caso de los grupos estables de convivencia.

Además, desde la Consellería hacen especial hincapié en evitar tocar, en la medida de lo posible, superficies comunes como pasamanos o pomos de puertas.

Uso de mascarillas

Por parte del alumnado, en educación Infantil la mascarilla no es obligatoria. En Educación Primaria no es obligatoria siempre que se esté con el grupo de convivencia estable, y a partir de la Educación Secundaria será de obligado uso siempre que no se pueda mantener la distancia personal de metro y medio. Eso sí, no será necesario su uso cuando estén sentados en sus pupitres a una distancia de al menos 1,5 metros.

Por parte del profesorado, en Educación Infantil y Primaria el uso de la mascarilla será vo-

luntario cuando se esté con el grupo de convivencia estable, y de uso obligatorio fuera del grupo. Tanto para el profesorado de Educación Secundaria en adelante, como para el resto de profesionales, la mascarilla será obligatoria teniendo que mantener la distancia interpersonal.

Grupos burbuja

De Infantil a segundo curso de Primaria se ha apostado por realizar pequeños grupos de convivencia estables, también conocidos como grupos burbuja, que estarán constituidos por un máximo de veinte alumnos por aula con el fin de que puedan socializar y jugar entre ellos a la par que se garantice la trazabilidad y la gestión de los casos de contagios que se puedan producir.

De tercero a sexto de Primaria también podrán organizarse estas unidades de convivencia estable o bien formar grupos que respeten la distancia interpersonal de metro y medio. Aquellos centros que no dispon-

Se van a contratar 1.670 profesores más en la provincia



Los pupitres tienen que estar a una distancia interpersonal de metro y medio.

gan de los espacios necesarios, podrán flexibilizar a veinticinco el número de alumnos de los grupos de convivencia estables.

Resto de etapas

En cuanto a los grupos de secundaria, bachillerato, ciclos formativos, formación de personas adultas y escuelas oficiales de idiomas, la formación para todo el alumnado será presencial. En el caso de no haber espacio suficiente para tener a todo el alumnado con esa distancia interpersonal de metro y medio, se asegurará la presencia mínima diaria de los alumnos de primero de la ESO, FP básica y programas de diversificación. El resto del alumnado acudiría al centro en días alternos.

Centros como el IES La Torreta aseguran poder garantizar la presencialidad de la totalidad de su alumnado tras haberse realizado adecuaciones de espacio.

Educación Especial

Se organizarán por tutorías, y además tendrán que crear núcleos de convivencia de veinte alumnos máximo por etapas o según el criterio que establezca la dirección de cada centro.

En Infantil y Primaria se crearán grupos burbuja

Algunos alumnos podrían llegar a comer en las propias aulas

Los profesionales de Pedagogía Terapéutica de apoyo y de Audición y Lenguaje atenderán a un único grupo de convivencia.

Patio

Se escalonarán los horarios de descanso, recomendando el uso de mascarillas y señalizando la distribución de alumnos por zonas, todo ello para intentar garantizar que se mantiene la suficiente distancia para evitar el contacto entre diferentes grupos de convivencia estable. En este sentido, se reforzará la vigilancia del patio para velar por el cumplimiento de las normas.

Además, la Conselleria recomienda priorizar en la medida de lo posible el uso de espacios al aire libre para la realización de actividades educativas o de ocio, siendo finalmente los centros, dentro de su autonomía, los que decidirán qué uso se hace.

Comedor

La hora de comer supone diferentes retos, dado que las mascarillas no se pueden usar mientras se come y los comedores de muchos centros suelen estar muy concurridos. Por ello,

se impone el lavado de manos con agua y jabón y la imposibilidad de compartir alimentos, bebidas o enseres.

También se respetará el metro y medio de distancia interpersonal entre comensales, salvo en grupos estables de convivencia, lo cual produce una problemática en algunos centros escolares donde algunos alumnos podrían acabar teniendo que comer en las propias aulas ante la falta de espacio. Para atender esta situación, los centros de Elda contarán con 21 monitores de comedor, cifra que podría variar en función de los alumnos matriculados en el comedor.

En este sentido, Carlos Vicente valora positivamente que “cada vez el número de becados por Consellería aumente porque esto hace que los comedores escolares lleguen a todo el mundo, tengan necesidades económicas o no. Siempre hemos pensado que el comedor debería entrar dentro de la programación anual de los centros educativos ya que es muy importante para que los niños y niñas aprendan a tener una alimentación sana y variada, además de contribuir a la conciliación laboral” defiende.

Si aparecen síntomas se le trasladará a un espacio separado

Desde la Agrupación local de AMPAS de Elda piden serenidad

Actividades extraescolares

El programa de actividades extraescolares se ajustará a la evolución de la covid-19, promoviendo especialmente aquellas que se desarrollen fuera del centro educativo. No obstante, los centros podrán organizar estas actividades siempre que garanticen la distancia mínima interpersonal y que, además, dispongan de un registro con la relación del alumnado asistente, de forma que, en el caso de detectar un contagio, se pueda hacer la trazabilidad sobre las personas que se deberían aislar.

La Agrupación local de AMPAS de Elda ha estado trabajando codo con codo junto al

ayuntamiento de Elda para definir cuáles serán las actividades extraescolares que formarán parte de este nuevo curso. Educación aportará a los centros educativos de la ciudad una partida de 93.328 euros para la organización de actividades extraescolares para alumnos de entre tres y dieciocho años. Este importe se sumará a la partida que el ayuntamiento de Elda destinará a las actividades extraescolares gratuitas, cuyo contrato saldrá a licitación por un montante global de 248.000 euros.

Aparición de síntomas

Si alguien presentase sintomatología compatible con el coronavirus en el horario escolar, se le trasladará a un espacio separado en el que se le hará entrega de una mascarilla quirúrgica, tanto al niño como al cuidador. La familia será avisada y deberá contactar con su centro de salud. Lo mismo sucederá con los trabajadores.

Mantener la calma

Para este nuevo curso escolar 2020/2021 desde la Agrupación local de AMPAS de Elda piden a padres y madres que se mantenga la serenidad.

“Hay que ser conscientes de que es una situación nueva para todos. Organizar un sistema educativo pensado antes de la pandemia es una tarea complicada y difícil y no podemos dejarnos llevar en revoluciones por cosas pequeñas. Esto es un tema serio en el que lo primero que se mira es la salud de nuestros hijos e hijas, porque no es un tema de una familia en concreto, esto nos lo jugamos todos” defiende firmemente Carlos Vicente.

Elda organiza un programa laboral para mujeres en exclusión o víctimas de violencia

Las cifras de empleo entre la población eldense se van recuperando a los niveles previos a la pandemia

Órbitas Profesionales
Programa de empleabilidad para mujeres

Del 1 de septiembre al 27 de noviembre

Ayuntamiento de Elda
Elda Concejalía de Desarrollo IDELSA

DAVID RUBIO

Desde este mes de septiembre hasta el 27 de noviembre el Ayuntamiento de Elda está llevando a cabo el programa 'Órbitas Profesionales', destinado a fomentar el empleo en mujeres eldenses que se encuentran en situación de exclusión social o bien que han sufrido violencia de género.

En total son quince mujeres las matriculadas en este programa, que consiste en varias sesiones grupales e individuales impartidas en el colegio público El Seráfico. Un proyecto impulsado conjuntamente por IDELSA y las concejalías de Bienestar Social y Juventud.

Programa orientado a la práctica

Órbitas Profesionales está orientado a ayudar a 15 mujeres eldenses en la búsqueda de empleo

"Más que el típico curso de empleo, hemos querido crear un ambicioso programa que sirva como lanzadera al mundo laboral para aquellas mujeres eldenses que sufren más problemas a la hora de acceder a un puesto de trabajo" nos comenta Silvia Ibáñez, concejala de Empleo.

'Órbitas Profesionales' comenzó el 1 de septiembre y, según nos asegura Ibáñez, sus participantes están respondiendo con mucho entusiasmo. "Su actitud está siendo muy positiva, se las nota que están motivadas. Nuestra idea es ir estudiando sus perfiles para que en la segunda parte del curso podamos hacer visitas a empresas que se ajusten a sus cualidades. Queremos que este proyecto sea lo más práctico posible, para que no se quede en un simple añadido más al currículum" nos indica.

La desigualdad laboral

Este programa está enmarcado como una de las iniciativas del II Plan Municipal de Oportunidades de Mujeres y Hombres de Elda. "Nuestra idea es impulsar varios proyectos similares a Órbitas Profesionales en el futuro. Vamos a observar cómo funciona esta prueba piloto, y si obtene-

mos resultados positivos seguiremos por esta línea", explica la concejala Ibáñez.

Si bien la tasa de empleo femenino ha crecido durante los últimos años en España, llegando a superar el 60% por primera vez en 2018, todavía está varios puntos por debajo de la media europea y por supuesto también es considerablemente inferior a la tasa masculina. Además, a las mujeres les sigue costando bastante más llegar a puestos laborales de mando, prueba de ello es que la brecha salarial entre ambos sexos se sitúa en una diferencia aproximada de un 30%.

"A nivel personal yo sí he podido moverme en puestos de responsabilidad, lo cual hace unos años era impensable. Creo que las mujeres hemos ganado terreno, pero hay que seguir apostando por iniciativas como ésta para conseguir que la evolución siga siendo positiva. A todas las que hayan sufrido una situación tan delicada como la exclusión social o la violencia de género, yo las recomiendo que sigan luchando. A través de la formación siempre se puede encontrar una vía laboral con la que sacar adelante a sus familias y a sí mismas. Nun-

ca se debe perder la esperanza" afirma la edil Silvia Ibáñez.

Mejora del empleo en Elda

Precisamente en el pasado mes de agosto llegaron a Elda los primeros datos positivos, en cuestión de empleo, tras el inicio de la pandemia de la covid-19, y que invitan a cierto optimismo.

Después de una drástica caída en el número de eldenses afiliados a la Seguridad Social producida al principio de la cuarentena, las cifras han ido remontando. Ahora por primera vez se han recuperado los niveles de marzo, e incluso se han superado éstos por 1.104 afiliados más.

El número de contratos laborales también está en franco ascenso, pues en la capital del Medio Vinalopó se firmaron un total de 1.175, lo que supone un incremento de 276 respecto al mes anterior. Hacia el 55% de estas nuevas adquisiciones se produjeron en el sector industrial, mientras que el resto pertenecen al sector servicios.

La industria es clave

Desde el Ayuntamiento consideran clave que la industria eldense esté mostrando síntomas

de recuperación, pues esto ha contribuido a que la localidad se vea menos afectada que otras de la provincia más dependientes del turismo. De hecho julio fue un mes positivo respecto a las cifras de desempleados en Elda, descendiendo en 141 personas.

"Tenemos serias esperanzas en que ya hemos pasado lo peor y vamos a continuar remontando. Desde la Concejalía de Empleo seguiremos trabajando en contribuir a que se mantengan estos datos positivos. Ahora mismo, cuando conversamos con los empresarios eldenses, notamos que sus expectativas no son malas. De hecho, las ferias industriales de estos días han funcionado mucho mejor de lo que se esperaba" nos asegura Silvia Ibáñez.

**«A través de la formación toda mujer puede encontrar una opción laboral con la que salir adelante»
S. Ibáñez (Empleo)**

DESCUBRE QUE UN GRAN VIAJE NO SE MIDE EN KMS



Descubrir de nuevo nuestras playas, nuestros paisajes increíbles,
nuestra gastronomía y tradiciones...
Descubrir que hay más razones que nunca para hacer este viaje.

comunitatvalenciana.com

Mediterráneo
EN VIVO
Y SEGURO





ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

El demonio vive al lado

Decía el maestro del humor Gila, en uno de sus sketches, “vi a cuatro chicos pegando una paliza a otro y me dije: me meto o no me meto, me meto o no meto... me metí y le dimos una paliza entre los cinco...”

Virus mental

Así es la realidad actual en España. En este virus ‘mental’ de algunos, que ese sí que no tiene vacuna, ahora se lincha y se buscan calificativos para desacreditar a aquel que quiera pensar o tenga otra opinión. Lo que tanto se ha defendido se ha acabado de golpe: la libertad de expresión.

Ahora porque alguien opine distinto lo criminalizan, porque parece que su opinión mata. Esto se lleva haciendo siempre que se quiere callar a aquellos que piensan de forma diferente. Los estadounidenses lo aplicaban en la década de los 50 con aquellos a los que acusaban de tener ideas comunistas, se ha llevado a cabo a lo largo de los siglos con la religión, y hasta actualmente siguen en el ‘campo de concentración’ de Guantánamo personas que, sin juicio alguno, están detenidas teóricamente por ser terroristas.

En todos esos casos a una gran parte de la población se la ha convencido de lo malas que son esas personas y lo buena que es su gestión. Para eso están ciertos medios que lo repiten una y otra vez machacando y calando en los ciudadanos con sus argumentos por muy precarios que sean a veces. Y siempre es más fácil ponerse de parte del grupo que lincha que del individuo al que linchan.

El miedo pasará

Quiero imaginar que el miedo pasará, ese que ha paralizado en tantas ocasiones de la historia a las personas y que hace que se prefiera creer lo que a uno le cuentan, aunque sea contradictorio entre sí y totalmente diferente de un día para otro, y aunque nos hayamos cargado la presunta transparencia y nadie aclare nada.



Y por lo tanto quiero imaginar que cuando todo esto pase y se quite ese miedo, las personas puedan volver a pensar y entonces se recobre el juicio. Que no valga el creerse todo cuando ni siquiera nos han sabido decir los fallecidos, que es algo contrastable, o se nos niega saber incluso a los medios de comunicación cuantas camas UCI hay ocupadas por hospital, por ejemplo, y solo se nos facilitan cifras por provincia para que sea imposible de contrastar. De hecho, muchas veces ni siquiera coincide la información que da el Estado con la de la Comunidad.

El ciudadano o la gestión

Puestos a imaginar, espero que cuando se regrese del letargo se vea que en España algo estaremos haciendo mal cuando somos el país con más casos por habitante, y con muchísima diferencia, con respecto al resto de Europa, donde se asombran que tengamos que llevar mascarilla incluso yendo solos por la calle cuando eso no ocurre en ningún otro país de nuestro entorno, que sí siguen los consejos de la OMS en la

que todos estos países, incluido el nuestro, están integrados.

Se ha conseguido desviar la atención hacia los ciudadanos, que parecemos los malos de esta película de terror, y que poco o nada se hable de la gestión. Pero lo cierto es que el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) de la UE, a fecha del cierre de esta edición, afirma que encabezamos la lista de positivos por covid con la suma de 488.513 casos en total y un acumulado de 218,3 casos por cada 100.000 habitantes en los últimos 14 días; el siguiente país de la lista (Francia) tiene 98,2 casos por cada 100.000 y Alemania anda por los 17,9, es decir un 82% menos.

Diferencia con otros países

Y entonces, si los ciudadanos de otros países no tienen las mismas obligaciones que nosotros, ¿por qué están mejor con muchísima diferencia respecto a los llamados ‘rebotes’?

Algunos de esos motivos es que en España presumimos mucho de nuestra Sani-

dad, pero la disponibilidad de camas UCI es de 9,7 por cada 100.000 habitantes, muy lejos de las 33,9 de Alemania. Esto implica que sea más fácil la saturación.

Otro ejemplo, aquí hacemos PCR donde se le ocurre a algún político, siendo la media de poco más de 10 en el entorno de un positivo. En Alemania los PCR se centran en el entorno de quien da positivo, con una media de más de 150 test, centrando los esfuerzos donde se descubre un posible foco.

Aquí las residencias siguen siendo caldo de cultivo, pero aun así permanecen desatendidas salvo las que utilizan para hacer la noticia en televisión, y cuando hay algún caso se tarda días en reaccionar. Tenemos testimonios de casos y datos reales sobre este tema que en breve publicaremos.

La culpa siempre del otro

Cifras aparte, aquí a través de los datos de positivos que se dan, gran parte de ellos asintomáticos (que todo el mundo asume como un problema sin preguntarse si por serlo ya van a contagiar de por vida), sirven para asustar y paralizar más a la población y dejar clara que la culpa no es de la gestión, si no del ciudadano, que no cumple las normas, esas mismas que en otros países no son necesarias. Y si hablamos de aquellos casos por fiestas descontroladas, ocurren en todo el mundo, incluso hemos visto imágenes de las mismas en Wuhan, foco de la pandemia.

Al final cada uno cree que lo hace todo como debe, las personas se ponen la mascarilla y con eso todo solucionado, aunque luego se las coloquen en el codo o la dejen sobre la mesa y luego se la vuelvan a colocar, o se crean que por llevar mascarilla están inmunizados cerca de otra persona (frente al demostrado eficaz distanciamiento social).

En las conversaciones siempre dirán: “la culpa es de los demás que lo hacen muy mal”. En definitiva, el demonio siempre vive al lado.

AQUÍ

Medios de Comunicación

EDITA: AQUÍ Medios de Comunicación S.L. B54958459
Teléfono: 966 36 99 00 | redaccion@aquimediosdecomunicacion.com

D.L. AQUÍ en Elda: A 418-2018

D.L. AQUÍ en Petrer: A 417-2018

AQUÍ en Elda

www.aquienelda.com

AQUÍ en Petrer

www.aquienpetrer.com

Ángel Fernández
DIRECTORFernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTOJavier Díaz
ACTUALIDAD Y
POLÍTICAPuri Moreno
SALUDCarmen San José
AGENDA CULTURA Y
ADMINISTRACIÓNJorge Espí
JUSTICIAPablo Verdú
DEPORTESDavid Rubio
PROVINCIAManuela Guilbert
SOCIAL Y GASTRONOMÍAJonathan Manzano
ALICANTEDesirée Moya
BAJO VINALOPOFabiola Zafra
VEGA BAJANicolás Van Looy
MARINA BAIXAJosé Pastor
DIRECTOR COMERCIALRafael Monzó
VENTAS Y
DISTRIBUCIÓNFede Romero
MAQUETACIÓNChristian Alain
CREATIVIDAD Y WEBMiguel Asensio
DIBUJANTEJulio Moyano
AUDIOVISUAL

ENTREVISTA > Beatriz Rocamora / Directora de certificación del Consejo Regulador DOP Uva Vinalopó

«Los grandes cocineros deberían promocionar más nuestra uva al igual que hacen con otras frutas»

Esperan recolectar más de 40 millones de kilos que irán destinados en un 60% al territorio nacional, y el resto a otros países europeos, Canadá y Sudáfrica

MANUELA GUILABERT

El comienzo de la vendimia es sinónimo de trabajo, pero también de fiesta si ha sido una buena cosecha. Una buena vendimia es la recompensa de un año entero de cuidados continuos de los viñedos, que da como fruto una cosecha con uvas de gran calidad.

Una fruta única

La uva de mesa embolsada del Vinalopó es una fruta única por su particular proceso de maduración. A diferencia de otras uvas de mesa, la del Vinalopó crece cubierta bajo una bolsa de papel que la protege al menos durante 60 días, y cuida y guarda con mimo todos los granos del racimo hasta llegar a manos del consumidor.

Gracias a este peculiar sistema de cultivo tiene unas características físicas y gastronómicas excepcionales, que le han valido para ser la única uva embolsada merecedora de una Denominación de Origen Protegida (DOP).

La sombra de la gota fría

Septiembre es el mes óptimo para recolectar la uva, especialmente en el clima mediterráneo. Aunque se puede retrasar la colecta a principios de octubre no es recomendable, ya que la vid no lleva nada bien las lluvias otoñales; y no hay que olvidar los estragos que causó el año pasado la dana que asoló por estas fechas muchas zonas agrícolas en la provincia y que también perjudicó a esta uva debido a los efectos que tuvo en las variedades más tempranas.

La producción acogida a la DOP es cultivada y acondicionada únicamente en el territorio amparado, que comprende los términos municipales alicantinos de Aspe, Novelda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, Monforte del Cid, Agost y La Romana.

«Son 11.000 familias las que dependen de este trabajo durante la vendimia»



Con septiembre llega el momento de la vendimia, ¿qué resultados esperan y en qué momento se encuentra?

Esperamos sobre todo que no se produzca ninguna lluvia torrencial, que a estas alturas podría perjudicar muchísimo a la uva, y que la producción sea la adecuada.

No todos los racimos maduran a la vez, la recolección se suele realizar en varios pases. Son siete las diferentes clases de uvas existentes en el medio Vinalopó: Victoria, Ideal Moscatel, Doña María, Redglobe, Roset, Aledo y Dominga. La recogida culmina con la destinada a la Navidad que esperamos que podamos celebrarla como es debido.

Escoger el momento de la recolección es muy importante ya que la uva, a diferencia de otras frutas, no madura una vez separada de la planta. Esto significa que si recolectamos un racimo verde éste no incrementará su nivel de azúcar por mucho tiempo que esperemos después.

¿Está la uva suficientemente valorada a nivel gastronómico?

Por nuestra parte desde luego que sí. De hecho, todos los años venimos haciendo eventos y jornadas gastronómicas con

valorados chefs de nuestra zona, que nos demuestran cuantas posibilidades hay en gastronomía en el uso de la uva de mesa. No solo en postres, sino en un sinfín de platos que combinados con nuestra uva tienen un toque muy especial. Pero si es cierto que en general los grandes cocineros deberían promocionar más este fruto tan nuestro y tan versátil en la cocina, al igual que hacen con otras frutas.

Este año por la covid no podremos hacer estas jornadas, pero nuestro recetario está en nuestra web para todas aquellas personas que quieran experimentar con esta uva en su cocina.

A nivel turístico existe un proyecto en Novelda de crear un museo que recoja productos autóctonos, en el que la uva tendrá un especial protagonismo, gracias a la recopilación realizada por el coleccionista David Beltrá.

¿Qué va a diferenciar esta vendimia de otras?

Sobre todo, en ciertas medidas que hemos tenido que adoptar, pero no en los puestos de trabajo que esperamos poder mantenerlos al 100%. Son 11.000 familias las que dependen de este trabajo durante la vendimia y debemos mantener

nuestro compromiso. Lo que haremos será establecer diferentes turnos de trabajo para evitar aglomeraciones y de esta forma cualquier tipo de posibilidad de contagio.

¿Se mantendrán los niveles de producción?

La producción será similar a la de otros años. Quizá algo menor, pero con el mismo calibre y calidad que identifica nuestra uva.

Esperamos recolectar más de 40 millones de kilos que irán destinados en un 60% al territorio nacional y el resto en otros países europeos, Canadá y Sudáfrica.

¿Qué aporta el embolsado a la uva?

La bolsa protege a los granos de las inclemencias meteorológicas, con lo que estos desarrollan una piel mucho más fina por tener que defenderse de las agresiones de la lluvia, el sol o el viento. Esta misma protección tamiza la exposición al sol, lo que produce uniformidad de color en los granos que componen cada racimo.

El único distintivo que garantiza que es uva embolsada Vinalopó con Denominación de Origen Protegida es la etiqueta o separador numerado que lleva cada caja.

«No todos los racimos maduran a la vez, la recolección se suele realizar en varios pases»

Este sello de garantía resume un proceso de control de calidad de los racimos que deben cumplir unas determinadas exigencias de uniformidad, color, tamaño y sabor, según recogen el pliego de condiciones y el manual de calidad de la DOP, y es en lo que debe fijarse el consumidor cuando quiere comprarla.

¿Qué investigaciones se han realizado en relación a sus beneficios para la salud?

La uva es una gran aliada para nuestra salud en cuanto a nutrientes y vitaminas, pero la investigación más importante hasta ahora ha sido el hallazgo del resveratrol, una molécula que produce la uva para defenderse de daños por factores externos.

Podría tener un efecto neuroprotector frente a enfermedades neurodegenerativas e incluso un efecto farmacológico como posible tratamiento, si no para curar, sí para disminuir los síntomas de la degeneración celular que producen dichas enfermedades.

Son varias las universidades que siguen investigando este compuesto, entre ellos el grupo de investigación de neuroquímica de la universidad de Castilla-La Mancha que ha demostrado que el resveratrol podría actuar frente a enfermedades como el alzheimer.

«Existe un proyecto en Novelda de crear un museo que recoja productos autóctonos, en el que la uva tendrá un especial protagonismo»

ENTREVISTA > Carmen López (Alicante, 26-mayo-1953) y Jaime Gosálvez (Muchamiel, 26-julio-1952) / Investigadores científicos en Genética

«En el futuro la mayoría de los niños nacerán por reproducción asistida»

Los expertos avisan que la calidad del semen humano empeora desde hace años y todavía habría caído más con la pandemia

DAVID RUBIO

Jaime y Carmen son un matrimonio de científicos alicantinos especializados en Genética, que se dedican a la investigación y la docencia en la Universidad Autónoma de Madrid. Se conocieron antes de la universidad y desde entonces han estado siempre juntos, tanto sentimental como profesionalmente.

En sus inicios empezaron estudiando el ADN de los saltamontes, utilizando técnicas de investigación hasta entonces inéditas en España. De ahí pasaron a recorrerse el mundo ayudando a ganaderos en temas de fecundación.

Han trabajado con toros en Estados Unidos, caballos en Egipto e incluso con elefantes en Tailandia y koalas en Australia. En 2005 patentaron su propia técnica para analizar la calidad del ADN de los espermatozoides y fundaron la empresa internacional Halotech DNA. Más recientemente Carmen y Jaime han puesto su atención en los humanos.

En varias ocasiones habéis comentado públicamente que la calidad del semen humano se está deteriorando mucho. ¿Qué nos está pasando a los hombres?

Jaime Gosálvez (JG) - En general esto está ocurriendo en todo el primer mundo. El espermatozoide es la célula más sensible a cualquier cambio que altere la fisiología del organismo. Y dime tú algo de la sociedad actual que no cause alteración en nuestros cuerpos.

El estrés, la mala alimentación, la contaminación... o incluso la ropa. El testículo no debe estar



Jaime Gosálvez y Carmen López en su laboratorio de la UAM.

comprimido, ni sometido a altas temperaturas. Por no hablar de la radiación del móvil que nos metemos en el bolsillo, del ordenador portátil que nos ponemos encima, las redes WIFI, los microondas, etc.

Hace unos años hicimos una pre-investigación sobre la calidad del semen en pilotos, y los resultados eran terribles debido sobre todo a las altas frecuencias que utilizan. De hecho ni la propia compañía aérea nos dejó continuar investigando.

Sin embargo cada vez tenemos más esperanza de vida. ¿Por qué si ahora llegamos más sanos a la vejez, nuestros espermatozoides están más deteriorados?

Carmen López (CL) - Si ahora las personas vivimos más no es precisamente porque tengamos una buena alimentación o respiremos un aire limpio, sino más bien porque la medicina ha avanzado y actualmente hay muchos más tratamientos para las enfermedades que antes nos aniquilaban a edades más tem-

«Todo afecta a la calidad del semen. La ropa ajustada, el calor, el estrés, la contaminación, la abstinencia sexual...»

pranas. Pero eso no significa que los espermatozoides no sufran.

Ten cuenta que para la naturaleza, la principal misión que tenemos toda mujer es producir óvulos y la de todo hombre es producir espermatozoides. Cualquier perturbación que suframos, a lo que más va a afectar será a nuestros órganos reproductivos.

¿Cómo está el semen de los españoles particularmente?

JG - Bastante mal. Hace unos años hicimos un estudio comparativo con la República Checa, y

descubrimos que los checos solían tener unos 150 millones de espermatozoides mientras que los españoles andábamos por 50 o 100 como mucho.

De todas formas es difícil saber si estamos en la media, dado que en algunos países, como por ejemplo en Italia, no tenemos ni siquiera datos porque debido a la influencia de la Iglesia apenas se permite investigar sobre estas cosas. Afortunadamente España es un país avanzado en este sentido pues tenemos una legislación bastante flexible, que no pone demasiadas trabas a los estudios sobre reproducción.

¿Y cómo están las mujeres?

JG - Nuestras investigaciones se han centrado sobre todo en estudiar a los varones, ya que los temas de reproducción en mujeres se han investigado bastante más. De todas formas, sí te puedo asegurar que los niveles de toxicidad a los que ahora están sometidas son brutales, y por supuesto que esto afecta a sus órganos reproductivos.

Por ejemplo las pinturas, gomas o disolventes que se suelen utilizar en la industria del calzado de Elche o en Elda son bastante tóxicos para los gametos. Yo he conocido el caso de una niña que tuvo la menstruación a los 9 años, y era porque su madre pintaba los zapatos en la cocina de su casa. Eso para la chica suponía un chute hormonal tremendo.

¿Cómo creéis que le ha sentado esta pandemia al semen?

JG - Todavía no tenemos estudios al respecto, pero yo estoy seguro que la calidad habrá caído aún más. Primero por el nivel

«Se dice que en el futuro el sexo virtual será igual o más placentero que el sexo tradicional»

«Si los ganaderos españoles sexaran los espermatozoides de los conejos sacarían mucha más rentabilidad en el mercado»

de estrés al que todos hemos estado sometidos por el miedo al contagio, más aún las personas que se han visto perjudicadas económicamente. Y además es evidente que ahora tenemos menos actividad sexual, lo cual también repercute en un empeoramiento del esperma. Aún así quiero aclarar que todo esto es un proceso reversible, tampoco hay que alterarse demasiado.

Es curioso que tradicionalmente las clínicas de reproducción aconsejaban no eyacular durante varios días antes de realizar un análisis; de hecho, algunas todavía lo hacen. Esto es un gran error, porque en realidad la actividad sexual repercute en mejorar la calidad del semen.

Hablemos de las clínicas de reproducción. Actualmente los tratamientos hormonales son muy caros y su garantía de éxito bastante baja. Algunas parejas solo pueden permitirse un intento, se gastan todos sus ahorros y no les sirve de nada. ¿Esto mejorará en el futuro?

CL - La mayoría de clínicas se centran solo en la mujer y tenemos que empezar a entender que la reproducción es cosa de dos. Incluso de tres, cuando consideramos la reproducción asistida.

Nosotros siempre recomendamos que antes de empezar un tratamiento ambas personas se hagan estudios previos, porque así es mucho más fácil conocer de antemano las posibilidades reales de éxito que tiene esa pareja y hacerse una idea del número de intentos que se necesitarán.

Además, se pueden realizar tests para saber la compatibilidad que tienen ambos entre sí. E incluso una vez que se han engendrado varios embriones, estudiar cual es el mejor de cara a disminuir el riesgo de que el futuro niño padezca enfermedades.

En sitios como Alemania este tema está totalmente prohibido, pues allí todo lo que tenga que ver con selección les suena a nazi. Es un poco absurdo, porque la ciencia va en esta dirección y en el futuro si no se hace en un país pues la gente se irá a otro

«Las clínicas de reproducción no deben centrarse solo en la mujer, pues el varón también es esencial en las posibilidades de éxito»



Según el catedrático Gosálvez los ganaderos españoles podrían rentabilizar mucho mejor la venta de conejos produciendo más machos.



donde sí esté permitido. De hecho, el turismo reproductivo está en alza.

JG - De hecho, se dice que en 2050 las pautas de reproducción habrán cambiado totalmente en el primer mundo. Probablemente el sexo deje de tener su función reproductiva, y la mayor parte de los nacimientos sean mediante métodos de fecundación asistida.

La actividad sexual quedaría entonces separada solo para el placer, aunque hay incluso quien comenta que los medios virtuales habrán evolucionado tanto, que será mucho más fácil alcanzar el orgasmo mediante la tecnología que acostándose con otra persona.

Pero volviendo a tu pregunta, en España la buena reproducción se hace en la sanidad privada, que siempre va a ser más cara que la pública. Realmente los que se están llevando el dinero aquí son los productores de hormonas, más que los propios médicos. En cierta manera también se aprovechan de la desesperación de algunas personas, porque a veces cuando se nos dispara el reloj biológico estamos dispuestos a pagar lo que sea con tal de tener hijos.

¿Qué opinión os merece la idea de que en el futuro podamos elegir el género de los niños o si son rubios, con ojos azules, etc.?

JG - Tenemos que asimilar que en un futuro esto será así. De hecho en algunos bancos de esperma sí que te dan a elegir si quieres un donante que sea caucásico, de 1,80 metros, con los ojos verdes, etc.

En España se supone que esto no se puede elegir, y que los donantes son 100% anónimos. Pero en el día a día ocurre que si la paciente conoce al médico pues le pide que a ver si puede ponerle un donante con ojos azules, porque su marido también los tiene así, por ejemplo. Esto es algo muy humano, yo lo entiendo.

De hecho, aunque legalmente no se puede elegir el sexo, todo el mundo quiere la parejita y hecha la ley hecha la trampa. Por ejemplo, en España ocurre que el médico puede prescribir que se seleccione que un embrión sea varón porque tiene menos riesgo de tener una enfermedad ligada a un cromosoma sexual. En Estados Unidos incluso es legal que cuando tie-

nes dos varones o dos mujeres, en el tercero puedas elegir el otro sexo.

Si seguimos jugando así a ser Dios... ¿Esto no podría convertirse en un problema? En algunas regiones de China, por ejemplo, hay una mujer por cada 10 varones.

JG - Si queremos mantener el orden que ha generado la naturaleza durante millones de años, tendríamos que seguir funcionando más o menos como hasta ahora. Pero metámonos en la cabeza que esto no va a ocurrir, la ciencia avanza nos guste o no y el futuro ligado al ser humano está a punto de cambiar de manera radical.

No creo que sirva de nada intentar pararlo desesperadamente poniendo puertas al campo. Más bien deberíamos tratar de adaptarnos a esta nueva realidad para no cometer errores como el que mencionas en China.

Y respecto a los que no tenemos, en principio, la intención de tener hijos en un futuro... ¿nos afecta en algo tener un semen de baja calidad?

CL - Realmente no. Los espermatozoides son células que están programadas para morir. Si se ven agredidos simplemente se suicidan y si no se utilizan también. No está demostrado que esto pueda tener relación con el cáncer testicular ni nada por el estilo.

Quiero preguntaros también por los animales. ¿Qué consejos le dais a los ganaderos de nuestra provincia para optimizar la reproducción de sus pollos, conejos, cabras, etc.?

CL - Lo mejor que les podemos aconsejar es que estudien a sus sementales, porque un ganadero puede pensar que sus varones tienen una gran calidad

«Las empresas de producción de hormonas saben que muchas personas están dispuestas a pagar lo que sea por tener hijos»

espermática pero quizás la realidad no sea así.

Existen tests que son muy sencillos para conocer el porcentaje de espermatozoides que están sanos y cuantos tienen el ADN fragmentado. Así se pueden evitar pérdidas embrionarias innecesarias o fallos reproductivos.

AG - Piensa que hoy podemos comer tanta carne a buen precio gracias a que toda la reproducción es asistida. Si las vacas se tuvieran que reproducir por medios naturales, McDonalds no existiría porque las hamburguesas se encarecerían muchísimo.

De un tiempo a esta parte se está intentando mejorar la selección de los reproductores, tanto en machos como en hembras. Sin embargo se está haciendo en base a unos parámetros que no son exactos, como si los sementales eyaculan mucho, tienen muchos espermatozoides, si éstos se mueven, etc. Ahora hay técnicas más científicas que afinan mucho más si ese semental es óptimo para lo que el ganadero quiere.

En España, por ejemplo, la producción de conejos es bastante mejorable. El semen de esta especie es muy resistente, es decir su ADN aguanta bien durante un tiempo cuando sale del animal y puedes sexarlo para separar los espermatozoides con cromosomas de machos y los de hembras. En este caso a los ganaderos españoles les interesaría producir más machos, porque son bastante más grandes que las hembras y reduciría los costes de alimentación. Esto les ayudaría a multiplicar por tres o por cuatro su rentabilidad de mercado, así como a reducir el nivel de grasa acumulado.

«Si prohibimos la selección de embriones, la gente se acabará yendo a otro país donde sí esté permitido. Esto es imparables»



Polop de la Marina, los eternos caños

Nísperos, fuentes y miniaturas

TEXTO: FERNANDO ABAD

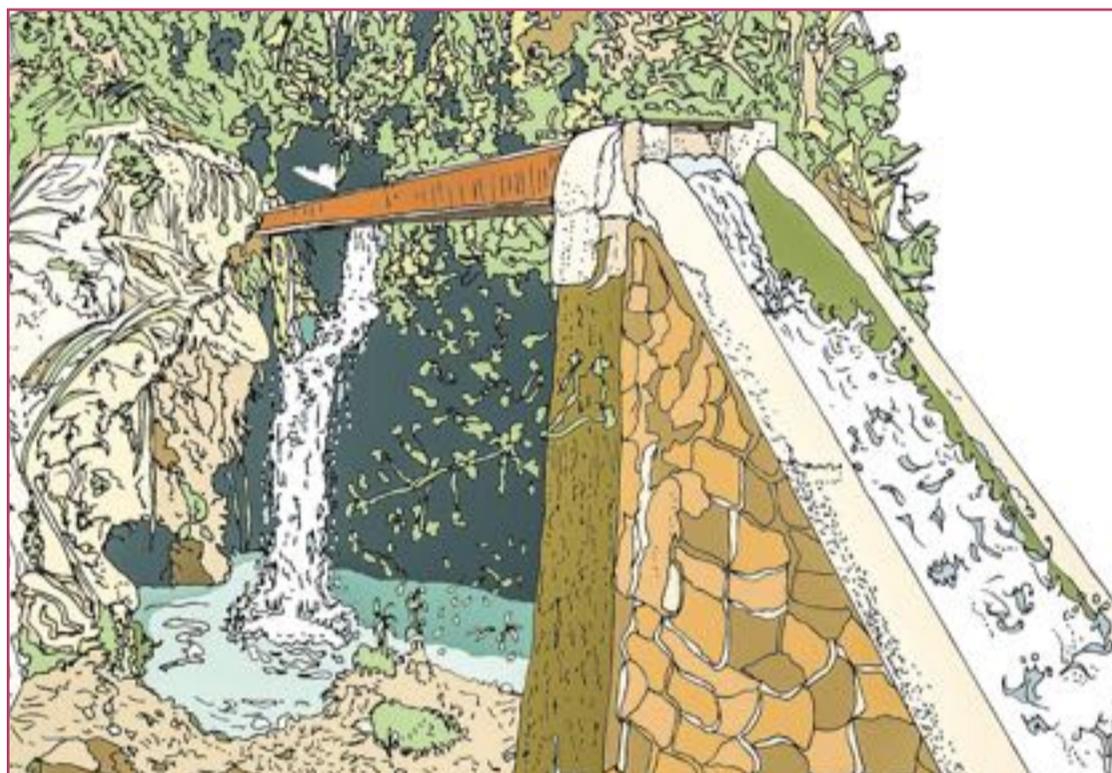
ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

Las ciudades, grandes, medianas o pequeñas, a veces son capaces de dilatar los encantos hasta sus mismísimas riberas. Ocurre, en Polop de la Marina, con algo en apariencia tan pragmático como pudiera serlo el necesario camino que unía la Font dels Xorros (Fuente de los Chorros) con tres molinos harineros, visitado sendero hoy, desde el parque natural El Pont, en el llamado antiguo cauce del río, hasta el Hort de Baldó, por la partida de Torrent, entrelazada más que colindante con La Nucía.

Hasta las primeras puntadas rehabilitadoras, por 2012, lo abandonaron demasiado tiempo; mientras, Polop decrecía para luego crecer: en 1910 lo poblaban 1.630 personas, en 1960 bajó a 1.400, para llegar una década después a las 1.554; ahora tenemos 4.965 habitantes (muchos más en verano) censados en 2019 y distribuidos por 22,58 km². Hoy el camino aparece pletórico en estampas con agua, museo al aire libre de infraestructuras necesarias para regar feraces tierras calizas donde recolectar nísperos, limones y naranjas; huerta rica también en almendros y olivos, por lo secano. Buen pórtico para adentrarnos en el ánimo de la Marina Baja alicantina.

Por donde bebió Sigüenza

Cada ciudad posee también su visita que la famosea. La de Polop, bien conocida, prácticamente sirve de pórtico urbano. Los 221 caños actuales de la Fuente los Chorros, herederos de aquellos originales 11 que manaban desde 1855, patentizan la relación del municipio con el líquido elemento. La remodelación de pincelado modernista se inaugura en junio de 1976, según los azulejos que la decoran,



“costeada por el Ayuntamiento con la generosa ayuda del Gobierno Civil y Excm. Diputación Provincial. Colaboraron especialmente las Corporaciones Locales representadas y en particular el Riego Mayor de Polop”.

Aseguran incluso que el agua es “de manantial directo”. En concreto, se alimenta del barranco de Gulabdar, en el monte Ponoig. Otros baldosines incluyen este párrafo de ‘Años y leguas’ (1928): “Agua de pueblo, de este pueblo que Sigüenza bebió hace veinte años. Tiene un dulzor de dejo amargo, pero de verdad química, que todavía es más verdad lírica...”. Sigüenza es un personaje heterónimo de Gabriel Miró (1879-1931), quien tuvo estos lares como recarga vital y espiritual.

Por encima vemos el Museo Gabriel Miró, no en la casa donde vivió, sino Villa Pepita, construcción modernista con porche enrejado bajo balconada, de comienzos del XX y rehabilitada en 2012 (alberga también la oficina de Turismo). A la plaza de los Chorros la saluda, además de comercios

varios, el museo de miniaturas Pequeña Costa Mágica, creado por el especialista en tales magias Antonio Marco, que, además de permitir un recorrido a preciosista escala por los principales monumentos de Alicante, Valencia y Castellón, añade, en 700 m² de exposición, coches de época, otros edificios emblemáticos, aperos de labranza, trenes...

Entre sillarejo y cantería

Este Polop es puro núcleo urbano. Construcciones modernas estéticamente integradas y salpimentadas con placetas con encanto; alguna casa aparentemente con más solera, incluso ajardinada... A veces, asoman al Barranc de la Canal. Para encontrarse con el Polop más añejo, alma de piedra y tapial, ascenderemos el cerro que retrepó la ciudad, antaño baronía de Polop del Reino de Valencia bajo la corona de Aragón y probable origen ibero.

La empinada calle San Francisc, patrón de la ciudad (fiestas el 1 de octubre, complementadas con las del Porrat, a San Roque, mitad

de agosto), puede recorrerse en coche, pero en las Marinas es opción recomendable sólo para quienes se conocen el dédalo. Si se sube andando, el vial escalona en medio. Ascendamos entre casas pintadas en amarillos, ocres, blancos, azules... Abundan las terrazas-balconadas y las veteranas casonas ofrecidas generosamente al visitante, donde disfrutar también de rica gastronomía: ‘pilotes de dacsá’ (pelotas de harina de maíz), ‘coques fassides’ (rellenas), ‘minjos’ (tortas de harina de trigo), ‘pebretes amb sangatxo’ (pimientos con la parte del atún utilizada para elaborar la mojama)...

Toca descubrir ornamentadas residencias que constatan la existencia de una acomodada oligarquía decimonónica polopina. Antes de alcanzar la cumbre, la iglesia de San Pedro Apóstol, que sembró primera piedra el 9 de junio de 1700, anexa al santuario de la Divina Aurora, y desde allí subida zigzagueante por empedrado calvario trufado con pasos de la Pasión de Cristo, en hornacinas enrejadas.

En lo alto, los restos de la fortaleza de origen musulme (XII-XIII), adaptada al collado y alma de piedra, mampostería y tapial. Parte de sus restos alimentaron una parroquia nacida del desmontaje perpetrado en 1712 y un cementerio ya abandonado, de comienzos del XIX, tras prohibirse camposantos en suelo parroquial.

Un monte, una ermita y un molino

Vigilándolo todo aparece, casi pura roca, el monte Ponoig o Ponotx (1.181 metros de “león dormido”, según Gabriel Miró), estribación de la sierra Aitana. Paisaje Protegido desde 2006, la zona acoge la ruta senderista PR-CV 17 (ruta circular al Ponoig, un tanto larga y a ratos muy resbalosa, pero con puntos donde atajar), el espectro desterronado de un castillo musulmán (en el Gulabdar) y una vía ferrata (parte desde el helipuerto) notablemente vertical, más sabinas negrales, lentiscos, brezos, pinares y carrascas para abrir pulmones en plena Zona de Especial Protección para las Aves. A las faldas, eso sí, asoma la urbanizada civilización.

Tras el cerro de Polop, en frontera ya con Callosa d’Ensarrià, es posible divisar el caserío polopino de Chirles o Xirles, que pasó de una economía de cereal, vides, algarrobos, higos y pasas, y algo de moras para picar, a abrigar una tranquila población acrecentada todos los 31 de agosto: el ermitorio, en la médula urbana, calle Mayor esquina con Sant Antoni, dedicado a San Ramón Nonato, patrón de bebés y embarazadas, constituye el primero de los edificios a visitar. Pero no habrá que olvidarse de su lavadero de 1936, hoy con plaza, y el histórico molino de trigo y luz, desde 1971 imprescindible cita gastronómica. Y es que las ciudades, ya se sabe, a veces son capaces de dilatar los encantos hasta sus mismísimas riberas.

Turismo y Gastronomía

Una ciudad romana que se encuentra en medio de urbanizaciones

El yacimiento de Lucentum es uno de los recuerdos más completos de cómo eran las ciudades de la antigua Hispania

DAVID RUBIO

En plena Albufereta quizás pasa algo desapercibido al estar todo rodeado de grandes urbanizaciones residenciales, pero aquí se encuentra uno de los yacimientos arqueológicos más impresionantes del Mediterráneo español.

Sobre la pequeña montaña del Tossal de Manises hace más de dos milenios se hallaba una antigua ciudad íbera, que luego se convirtió en romana, a la que conocemos como Lucentum. Tradicionalmente se ha considerado que su primer nombre fue Akra Leuka (en griego clásico significa 'peña blanca') e incluso que podría haber sido fundada por Amílcar Barca (el padre del célebre general cartaginés Aníbal).

Las murallas y las casas

La mayoría de los restos que se conservan en el yacimiento son del siglo I a.C. en adelante, coincidiendo con la época de mayor apogeo de Lucentum. Todavía quedan en pie buena parte de las murallas que rodeaban la urbe, e incluso algunos trozos de estas fortificaciones son anteriores a la llegada de los romanos.

El recorrido empieza por la Puerta Oriental, la cual constituía la principal entrada a la antigua ciudad. Desde este lugar salía un camino comunicante con la Vía Augusta, una de las grandes calzadas de Hispania que transcurría desde Gades (Cádiz) hasta Narbo Martius (Narbona, Francia).

Para muchos visitantes impactan las termas romanas



En el pasado los habitantes de Lucentum veían el mar desde sus casas. Hoy se ven urbanizaciones

Una vez atravesada esta puerta, empezamos a caminar por las calles de esta urbe romana. A nuestros lados vemos casas de distintas formas geométricas, fruto de las distintas modas que iban impregnando entre los arquitectos de la época. Destaca, por ejemplo, una vivienda con un patio triangular de las más antiguas que se conservan (siglo III a.C.).

Termas, foro y tumbas

Quizás la parte más impactante para muchos de los visitantes sean las termas romanas. Se trata de un edificio público donde los lucentinos se daban baños y masajes, practicaban gimnasia e incluso se organizaban actos sociales. Aunque las paredes ya apenas se conserven, todavía se pueden observar casi intactos los conductos subterráneos por los

cuales circulaba el aire que regulaba la temperatura.

Siguiendo nuestro camino hacia el centro de la urbe llegamos al Foro Romano, una especie de Plaza Mayor donde se ubicaban los principales edificios civiles y religiosos. Aquí podemos ver parte de las majestuosas columnas que flanqueaban este lugar e incluso la reproducción de un trozo de la gran escultura de bronce que adornaba la plaza. Se trata de una mano de bronce portando el mango de una espada, por lo que se cree que la estatua estaría dedicada a algún emperador romano de la época.

Coincidiendo con la decadencia del Imperio Romano, la ciudad de Lucentum fue cayendo en desgracia y la población se acabó trasladando hacia las faldas del monte Benacantil. Aún así, en este asombroso

lugar también se han hallado restos del periodo islámico. Resulta que los habitantes de la medina alicantina convirtieron la antigua ciudad romana abandonada en una maqbara (cementerio), por lo que podemos ver diversas tumbas musulmanas (mirando en dirección a La Meca) que datan de la Edad Media.

Los enigmas de Lucentum

Muchos de los materiales arqueológicos que se han encontrado en Lucentum están expuestos en el Museo Arqueológico Provincial de Alicante (MARQ), donde se puede ampliar mucha más información sobre los orígenes de Alicante.

Lo cierto es que todavía a día de hoy existen bastantes discrepancias entre los historiadores acerca de todo lo que

Con la decadencia del Imperio Romano, la ciudad de Lucentum fue cayendo en desgracia

rodea este lugar. Algunos expertos opinan que la antigua Akra Leuka en realidad estaba ubicada en el interior de la península, y no tendría nada que ver con esta ciudad íbero-romana.

Por otra parte, si bien es evidente que el nombre de Alicante es una evolución etimológica de Lucentum (entre medias los musulmanes la redefinieron como Al-Laquant), ciertos arqueólogos apuntan a que realmente la auténtica Lucentum no fue la urbe del Tossal de Manises, sino otro poblado romano que estaba ubicado por la zona de Benalúa y del que hoy ya no quedan ruinas visitables (aunque sí algunas piezas expuestas en el MARQ).

Solveig Nordström

Quizás nunca despejemos estas incógnitas, pero de lo que bien podemos estar seguros es que si hoy se nos brinda la oportunidad de seguir disfrutando de este excepcional yacimiento se lo debemos sobre todo a la arqueóloga sueca Solveig Nordström.

Fue en los años 60 cuando esta valiente escandinava hizo frente a las excavadoras que pretendían derruir las ruinas del Tossal de Manises para construir más urbanizaciones. Por eso el parque ubicado justo al costado lleva el nombre de esta heroína que ya tiene nada menos que 96 primaveras a sus espaldas.

ENTREVISTA > Jesús Tenza Ruiz / Concejal de Agricultura y Pesca del Ayuntamiento de Guardamar

Las delicatessen de Guardamar

La ñora y el langostino abanderan la gastronomía del municipio costero

FABIOLA ZAFRA

La gastronomía de Guardamar se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para su desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia añadida, cultural y sensorial.

El municipio cuenta con dos productos autóctonos que destacan en la zona por su excelente sabor y a los que, cada año, se dedica una semana gastronómica para que todos puedan degustarlos.

La ñora y el langostino de Guardamar son estos productos y son criados de una forma que finalmente les otorga esa excepcionalidad que Jesús Tenza, concejal de Agricultura y Pesca, nos explica.

El Langostino de Guardamar destaca como un auténtico manjar de nuestras costas. ¿Qué lo hace tan apreciado?

Es un producto autóctono que se pesca entre mediados de mayo y finales de agosto.

Criado en la playa y pescado con mucho mimo por los pescadores locales, que son los principales responsables de su mantenimiento y conservación como un producto exclusivo, y que han sabido mantener la tradición respetando las enseñanzas de sus antecesores.

¿Cómo podemos distinguirlo?

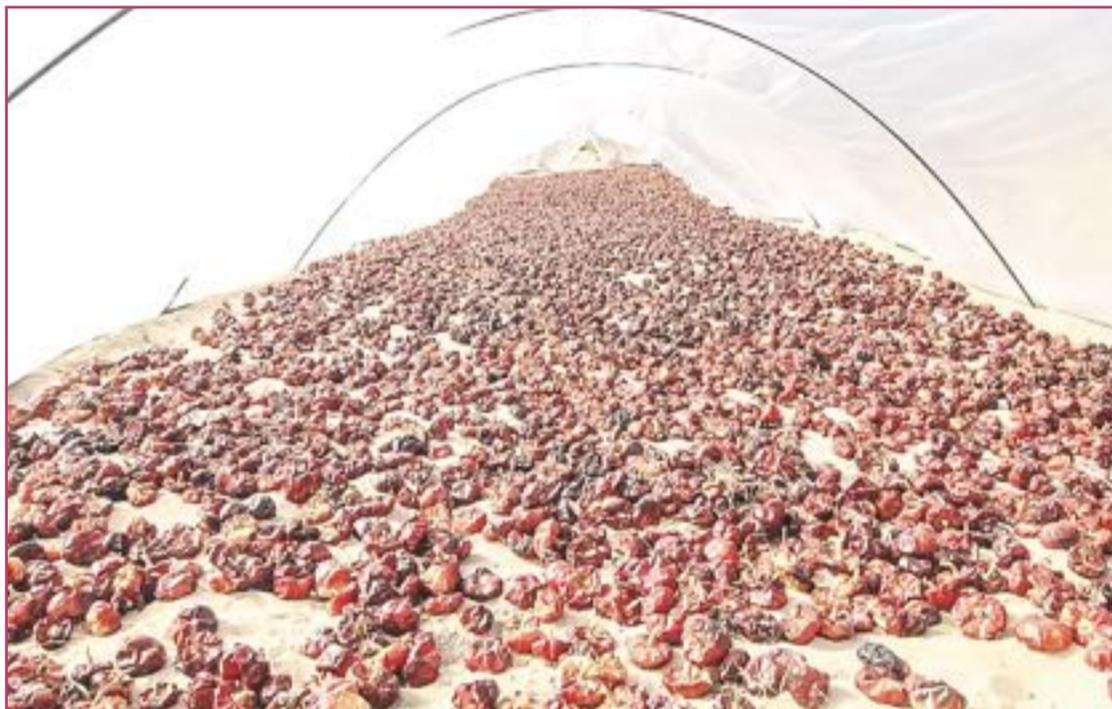
Visualmente es un langostino bonito, compacto, de carne prieta y con unos tonos azulados en la cola que los hacen fácilmente identificables.

¿Qué particularidad tiene su bocado?

Destacaría sin lugar a dudas su sabor: un sabor auténtico, sin dobleces, agradable, suave y que deja regusto en el paladar que te invita a querer otro.

A nivel personal, ¿en qué plato o de qué manera aconseja disfrutar de uno de estos crustáceos?

«Nuestro langostino tiene unos tonos azulados en su cola que lo hace fácilmente identificable»



Secado de las ñoras en Guardamar sobre la arena de las dunas.



Yo personalmente soy partidario de no enmascarar los sabores con salsas ni cocciones muy elaboradas. Un puñado de sal en la plancha, o una olla en el fuego con el agua muy caliente, y el langostino sobre ella el tiempo necesario para que la piel cambie de color... y para dentro; acompañado a poder ser de un buen vino blanco.

Hablemos ahora de la ñora de Guardamar. ¿Cómo es su cultivo en el municipio?

La ñora es un producto que se lleva cultivando en el municipio desde tiempo ancestral y que está totalmente consolidada.

Las características de nuestra huerta, condicionada por los frecuentes desbordamientos del río tiempo atrás, han creado una base de limos que la hacen especialmente apta para este cultivo.

Hay una gran cantidad de agricultores que la cultivan y que consiguen sacarle rentabilidad a base de esfuerzo y trabajo.

¿Con qué particularidades cuenta la ñora local?

La particularidad de la ñora de Guardamar viene por su sistema de secado. Es un secado tradicional, lento, sobre arena fina de las dunas, en un túnel de secado natural, usando como fuente de calor exclusivamente el generado con el sol y prescindiendo de cualquier fuente de calor artificial. También se le da una rotación diaria para que se vaya secando uniformemente y conserve intacto sus aromas y sabores.

Un sistema tradicional que nos permite marcar la diferencia respecto a otras ñoras secada en horno.

¿Cómo podemos distinguirla?

Se distingue fácilmente por su color rojizo similar al vino tinto, con semillas de color amarillo y una piel carnosa. Es un producto realizado con mimo que conserva muchas más propiedades organolépticas y que lo hace imprescindible para arroces y calderos marineros.

A nivel personal, ¿cuál es su forma favorita de consumir la ñora?

Vuelvo a lo de antes: poca elaboración, una vuelta por la sartén acompañada de unos huevos fritos, o en un buen fondo de caldo de pescado para arroces y guisos. Un manjar excepcional.

¿En qué lugar podemos disfrutar de estos productos?

La mayoría de restaurantes de nuestro municipio son consumidores de estos productos

«Secamos la ñora sobre la arena fina de las dunas y sólo con el calor del sol»

y los ofrecen a sus clientes en temporada.

También a nivel local se organizan las Jornadas Gastronómicas de la Ñora y el Langostino, de las que ya se han realizado quince ediciones, que cuentan con un gran éxito entre vecinos y visitantes. Están consolidadas ya como una de las jornadas gastronómicas más importantes de nuestra comunidad.

¿Son estacionales o podemos disfrutar de ellos durante todo el año?

El langostino sí es estacional; al ser un producto fresco de temporada su consumo viene condicionado a esas fechas. En cuanto a la ñora, su sistema de secado permite que se pueda disfrutar de ella durante mucho más tiempo, aguantando bien conservada incluso hasta la próxima cosecha.

¿Quiere animar a nuestros lectores a que prueben estos manjares?

Cada vez damos más importancia el consumo de productos de temporada y de cercanía. Productos que tienen poca manipulación, fáciles de cocinar y de buen sabor. Sin duda nuestra ñora y nuestro langostino forman parte de esos productos: sencillos, pero de sabor inigualable.

Animo a todos a que se acerquen a nuestro municipio y prueben un arroz a banda o un caldero elaborado con pescado de nuestra costa y un buen sofrito de ñora de Guardamar, volverán sin duda a visitarnos.

«Las Jornadas Gastronómicas de la Ñora y el Langostino cuentan con gran éxito entre vecinos y visitantes»

ANEM SEGURS

**Continuar gaudint de la
Comunitat i del nostre acollidor
somriure és anar segurs.**

**Continuar respectant la
normativa de seguretat
turística, també.**

Mediterrani
EN VIU
i SEGUR

Informa't:

anemsegurs.com

900 300 555



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu



xTa xMi
#AmbPrudència

ENTREVISTA > Pilar Legua Murcia / Profesora titular en la Universidad Miguel Hernández

Un Limoncello elaborado con limones ecológicos de la Vega Baja

La Universidad Miguel Hernández ha desarrollado la formulación del licor

FABIOLA ZAFRA

La idea de un directivo de una empresa privada como es Vega Scorza, ha dado lugar a un licor con el sabor más característico de la Vega Baja como es el limón.

Gracias a la colaboración de la Universidad Miguel Hernández ha sido posible el desarrollo de este proyecto, un Limoncello hecho a base de limones ecológicos de la comarca, sin ningún tipo de aditivo y que conserva todas sus propiedades tras el embotellado.

AQUÍ medios de comunicación ha hablado con Pilar Legua, profesora y principal desarrolladora de la investigación, que ha finalizado con la producción de un licor totalmente autóctono.

¿De qué forma surge la idea de crear este licor?

La idea surge cuando el director de Vega Scorza se pone en contacto conmigo, porque yo soy profesora de Citricultura, y me cuenta que quiere desarrollar un licor a base de limones de aquí.

Lo más parecido que hay en el mercado es el Limoncello italiano que, en muchas ocasiones está hecho o bien con una parte química, aromas y colorantes artificiales, o bien con limones italianos pero, de aquí de esta zona, con lo habitual que es el cultivo de limones no había nada. A partir de ahí empezamos a trabajar la idea.

¿Cómo ha sido ese proceso?

Empezamos a trabajar con diferentes medidas alcohólicas, con distintos niveles de azúcar y con distintos niveles de coloración, porque una de las cosas que buscábamos es que fuera un producto amarillo tirando a verde.

Hemos ido haciendo pruebas y cuando ya teníamos un producto bastante conseguido hacíamos paneles de catadores para ver cuáles eran las preferencias del consumidor. Lo dimos a probar a gente de distintas edades, de distinto sexo... para que fueran dando su opinión del producto y escucharles, si lo preferían más verde, más ácido, más dulce...

«El producto se fabrica con la corteza y la hoja del limón»



Pilar Legua junto a Ángel Carbonell, ambos partícipes en el desarrollo del Limoncello.



El desarrollo de su formulación se ha elaborado en la Universidad Miguel Hernández.

¿Y cómo han conseguido esa tonalidad que buscaban?

Una de las cosas nuevas que hemos introducido y con la que conseguimos ese color tan particular, ha sido incorporar un extracto a base de la clorofila de la hoja que le añadimos al licor una vez elaborado y le da ese tono más verdoso.

¿Cuánto tiempo ha llevado desarrollar este proyecto?

Tardamos aproximadamente entre nueve y diez meses. Los ensayos en la universidad se desarrollaron en 2018 y en 2019 hice el informe donde detallo cómo tiene que ser su elaboración.

Luego ya a nivel empresa, Vega Scorza ha buscado dónde

producirlo, embotellarlo... en fin, toda la parte ya comercial.

¿Ha contado con apoyo durante la etapa de investigación y elaboración del licor?

Así es, ha sido un proyecto entre la UMH, donde la persona responsable ha sido yo, y por otro lado la empresa donde la

«Con la clorofila de la hoja conseguimos darle ese tono más verdoso al licor»

persona responsable ha sido Javier Vidal.

Durante la investigación y para los ensayos los limones ecológicos me los he procurado yo personalmente, y para su desarrollo he contado con el equipo de Tecnología Agroalimentaria, concretamente con el profesor Ángel Carbonell y con becarios.

¿Qué tipo de limones se utilizan en su elaboración?

Se utilizan dos tipos de limones muy comunes en los campos españoles: el Verna y el Fino, dos variedades que permiten poder elaborar el producto durante todo el año sin necesidad de recurrir a ningún tipo de procesado ni conservación, porque la recolección del Verna se suele hacer en primavera-verano y el Fino en otoño-invierno.

El resultado final no cambia absolutamente en nada por usar un tipo u otro de limón.

¿Qué caracteriza el licor que se obtiene al finalizar?

Lo principal es que se utilizan limones ecológicos, es un dato importante porque para hacer el licor se utiliza la cáscara del limón, que es donde están todos los posibles fungicidas, insecticidas, etc. con lo cual, al utilizar limones ecológicos nos aseguramos que no haya ningún tipo de

contaminante en la corteza del limón. También resulta un licor muy aromático.

Se utiliza la corteza y la hoja, pero ¿qué pasa con la pulpa del limón?

La pulpa no se utiliza, es un subproducto. Yo ya no me encargo de esa parte, pero te puedo adelantar que desde Vega Scorza se está intentando utilizar ese producto restante y estudian otros usos en distintos ámbitos como, por ejemplo, la cosmética.

¿Podemos encontrar ya este producto en el mercado?

Claro, hay dos tipos de licor en el mercado con diferentes graduaciones, uno de los Limoncellos sale con 20° de alcohol y otro con 40°.

Se pueden encontrar en tiendas especializadas y también se comercializan a través de la página web de la empresa.

«Se comercializan finalmente dos licores con diferentes graduaciones alcohólicas»

Los remanentes de la discordia

Los ayuntamientos tienen la obligación de defender los intereses de sus vecinos, sean del signo que sean

JORGE ESPÍ
ABOGADO Y GRADUADO SOCIAL

Definición de remanente: adjetivo, nombre masculino. Que queda o se reserva para algo. Es decir, los ahorros, en este caso de los ayuntamientos.

Es el típico tecnicismo que hasta hace dos días los ciudadanos no sabían lo que era, y que de momento se puso de moda. Y es que la memoria a veces es muy traicionera, y se nos olvida que fue el ministro del PP Montoro quien creó el problema al ordenar bloquear los remanentes municipales, y es inevitable que hubiera una reivindicación masiva para que fueran disponibles por los ayuntamientos... Aprobada por un PP, galopante, que ahora reniega de sus propios principios.

Acuerdo precario

Quién le iba a decir al alcalde de los alcaldes el papelón que tenía que vivir. Y es que los ayuntamientos de todos los colores no están contentos y amenazan con tumbar, a través de sus grupos parlamentarios, el acuerdo que la Federación de Municipios y Provincias (FEMP) y el Ministerio de Hacienda alcanzaron para el uso de remanentes de caja.

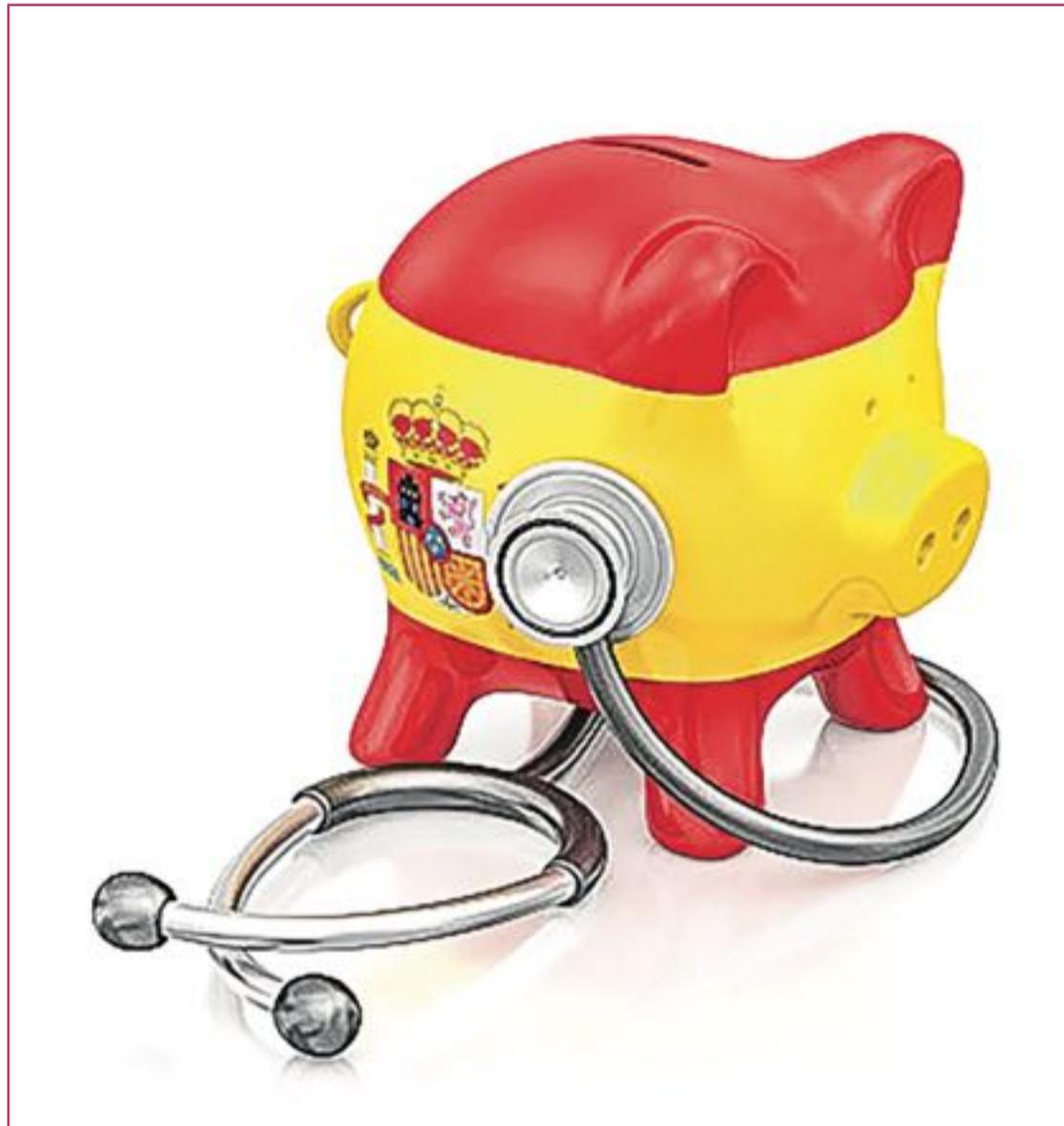
El pacto en la FEMP era precario puesto que solo lo apoyaban los alcaldes socialistas y, tras las modificaciones expresas, logró la abstención del grupo conformado por Podemos, IU y los comunes.

Resumen del problema

Desde la llamada ley Montoro los ayuntamientos se han visto imposibilitados para gastar su superávit en inversiones para sus vecinos, teniendo que dejar ese dinero ingresado en los bancos; en total actualmente unos 15.000 millones de euros.

Como incongruencia mayor, dichos bancos cobran intereses (no dan) a esas entidades por tener allí sus ahorros, una penalización de unos 70 millones de euros que ahora dejarían de pagar si prestan ese dinero al Gobierno central.

Desde la 'ley Montoro' los ayuntamientos no han podido gastar sus superávits



El Gobierno de España usaría prestados esos 15.000 millones de ahorro de los ayuntamientos y se los devolvería en diez o quince años, con un interés del 0%. Eso sí, se crea un nuevo fondo de 5.000 millones de euros (dinero que no tendrán que devolver) para los municipios que se acojan al plan: 2.000 millones para 2020 y 3.000 en 2021. El acuerdo permitiría a las entidades locales disponer de fondos adicionales a partir de septiembre.

Opiniones diversas

Y son varios los partidos, con el PP de abanderado, que amenazan con tumbar en el Congreso de los Diputados el decreto ley de la discordia. Veamos las diferentes posiciones en la provincia y en la comunidad.

Carlos González, alcalde de Elche, de forma disciplinada asumió las directrices de la FEMP. Elche prestará a Hacienda su remanente de 9 millones a cambio de 3,5 millones de euros de inversión y estos se pueden utilizar como gasto corriente.

Bascuñana, alcalde Orihuela, ha dicho "que es una cuestión que va más allá de lo económico; se trata de una agresión a los principios y dignidad del pueblo". Se olvidó mencionar que fue su partido quien puso la ley de estabilidad presupuestaria sin que en ese momento se viera como un 'chantaje' por parte de Montoro.

Barcala, alcalde de Alicante, concluye que "lo único que pretende el Gobierno central es quedarse con el dinero para disponer de él... y eso no debemos permitirlo". Fue el más listo de la clase, seguramente por indicación del decano de los Interventores Francisco Guardiola, y lo que hizo fue cancelar la deuda, generada en la etapa de Sonia Castedo, de 18,9 millones de euros que aún se debían a los bancos. Así evita que ese dinero vaya al fondo estatal.

Alfaro, alcalde de Elda y presidente de la Federación Valenciana de Municipios y Provincias (FVMYP) reclama "flexibilizar el tratamiento de los remanentes y del marco de competencias de los ayuntamientos".

Francés, alcalde de Alcoi, va a optar por utilizar ese remanente para amortizar su deuda y así no tener que ceder al Gobierno esa partida, tal como ha hecho Barcala en Alicante.

Grimalt, alcalde de Denia, fue el primero en desmarcarse debido a la situación económica de su municipio, que arrastra el pago de varias sentencias urbanísticas que les impide participar. Explica que el consistorio tiene 4 millones y medio de euros pendientes de pagos por estas sentencias, derivadas de las etapas previas del PP, que se han hecho firmes durante este ejercicio, además de las necesidades derivadas de la crisis sanitaria de la covid-19.

Posición de la ejecutiva socialista

Sin embargo, a la ejecutiva socialista provincial no le queda otra que respetar los desmarques para no aportar este remanente al Estado.

Tanto el secretario provincial del PSOE, José Chulvi, alcalde de Jávea, como el portavoz socia-

El Gobierno central quiere poder usar los 15.000 millones de euros 'ahorrados' por los ayuntamientos

lista en la Diputación, Toni Francés, se han mostrado a favor de analizar de forma personalizada cada caso y de "poner a cada municipio en su contexto" a la hora de participar con su remanente local de tesorería.

Compromís en contra

Por su parte Compromís, con Joan Ribó desde Valencia, también se ha pronunciado y ha acusado a Pedro Sánchez de querer "apropiarse" de esos remanentes "sin una contrapartida atractiva a cambio". Y es que es el ayuntamiento que ha pagado más deuda de toda España, gracias a la gestión del recientemente desaparecido Ramón Vilar, que amortizó más de la mitad de la disparatada deuda que había dejado Rita Barberá.

María Jesús Montero, ministra de Hacienda, responde a la demanda de los ayuntamientos para usar sus recursos disponibles acumulados en los años en que se ha aplicado la norma de Montoro, que impide a las administraciones locales emplear sus superávits en cualquiera de las necesidades básicas de cualquier municipio, como dotaciones, servicios sociales, cultura, etc.

Sin embargo, y a pesar de que en primer término esto supone desbloquear fondos -un 35% de lo acumulado por ayuntamientos de forma inmediata-, y afrontar el pago que le supone al Estado mantener los ERTES, ha enfadado a muchas alcaldías que están pensando más en sus municipios, seguramente con razón, antes que en la globalidad de los españoles.

La fórmula elegida no convence a una gran parte de los alcaldes

ENTREVISTA > Néstor Abad Sanjuán / Gimnasta (Alcoy, 29-marzo-1993)

«Mi objetivo es mostrar una gimnasia sólida y llamativa»

Néstor Abad participará por segunda vez en los Juegos Olímpicos

JONATHAN MANZANO

Con veintisiete años, el gimnasta alcoyano Néstor Abad repetirá experiencia tras clasificarse el año pasado para los Juegos Olímpicos de Tokio, que se han visto aplazados hasta el próximo verano.

Mientras tanto, retoma con entusiasmo los entrenamientos para dar todo de sí en la que será su primera cita en el calendario tras estos meses de inactividad, el Campeonato de Europa.

Tras meses de parón se retoma la actividad deportiva con el Campeonato de Europa, que se celebrará del 9 al 13 de diciembre en Bakú. ¿Cómo te encuentras?

Lo primero que estoy haciendo es volver a coger la forma que tenía antes de la cuarentena, ya que nunca había estado tanto tiempo sin hacer deporte.

Me gustaría para el campeonato europeo incorporar algunas cosas nuevas en algunos ejercicios concretos ya que todavía tenemos tiempo para poder entrenarlo. Mi objetivo es mostrar una gimnasia sólida y llamativa, más allá de cualquier resultado.

Mientras tanto, cuentas con la tranquilidad de tener garantizado tu billete olímpico para los Juegos de Tokio.

La clasificación olímpica que logré en el Campeonato del Mundo de gimnasia artística, celebrado en Stuttgart (Alemania), ha sido muy bonita. Hemos conseguido la clasificación por equipos y ha sido un resultado inmenso en comparación con los Juegos Olímpicos de Río de Janeiro de 2016 en los que tan sólo me clasificué yo para el torneo individual, junto al gimnasta Ray Zapata.

Por ahora no tengo ningún ejercicio fijo de cara a Tokio, estoy jugando y probando un poco con diferentes variaciones para ver cómo me siento incorporando estas novedades.

Está entrenando para añadir mejoras en los ejercicios de Tokio



¿Soñabas ya de pequeño con participar en unos Juegos Olímpicos?

Empecé en la gimnasia por la influencia de mi hermana. Ella es cuatro años mayor que yo y empezó antes a practicar gimnasia. Siempre que iban mis padres a recogerla recuerdo que me ponía a llorar porque quería quedarme allí haciendo volteretas. Finalmente mis padres decidieron apuntarme a este deporte.

Una vez inscrito empecé a fijarme mucho más en la gimna-

sia que aparecía por la televisión, cuando se organizaban grandes eventos como los Juegos Olímpicos, y recuerdo que le dije a mi padre que yo quería llegar hasta esas competiciones tan importantes.

Aunque probé otros deportes como el karate o el fútbol, ninguno me llamó tanto la atención como la gimnasia. Desde pequeño lo tenía bastante claro.

Hasta que en 2007 acabas trasladándote al Centro de Alto Rendimiento (CAR) de Madrid...

En ese momento entrenaba en unas condiciones pésimas, no podía seguir avanzando deportivamente, y en el Centro de Alto Rendimiento (CAR) de Madrid el seleccionador vio que tenía buen nivel y quería traerme cuanto antes para poder exprimir el potencial que tenía. La transición de estar en casa a estar en el CAR fue bastante dura porque dejas a la familia atrás, cambia todo tu entorno...

Desde que entré al CAR hasta ahora creo que soy una persona totalmente diferente. Me siento mucho más maduro que antes. Ser padre me ha influido mucho en este cambio psicológico porque me ha ayudado a sentar la cabeza, a poner los pies en el suelo, a hacer las cosas más por los demás que por mí mismo y a sacar más energía de la que creía que tenía.

«Empecé en la gimnasia por la influencia de mi hermana»

Hace pocos años tuviste que hacer frente a dos lesiones graves, ¿alguna vez pensaste en tirar la toalla?

Las lesiones a nivel deportivo suelen ser bastante duras porque tienes que parar, aunque no quieras. Es bastante frustrante y hay que saber manejarlo bien psicológicamente.

En mi caso, las dos lesiones que he tenido me han ayudado mucho a volver enfocarme y decidir bien cada cosa que tenía que hacer para seguir subiendo escalones. Podría incluso decir que me han venido bien.

Tras tu paso por Tokio, ¿qué planes tienes?

Tengo algunas cosas pensadas para el futuro, pero creo que hasta que no llegue el momento preciso no voy a saber con exactitud qué hacer. En principio me gustaría formar un centro de tecnificación con un buen gimnasio en la Comunidad Valenciana. También me gustaría permanecer en el equipo nacional como entrenador. Lo importante es que siempre sea algo vinculado al mundo del deporte.

«Ser padre me ha influido mucho»

Palmarés deportivo

2019: Decimoprimer plaza con el equipo español en el Campeonato del Mundo de Stuttgart y clasificación para los Juegos Olímpicos de Tokio.

2018: Undécima plaza en la final del concurso completo individual del Mundial de Doha. Sexta plaza por equipos con la selección y decimosexta posición en barra fija en el Europeo de Glasgow. Campeón por equipos con la Selección Española y medalla de bronce en barra fija en los Juegos Mediterráneos de Tarragona.

2016: Decimoséptima plaza en el ejercicio de suelo del Campeonato de Europa de Rumanía. Decimonovena plaza en el aparato de barra fija de los Juegos Olímpicos de Río 2016.

ENTREVISTA > Javier Abínzano / Presidente del Balonmano Benidorm (Tafalla -Navarra-, 14-diciembre-1964)

«Nosotros no vamos a Europa a pasearnos, sino a competir»

A Abínzano le gustaría llegar por lo menos hasta la fase de grupos en la European League

PABLO VERDÚ

Uno de los misterios mejor guardados de Benidorm es saber dónde está escondida la fuente de energía y optimismo de la que se alimenta Javier Abínzano. El presidente del Balonmano Benidorm es competitivo, emprendedor, bonachón, valiente, osado, ambicioso y exigente por naturaleza.

Tanto vigor desprende que, en ocasiones, abrasa todo lo que lo rodea. El crecimiento de la entidad, que en una década ha pasado de jugar en categorías autonómicas a competir en Europa, no se entiende sin la figura de su presidente ni del grupo de pretorianos que le acompaña. Ni la pandemia parece frenar la ambición de un club que no conoce sus límites y que sigue soñando con viajar a las estrellas.

Arranca la temporada más ambiciosa en la historia del club. ¿Qué sensaciones tiene?

Buenas. Yo siempre soy ambicioso y creo que esta temporada tenemos la plantilla más equilibrada y flexible de nuestra historia. Tememos todas las posiciones dobladas y jugadores para actuar en varios puestos para que no se note la fatiga de disputar dos competiciones.

Europa era uno de sus sueños. ¿Qué espera del equipo en su primera aventura continental?

Hay que tener en cuenta que este año la competición que vamos a disputar, la European League, es más fuerte que nunca, ya que al haberse reducido la Champions han entrado en ella muchos gallos.

Será el año más bonito, pero también el más duro. Me gustaría llegar a la fase de grupos para ver en nuestra pista a muchos grandes del continente. Lo que tengo claro es que nosotros



no vamos a Europa a pasearnos, sino a competir.

A veces Europa despista y se acaba pagando en la Liga. ¿Están prevenidos?

Por supuesto. Es algo que les ha sucedido a muchos equipos desde hace años. Por eso hemos diseñado una plantilla versátil, fichando puestos más que nombres. Si nos respetan las lesiones tenemos plantilla para dar la cara en todos los frentes.

El club ha aceptado el desafío de Europa apostando por una gran plantilla. ¿Y las instituciones?

Seguimos trabajando, lo que pasa es que la incertidumbre del momento no ayuda. La respuesta está siendo la esperada, más o menos satisfactoria, aunque ya se sabe que sus tiempos son otros y eso genera desequilibrios.

A nivel privado aún echamos de menos la ayuda empresarial, pero soy consciente de que con la que está cayendo a pocos sitios podemos llamar.

El club no solo ha dado un salto de calidad en su plantilla, también ha fortalecido suscimientos...

Era lo lógico. Crecen los retos y los desafíos y todo se nos hacía demasiado grande. La participación en Europa nos obligaba a reforzar áreas, como la de marketing o comunicación. Hemos realizado contrataciones internas porque el club se hace grande y necesitamos mejorar sus estructuras.

Además, la burocracia europea, en términos de normativas, pabellón y otras cosas, es compleja y necesitábamos gente que nos pudiera ayudar. Tenemos que abrirnos nuevas vías porque que Europa venga a Benidorm y que Benidorm vaya a Europa es bueno para la ciudad, la provincia, la Costa Blanca y para la Comunidad Valenciana.

¿Tiene la sensación de que la pandemia les ha pillado justo en el momento en el que el club iba a desplegar sus alas para volar?

Posiblemente sí. El club ha alcanzado su mejor momento en el peor contexto nacional y

mundial posible. Pero bueno, nuestra obligación es seguir trabajando sobre el plan establecido y redoblar la apuesta. Los momentos de crisis lo son también de oportunidades.

Uno de los pilares del Benidorm es su afición. Teniendo en cuenta lo extraordinario de la situación, ¿qué tienen pensado para la próxima temporada?

Tenemos muchas opciones, pero hay que tener en cuenta que estamos viviendo una situación atípica y que todo puede cambiar de una semana a otra. No sabemos aún si podemos jugar con todo el aforo, con la mitad o sin público. A todo esto se añade la incertidumbre del calendario, ya que cualquier nuevo brote puede provocar que todo se retrase. Vamos a mantener siempre informados a nuestros aficionados, pero ahora mismo todo es incertidumbre.

Si al final se permite un aforo reducido, ¿qué opciones barajan?

Igual el 50% del aforo del pabellón sería una buena opción, pero para eso los asientos deben estar delimitados y sepa-

«Estamos en la mejor etapa del club, pero en el peor contexto social y económico posible»

rados. No es fácil y depende de una coordinación con el Ayuntamiento, propietario de la instalación. Además, nuestro pabellón es peculiar porque se entra por varios sitios y se utiliza para muchos deportes a la vez. No es fácil encontrar una solución.

El éxito del primer equipo masculino ha eclipsado su otro gran reto, el equipo femenino. ¿Qué objetivo marca a las chicas?

Queremos más, y para lograrlo hemos aumentado la apuesta. Hemos realizado varias incorporaciones importantes, algunas de ellas extranjeras. Que nadie se preocupe que, pese a estar en Europa, no nos vamos a olvidar del equipo femenino.

Todo el mundo sabe que mi apuesta es llevarlo a lo más alto, tal y como hicimos con el masculino. También estamos pendiente de nuestra cantera y esperando que, según evolucione la pandemia, puedan recuperar la normalidad en los entrenamientos y el trabajo de la base.

Por último, cumplidos los sueños de jugar la Copa y en Europa, ¿qué le pide al próximo curso?

Lo de siempre, más o menos. Una permanencia tranquila, quedar entre los seis primeros y hacer un buen papel en Europa.

«Esta temporada tenemos la plantilla más equilibrada y flexible de nuestra historia»

«Hemos aumentado la apuesta para llevar al equipo femenino a la máxima categoría»

ENTREVISTA > Juan Jesús Vílchez Padilla / Miembro del comité científico de la Fundación Isabel Gemio (31-enero-1949)

Distrofia de Duchenne, una enfermedad rara muy conocida

Vílchez afirma que es muy importante que los niños permanezcan integrados en su entorno natural

PURI MORENO

AQUÍ Medios de Comunicación se adentra en una de las enfermedades raras más conocidas. Uno de los afectados es el hijo mayor de la periodista Isabel Gemio.

Juan Jesús Vílchez Padilla es profesor de Neurología, investigador emérito y director del grupo de Investigación de Enfermedades Neuromusculares Raras en el Instituto de Investigación en Salud La Fe, integrado en el Centro de Investigación Biomédica en Red sobre Enfermedades Raras (CIBERER) del Instituto Carlos III.

¿Qué es la Distrofia de Duchenne (DD)?

Es una enfermedad degenerativa de los músculos que ocasiona una pérdida progresiva de la movilidad, que lleva a la pérdida de deambulación y acaba en una parálisis generalizada y fallo respiratorio y cardíaco.

¿Por qué se produce?

La produce una mutación del gen de la distrofina, que codifica una proteína encargada de amortiguar los impactos, que ocasiona la contracción del músculo sobre la membrana que la recubre. Cuando esta se rasga, permite la entrada de sustancias nocivas que ponen en marcha un proceso inflamatorio y degenerativo que acaba destruyendo la célula muscular.

¿Cómo se diagnostica?

El diagnóstico se obtiene mediante un análisis genético que identifica la mutación del gen. Es importante hacer el diagnóstico tempranamente, por lo que conviene pedir la prueba ante la menor sospecha de la enfermedad.

¿Tiene tratamiento? ¿Cuál?

Desgraciadamente no hay un tratamiento que cure la enfermedad, aunque se están haciendo muchas investigaciones para conseguirlo. Mientras tanto, se puede actuar sobre su progre-



sión ya que se pueden prescribir medicamentos como los corticoides que actúan como antiinflamatorios y retrasan el avance.

¿Qué terapias son útiles?

Las correctoras de las complicaciones ortopédicas, respiratorias o cardíacas que suponen un mayor bienestar para el enfermo y consiguen prolongar la funcionalidad, la calidad de vida y, en definitiva, la supervivencia.

¿Cuál es la esperanza de vida de los afectados?

Hace dos décadas un enfermo de Duchenne difícilmente superaba el listón de 20 años.

Hoy día pueden alcanzar los 40 y hasta los 50.

¿Y cuál es su prevalencia en España?

La frecuencia en España es similar a la de cualquier otra zona del mundo. Se ha calculado una incidencia de 1 caso por cada 5.000 niños nacidos vivos y la prevalencia de 1,5 casos por cada 100.000.

¿De qué forma afecta al día a día de la persona con DD?

Hay que tener presente que la enfermedad cursa de lleno en la etapa infantil en la que los niños afectados van perdiendo las

capacidades físicas y no pueden mantener el ritmo de sus compañeros de colegio; además, en algunos casos está agravada por dificultades de aprendizaje inherentes a la enfermedad. A ello hay que sumar las continuas faltas de asistencia por acudir a recibir los tratamientos médicos.

¿El entorno del afectado es vital?

Sí. Es muy importante que los niños permanezcan integrados en su entorno natural, por lo que en ocasiones hay que recurrir a medidas curriculares adaptadas.

A nivel familiar también se produce un serio impacto, tanto en el plano emocional como por la sobrecarga que supone a la familia tener que ayudar al niño en muchas de sus actividades diarias y a programar su aprendizaje en un entorno que no suele ser el más favorable.

¿Es complicado para un o una DD tener pareja, con todo lo que conlleva?

Al llegar a la adolescencia, la enfermedad alcanza el apogeo en cuanto que estos niños ya pierden la deambulación y van sufriendo una progresiva merma de su capacidad de usar las extremidades superiores.

En este periodo, como a otros jóvenes, a los DD les surgen sentimientos y pulsiones relacionados con la sexualidad y el amor. Sin embargo, hay que reconocer que la enfermedad coloca serias barreras que limitan el normal desarrollo de estas funciones. Debemos ser conscientes de estas limitaciones y ayudar a la búsqueda de alternativas y soluciones.

¿Hay investigaciones y ensayos clínicos que permitan en el futuro una curación?

Es impresionante el impacto que están teniendo los avances científicos y técnicos en el desarrollo de nuevas terapias para esta enfermedad. De hecho, la Distrofia de Duchenne es una de las enfermedades raras que más interés ha despertado para la aplicación de terapias de vanguardia o y el desarrollar ensayos clínicos, sobre todo en el campo de las terapias génicas.

¿Habéis tenido bajones en este sentido?

Desafortunadamente muchos experimentos y ensayos realiza-

dos hasta ahora no han colmado las expectativas que despertaron. Sin embargo, estamos a punto de empezar ensayos a gran escala basados en el remplazamiento del gen mutado con un minigen capaz de ser transportado por un virus que potencialmente puede remplazar al dañado. Estamos plenos de entusiasmo

¿Qué reivindicaciones, proyectos y sueños tiene la Fundación?

Sin duda, la FIG en España representa la vanguardia de un fenómeno muy arraigado en sociedades, sobre todo de cultura anglosajonas donde son comunes las instituciones benéficas enfocadas a recabar recursos para dedicarlos a investigación o promover estructuras de apoyo a los pacientes; y no han sido pocos los resultados relevantes surgidos de programas sostenidos por las iniciativas de este tipo.

¿Cuesta conseguir visibilidad y financiación?

Sí. Hay que tener presente que en general, ante su rareza y complejidad, estas enfermedades minoritarias no suelen ser el foco de atención principal de las estructuras gubernamentales o de compañías privadas.

¿Ayuda mucho la popularidad de Isabel Gemio, una de las periodistas más carismáticas de este país?

Por supuesto; dada la capacidad innata de comunicación de Isabel y el carisma surgido en torno a su institución, la FIG se ha ido transformado en una especie de catalizador que sin duda levanta sentimientos alentadores en los pacientes, transmite la percepción de solidaridad y motiva la adopción de actitudes proactivas ante la enfermedad, lo que, sin duda, tiene una repercusión muy favorable en la manera de sobrellevar la pesada carga que suponen.

«Conviene pedir la prueba ante la menor sospecha de la enfermedad»

«Hoy día pueden alcanzar los 40 y hasta los 50 años de edad»

ENTREVISTA > Sandro Pérez Sánchez / Piloto (Alicante, 9-diciembre-2009)

«Quiero ser campeón de la Fórmula 1»

El joven eldense es uno de los mejores pilotos de kart del panorama nacional

JONATHAN MANZANO

Lleva montado en un kart desde los tres años de edad y desde entonces ha conseguido hacerse con campeonatos autonómicos y nacionales, motivo por el cual los entendidos en este deporte le auguran una gran trayectoria. Pese a su corta edad tiene claro su objetivo: ser campeón de la Fórmula 1.

¿Cómo comenzaste en el mundo del kart?

Comencé gracias a mi padre porque él también era piloto. Con tres años decidí probar en el día un kart muy pequeño en el que unos amigos suyos tuvieron que cogerme con una correa pegada al kart. En aquel momento di un poco de gas y me asusté un poco. Me bajé del kart, me volví a subir y ya me acostumbré a la sensación. Recuerdo que se pusieron todos a gritar porque iba a fondo y tenía que estar un padre tirando de la correa.

¿Cuál es tu equipo de competición?

Llevo dos años compitiendo junto a Monlau Karting Team. La primera carrera que hice con ellos fue en el Campeonato de España del año pasado y me impresionó ver como trabajaban de bien, el buen ambiente que se vive con ellos. Además, me llevo muy bien con el director del equipo, Rubén Simón.

¿Te lo planteas como una profesión de futuro o como un hobby?

Lo planteo como ambas cosas; como un hobby porque me encanta y también como es un hobby voy a intentar aprovechar e ir más adelante.

Para ello tendrás que entrenar con frecuencia...

Ahora estoy entrenando bastante. Hay días en los que hago unos treinta minutos de cardio y otros días en los que hago un circuito en el campo donde ando cinco minutos, corro otros cinco minutos y así sucesivamente.

Luego hay otros días en los que me levanto con mi padre a las siete de la mañana para salir



Sandro Pérez junto a su padre, el campeón de España de motocross Alejandro Pérez Mataix.

a andar y dar una vuelta por el polígono de mi pueblo durante un par de kilómetros. En el colegio intento esforzarme lo máximo posible para luego poder irme tranquilo y faltar algunos días a clase, pero siempre con justificación.

Recientemente has vivido tu primera participación en un campeonato europeo como el que se ha celebrado a finales de julio en Francia, ¿cómo lo recuerdas?

He de decir que antes de mi paso por Francia hice una carrera del Euro Master Series (WSK) de Italia, una carrera con un nivel parecido al de un campeonato mundial. Me impactó porque había muchos pilotos

inscritos, unos setenta en mi categoría. En Francia recuerdo que hubo muy buen ambiente y, además, conseguí hacer un quinto puesto que es una posición muy buena.

¿Cuál crees que es la base de tu éxito?

Más que nada el esfuerzo, porque como dice mi padre: sin esfuerzo no hay recompensa. Hay un papel que yo tengo que es el típico objeto que le da un padre a su hijo y así sucesivamente. Yo tengo un papel que me valió muchísimo porque las personas ven en el pódium la alegría y felicidad, pero lo que no se ve es todo el sacrificio y esfuerzo que haces fuera de la pista.

Es cierto que parece fácil cuando se ve la competición desde fuera pero, ¿qué es lo más difícil para ti cuando estas subido en tu kart?

Depende de la carrera, porque hay bastantes cosas que a mí me resultan normales, pero

hay otras que me cuestan. Estoy trabajando más el tema de la concentración, que es fundamental para este tipo de deporte. También estoy trabajando, y no termino de conseguir, el hacer todas las vueltas por la misma trazada.

¿Has tenido algún percance en carrera?

Diría que no, porque no he volcado ni nada por el estilo. Sí que hubo una carrera en Villena que hice con cinco años, que era mi primer año corriendo, en la que recuerdo que estaba en primera posición peleando con otra piloto y llegaba una curva izquierda redonda en la que me intenté adelantar y al parecer se

abrió y me echó fuera de la pista. Ahí tuve un impacto en la costilla que me hizo bastante daño.

¿Con qué sueñas?

La mayoría de los pilotos te dirán que es llegar a la Fórmula 1, pero yo no quiero sólo llegar sino que quiero ser campeón de la Fórmula 1. Si no fuera eso, algún otro tipo de automovilismo como el rally.

«Estoy trabajando más la concentración»

Subió a un kart con tan sólo tres años

«Sin esfuerzo no hay recompensa»

Hijo de un campeón

Sandro Pérez es hijo del conocido piloto de motocross Alejandro Pérez Mataix, quien ha sido hasta cinco veces campeón de España en motocross y supercross y subcampeón de campeonatos europeos de motocross.

ENTREVISTA > Irene García / Investigadora y Doctora en Estudios Escandinavos (Elche, 1984)

«Los vikingos pasaron por nuestra provincia en el año 860 y arrasaron la zona de Orihuela»

La investigadora ilicitana acaba de publicar el libro 'La historia de los vikingos', que recoge el periplo de los vikingos por España en la edad media

MANUELA GUILABERT

El cine y la televisión se han encargado de convertir en atractivo todo lo que rodea el mundo vikingo, incluso en el género infantil con series como Vicky el vikingo o Asterix y Obelix.

¿Vikingos? Sí, los de los cascos con cuernos. Esto es lo que muchos hubiésemos contestado al preguntarnos si conocíamos algo de esta sociedad, pero eso era antes. Ahora la industria cinematográfica se ha ocupado de que sepamos mucho más, no sólo que sus cascos no tenían cuernos, sino tal vez incluso que Odín sólo tenía un ojo y que los barcos vikingos se conocen popularmente como drakkar.

Vikingos en la provincia de Alicante

Pero lo que posiblemente muchos no sabrán es que los vikingos también estuvieron por España llegados desde sus tierras, y que incluso en una ocasión estuvieron en nuestra provincia y no de visita precisamente. En el año 860 la zona de Orihuela, que ya entonces existía y se llamaba 'Hisn Awryyula', era una ciudad fortificada que los vikingos de la época se encargaron de destruir para robar, secuestrar y esclavizar a muchas de sus gentes.

Irene García es filóloga y doctora en lenguas escandinavas, y una estudiosa de la sociedad y la cultura vikinga. Una sociedad que va mucho más allá de las batallas, y este es precisamente el contenido de su libro 'La historia de los vikingos', con una lectura amena, descriptiva y muy interesante.

¿Qué datos existen del paso de los vikingos por estas tierras?

Según los documentos que existen de la época estuvieron



por nuestra provincia hacia el año 860, concretamente en la zona de Orihuela. Entraron a España por Galicia, y de allí fueron pasando por Portugal, la costa africana y después bajaron hacia el mediterráneo hasta llegar a estas tierras alicantinas.

Su llegada tenía como objetivo destruir y robar. Robos no solo de riquezas sino de personas, ya que los vikingos comerciaban con esclavos y de aquí se llevaron a gente con ese objetivo. También se dedicaban a raptar personas por las que pudieran pedir un rescate.

Entraron en barcos por Guardamar y destruyeron la fortificación que defendía el territorio de Orihuela (Hisn Awryyula). Desde ahí atravesaron toda la costa levantina para llegar hasta Francia.

¿Qué te hizo investigar el mundo vikingo?

Yo me licencié en filología inglesa, y además siempre me ha interesado mucho la historia de las lenguas germánicas. Me

que en ocasiones los cargaban a hombros para pasar de un lado a otro de los ríos, o cruzar pequeñas extensiones de tierra.

Sus principales contrincantes eran los piratas sarracenos, que atacaban por las mismas zonas que los vikingos y con quienes mantienen encarnizadas batallas por conseguir sus botines.

¿La imagen del vikingo duro y agresivo y siempre dispuesto a la batalla es real?

Es cierto que su espíritu de ataque era una de sus características, pero en realidad los vikingos eran comerciantes muy inteligentes. Cuando llegaban a un sitio no solían atacar sin antes observar la situación y decidir cómo les convenía actuar. Si lo que les convenía era aliarse y llegar a un acuerdo con las personas de ese sitio, o trabajar para ellos como mercenarios, lo hacían, y si el acuerdo comercial les iba mejor que la espada no luchaban.

Era también muy importante para ellos el respeto de sus leyes, y paradójicamente uno de los peores delitos era el robo, que se castigaba con el exilio y que para ellos era un castigo solo comparable con la muerte. Tenían su sistema de corte parlamentario donde se celebraban juicios de características similares a nuestra justicia, con jueces, abogados, testigos, etc.

Tenían un poder de organización enorme para todo, y también en la batalla donde funcionaban como auténticos ejércitos militares con sus estudiadas estrategias de ataque.

¿Qué función tenía la mujer vikinga?

Un papel fundamental en la jerarquía vikinga, y mucho poder administrativo en el control de la granja que era el centro familiar. Ellas se quedaban a cargo de todo cuando sus maridos se iban a vikingear largos periodos, y también se ocupaban de la producción textil. Pero incluso cuando no estaban de viaje ellas seguían siendo las administradoras de sus bienes.

Ahora también sabemos que algunas mujeres vikingas fueron grandes guerreras y acudían con los hombres a combatir. Desde hace poco tiempo tenemos

«La mujer tenía un papel fundamental en la jerarquía vikinga»

evidencias de la existencia de tumbas de guerreras que, por el tamaño y por los presentes que depositaban en ellas, debieron ser mujeres muy poderosas.

¿Cómo se alimentaban para mantenerse en esas condiciones físicas?

Eran personas fuertes y guerreras y por lo tanto su alimentación era importantísima para mantener su energía para la lucha.

Existen documentos históricos que nos enseñan cómo se alimentaban, y se habla de grandes cenas de las que algunas tenemos incluso el menú y te voy a poner el ejemplo de una de ellas: Gachas en leche de cabra, corazones asados, caballo, salmón, miel, queso, frutas del bosque y por supuesto el hidromiel y la cerveza, que no podían faltar en ninguna cena de prestigio. Más tarde llegaría el vino.

Esta sería, como decía, una gran cena y los que tenían menos posibilidades también comían muy bien a base de estofados de cabra u otros animales, o simplemente huesos a los que añadían verduras y todo lo que tenían a mano, así como gachas, queso y pan.

La cerveza formaba parte de la alimentación diaria de los vikingos y de la de los niños. También le daban mucha importancia a los lácteos.

«Entraron en barcos por Guardamar y destruyeron la fortificación que defendía el territorio de Orihuela»

«Por la península ibérica han pasado tantas culturas que yo creo que somos un batiburrillo de todas ellas»

El Ayuntamiento de Elda ofrece asesoramiento gratuito para digitalizar los comercios

El curso 'Es tiempo de reiniciarse' será impartido por una empresa especializada en marketing y posicionamiento online

DAVID RUBIO

La Concejalía de Comercio ha puesto en marcha un nuevo programa con el fin de fomentar la venta online en los negocios eldenses. Se trata de un curso llamado 'Es tiempo de reiniciarse' que se impartirá a los comerciantes interesados, durante este próximo otoño.

Ya durante la cuarentena se realizaron algunas iniciativas municipales en esta línea, como la creación de un directorio con las tiendas locales con servicio de venta a domicilio o la campaña para realizar regalos a distancia por el Día de la Madre. Ahora el Ayuntamiento pretende dirigirse a aquellos comercios que todavía no se han subido al carro de la digitalización.

Clases colectivas e individuales

“Durante esta pandemia hemos visto como los negocios que estaban ya preparados desde antes para la venta online han aguantado bastante mejor. Algunos incluso están realizando ventas a otros puntos de España. Y es que internet supone una ventana de posibilidades casi ilimitadas para los comerciantes, que van mucho más allá de que te conozcan en tu barrio” nos comenta Sarah López, concejala de Comercio.

Por esto ahora el Ayuntamiento ha contactado con el



La concejala Sarah López presenta el programa 'Es tiempo de reiniciarse'.

Grupo Dropalia, empresa especializada en SEO y posicionamiento web, con el fin de mejorar la formación de los comerciantes locales. El programa del curso se dividirá en dos itinerarios: Un nivel más sencillo dirigido a aquellos negocios sin presencia en internet, y otro más avanzado para las empresas que ya están más iniciadas pero desean mejorar sus prestaciones.

Las primeras clases de este curso serán colectivas, y luego los especialistas del Grupo Dropalia ofrecerán un asesoramiento individualizado para cada caso particular. “Hay algunos conceptos que pueden ser interesantes para todos como las herramientas para generar visitas, las redes sociales, el posicionamiento en Google, la publicidad online, etc. Luego ya se diseñará una hoja de ruta específica para cada comercio, teniendo en cuenta sus características particulares” nos explica la edil.

El plazo de inscripción finaliza el 15 de septiembre

Muchos interesados

La inscripción en 'Es tiempo de reiniciarse' es totalmente gratuita. “No hemos querido pedir esfuerzos económicos a nuestros comerciantes porque ahora mismo no están precisamente para afrontar todavía más gastos. Todos los costes los va a asumir el Ayuntamiento” nos señala Sarah López.

La forma para apuntarse a este programa es entrando en la web elda.es. Aquí se puede descargar un formulario de inscripción, que una vez rellenado debe enviarse por email. El plazo de matrícula finaliza el 15 de septiembre.

Según nos asegura López, desde Comercio ya están recibiendo numerosas inscripciones. “Me ha sorprendido gratamente esta respuesta tan positiva. Es evidente que cada vez más comerciantes eldenses se van dando cuenta de la necesidad de modernizar sus negocios” nos señala.

Objetivo

El objetivo del programa, a corto plazo, es que las empresas locales lleguen con mucha mayor capacidad de venta a las próximas campañas de ventas como el Black Friday (27 de noviembre), la Navidad o el San Valentín de 2021.

“Quizás el sector que más avanzado está ya en Elda sean

«La idea del programa es diseñar una hoja de ruta específica para cada negocio» S. López (Comercio)

las tiendas de accesorios y calzado. Desde hace años vienen apostando por estas técnicas online. Han abierto un camino en el que los demás sectores deben fijarse, porque de verdad que cualquier negocio puede obtener buen provecho de internet. Aquí hay lugar para todos” opina la concejala.

El momento indicado

A nadie se le escapa que uno de los sectores más afectados durante esta pandemia ha sido el comercio local, y todas las ciudades españolas han visto cómo buena parte de sus tiendas han cerrado sus puertas definitivamente.

“No debemos disfrazar la realidad. Durante los primeros meses la situación de nuestro comercio ha sido bastante desoladora y todavía no estamos en nuestro mejor momento. Varios negocios no han podido soportar la inactividad, e incluso algunos propietarios han optado por jubilarse. Por eso queremos motivar a los comercios que han conseguido aguantar. Ahora es la ocasión indicada para renovarse” aduce Sarah López.

El objetivo es que las tiendas lleguen bien preparadas a las próximas campañas de Black Friday, Navidad y San Valentín

Inscripción

Formulario > <http://www.elda.es/comercio-y-mercados>

Enviar el formulario al email > comercio@elda.es

Prueba nuestros platos combinados desde 5,50€.
Tapa y bebida desde 2,20€
Menú fin de semana

Consulta nuestro MENU en el MOVIL

La Tasca de Ernesto

AVDA.OLIMPIADAS, 7 ELDA
RESERVAS: 627652526

BONO DESCUENTO
10%
Recorta y presenta este cupón.

ENTREVISTA > Isabel Ortuño / Exjugadora de balonmano (Elda, 16-marzo-1982)

«A los equipos de niños no hay que exigirles que ganen»

Repasamos la gran trayectoria de Isa Ortuño, actual entrenadora de las categorías infantiles del CB Elda

DAVID RUBIO

Ha ganado una Champions League, tres ligas españolas, dos copas de la Reina, una liga danesa y una copa danesa. Ha disputado 103 partidos con la Selección Española y anotado 288 goles. Es la única deportista eldense que ha sido olímpica hasta la fecha. Algunos todavía la definen como la mejor lateral zurda que ha tenido el balonmano femenino español en toda su historia. Una plaza y un monolito llevan su nombre en su pueblo natal.

Isabel Ortuño Torrico es una leyenda viva del balonmano. Retirada ya hace algunos años de las canchas, ahora se dedica a entrenar en la cantera del CB Elda Prestigio. A pocos días de empezar la pretemporada, nos concede esta entrevista para recordar su gloriosa carrera y compartir sus sensaciones de cara a esta campaña deportiva tan incierta.

¿Cómo te metiste en esto del balonmano?

Fue a los siete años en el equipo de mi colegio, el Juan Rico y Amat. Quien realmente me enganchó al balonmano fue mi primer entrenador Juan Francisco Machado. Yo solía jugar con las chicas que eran un año más mayores.

Quizás si hubieses nacido en otra localidad sin tanta tradición de balonmano nunca habríamos descubierto a una gran jugadora.

Pues seguramente. En mi colegio se respiraba un gran ambiente de balonmano, era el deporte principal. Muchas veces eso depende incluso de los propios gustos de la dirección del centro.

¿Siempre jugaste de lateral?

De pequeña iba por todos los lados de la cancha (risas), pero

«La afición de Elda siempre ha apoyado mucho al balonmano femenino y se volcó con nosotras»



Isabel Ortuño vistiendo la camiseta del Viborg danés.

cuando ya teníamos algo de uso de razón y nos posicionamos pues me puse en el lateral. En Dinamarca llegué a jugar alguna vez de extremo.

¿Recuerdas tu debut en el Elda Prestigio a nivel senior?

Llegué a la cantera en octavo de EGB, pero sinceramente no recuerdo mi primer partido oficial en la Liga. Tengo muy mala memoria para estas cosas. Debía tener unos 15 años.

¿Y en la Selección Española?

Ese sí. Fue un partido contra Holanda en Madrid, que me salió redondo. Todo el mundo estaba flipando conmigo, incluida yo misma. Tenía 16 años en aquel momento.

Por aquel entonces ganáis la primera Liga de la historia del club. Todo un hito deportivo para Elda.

Teníamos un gran equipo, con varias jugadoras de fuera y un grande como era Ángel Sandoval que nos entrenaba muy en serio. Aunque recuerdo aquel

título con sensación agrídulce, porque me lesioné y me tocó verlo desde la grada.

¿Qué partidos recuerdas con más cariño en el Elda Prestigio?

Hay muchísimos. Por ejemplo, uno en Volgogrado (Rusia) que jugué muy bien, o por supuesto el último, antes de irme a Dinamarca, en el que ganamos la Liga contra el Itxaco.

Hasta entonces Elda no estaba acostumbrada a ganar títulos deportivos, y menuda fiebre por el balonmano femenino generasteis.

Sí, había muchísima afición. Recuerdo cómo la vieja Poli se ponía a reventar, y luego cuando estrenamos el Ciudad de Elda (Florentino Ibáñez) en una Copa de la Reina también se llenó hasta las gradas superiores.

Elda siempre ha correspondido mucho a este deporte. La afición no se empezó a desilusionar hasta que el club pegó el bajonazo económico y descendió administrativamente.

Te vas con solo 22 años a Dinamarca, considerada la mejor liga del mundo. Por aquella época no era muy normal que jugadoras españolas ficharan por equipos extranjeros.

Nada normal, yo fui la primera (risas). Todo fue un poco surrealista, yo era una niña que nunca había salido de mi casa y me costó creermelo que el Viborg danés estuviera realmente interesado por mí.

La primera vez que intentó ficharme fue el año anterior, pero yo ya me había comprometido con el Elda Prestigio a continuar un año más. Dejé pasar por delante un tren sin saber si iba a volver a presentarse a mi puerta, pero al verano siguiente me llamaron otra vez.

Supongo que el balonmano en Dinamarca estaba mucho más profesionalizado que en España.

Absolutamente. Por aquel entonces era el deporte rey en Dinamarca, por encima incluso del balonmano masculino. Ten en cuenta que acababan de ser campeonas olímpicas en Atenas 2004. Recuerdo que mis compañeras salían constantemente en las revistas danesas del corazón.

¿Tú también tenías paparazzis siguiéndote?

No, no (risas). Yo era la niña española que pasaba un tanto desapercibida al lado de aquellas grandes ídolos nacionales.

Y cuando una niña española de 23 años gana la Champions League... ¿qué más le queda ya por hacer en el balonmano?

Poco, desde luego. Pero aquella Champions fue muy especial tanto para las jóvenes como para las más veteranas, porque el año anterior habíamos caído en semifinales por penaltis y teníamos todas esa espinita. Éramos un equipo muy fuerte, con algunas de las mejores jugadoras del mundo.

Entonces, ¿por qué abandonas aquel equipazo para volverte a España?

Pues mira, después de tres temporadas yo estaba muy a gusto en Dinamarca y cuando el Viborg me ofreció renovar por otros dos años iba a aceptar. Sin embargo mi padre quería tenerme más cerca de casa, y además

«Mis lesiones me hicieron más fuerte mentalmente. De los palos también se aprende»

mi novio encontró trabajo en España. Al final la familia siempre tira. Y en aquella época las vídeollamadas de Skype eran un desastre, se cortaban cada dos minutos (risas).

El Sagunto llevaba un tiempo interesado en contratarme y tenía un buen proyecto deportivo que me acabó convenciendo.

De Sagunto pasas al Mar Alicante, donde te conviertes en la auténtica líder del equipo.

Ni mucho menos era yo sola, el Mar Alicante hizo varios fichajes de calidad y formamos una plantilla muy buena. Aunque sí que es cierto que quizás fue el momento de mi carrera donde yo me he sentido más importante, con la sensación de tirar del carro.

Es que tú metías la mitad de los goles. Recuerdo que las defensas te miraban con terror...

Un poco (risas). Cada uno tiene sus roles, y yo siempre he sido una jugadora de meter goles. De todas formas precisamente en el Mar Alicante fue donde aprendí a defender mejor, que era una carencia que arrastraba desde siempre y algo de lo que me siento bastante orgullosa de haber sabido evolucionar.

Yo como espectador alucinaba cuando jugabais contra equipos europeos con presupuestos mucho mayores... y les ganabais.

«Ahora el balonmano femenino tiene mucha más repercusión mediática en España»

Es que la llegada de Sandoval revolucionó totalmente el club. Nos metió mucha caña y nos sacó de dentro algo que nosotras mismas desconocíamos tener. Ninguna pensábamos ser capaces de alcanzar una final de Recopa de Europa.

Una lástima que un equipo tan brillante, subcampeón de Europa, de repente se va al traste y desaparece. ¿Qué ocurrió?

Honestamente, no lo sé. Yo siempre he sido de mantenerme al margen de los asuntos económicos e institucionales. Imagino que fue un problema de mala gestión, de querer abarcar más de lo que se podía. Ya en el último año sufrimos retrasos en los pagos.

Y con el fin del Mar Alicante, se acaba también Isabel Ortuño. ¿Por qué te retiraste con solo 29 años? Si estabas en tu mejor momento...

Pues porque yo siempre había dicho que me retiraría justo en mi mejor momento. Nunca quise sentirme arrastrándome por la cancha, pretendía dejar un buen recuerdo a todos los aficionados. Y precisamente en mi último partido marqué el gol de la victoria ante el Elda Prestigio que dio al Mar Alicante la clasificación europea.

Además, ten en cuenta que había sufrido muchos problemas en las rodillas, por lo que había dejado la Selección Española unos años antes. Sentí que necesitaba un cambio drástico en mi vida.

Que calvario has tenido siempre con las lesiones...

Lo he pasado muy mal, las rodillas han sido mi talón de Aquiles. Imagínate lo que fue sufrir dos triadas seguidas a los 16 y a los 17 años. Aunque en cierta manera te confieso que también he sacado cosas positivas de estas lesiones, porque me hicieron madurar como persona. Claro que fueron una putada, pero me volví más fuerte mentalmente. Quizás gracias a ello fui mejor jugadora en mis últimos años. De los palos siempre se aprende.

¿Supongo que tendrías ofertas bastante jugosas cuando te retiraste?

Pues unas cuantas. Me llamaron de Francia, Hungría, España... En aquel momento me sentía un poco abrumada, por-



«En el Mar Alicante me sentí más importante que nunca, tirando del carro en el equipo»

que yo no quería jugar más. Hoy las recuerdo con cariño, supongo que significan que lo había hecho bien en el Mar Alicante.

¿No te arrepientes de no haber aguantado un par de años más?

Alguna vez cuando veo un partido gordo por la tele pues sí que me pica el gusanillo. Pero de verdad que creo que tomé la decisión correcta. Además, como en seguida me puse a entrenar en la cantera del Elda, no he tenido realmente tiempo para echar de menos el balonmano.

Llevas ya ocho años entrenando con niñas... ¿Para cuándo tomar un equipo a nivel senior?

De momento no lo veo, mis niñas me llenan mucho y creo que puedo hacer mucho bien en la base. Me paso todo el día con ellas, quizás por eso no tengo hijos (risas).

El nivel actual del balonmano español femenino es excelente, son subcampeonas del mundo. Si en 2021 se celebran por fin las Olimpiadas y el Mundial de España, ¿tenemos posibilidades de Oro?

Yo creo que sí. La verdad es que hoy en día el balonmano femenino tiene una repercusión en España mucho mayor que en mi época. Las jugadoras actuales son más conocidas de lo que éramos nosotras y tienen un gran nivel.

Sin embargo muchas de las jugadoras de la Selección están en el extranjero. De hecho, desde tu Mar Alicante en 2012 ningún equipo español ha llegado a otra final europea. ¿Qué ha pasado con nuestra liga?

Es evidente que el nivel ha caído mucho. Durante los años de la crisis la mayoría de las jugadoras españolas potentes se fueron, y las extranjeras dejaron de venir porque no había dinero para fichajes.

Ahora mismo hay muy buenas jugadoras en España, pero todavía son jóvenes y necesitan varios años de preparación. Afortunadamente seguimos teniendo entrenadores que son de los mejores del mundo, así que yo creo que es cuestión de tiempo.

¿Hay buenas promesas en el CB Elda?

La que más está destacando es Zaira Benítez, pero también hay otras chicas rindiendo a buen nivel y con minutos en el primer equipo. A estas edades es complicado saber quién llegará, porque algunas evolucionan más lento y otras pegan un subidón de golpe.

En cualquier caso, yo no creo en la filosofía de formar a las niñas solo para ganar, es un error obsesionarlas con el triunfo a esta edad. Mi objetivo siempre es que vayan tomando conciencia de equipo. Ya sufrirán la

presión por ganar cuando sean adultas y cobren por ello.

¿Ves al equipo senior en División de Honor a corto plazo?

Es muy complicado. Necesitan ganar muchos partidos para subir. Tampoco creo que el club esté preparado a nivel económico. Con sinceridad, yo no lo veo.

Afortunadamente ahora el Elda Prestigio tiene una directiva sensata que sabe gestionar sobre seguro para que no vuelvan a ocurrir los errores del pasado. Ellos son conscientes de los recursos existentes, y que si no se puede este año pues toca esperar otra oportunidad. Yo confío mucho en este club.

¿Qué va a pasar con esta temporada? Algunos equipos de ASOBAL han tenido positivos...

Ahora mismo ni siquiera sé si empezaremos según el calendario oficial de la Federación. Nosotras comenzamos los entrenamientos a principios de septiembre y tenemos un protocolo sanitario bastante estricto, pero todo está en el aire. Ten en cuenta que mis niñas llevan desde marzo paradas sin jugar, y esto es un problema. Tienen unas ganas enormes de volver, pero no sé lo que nos vamos a encontrar.

Con toda esta crisis, ¿tardarán mucho en regresar los sponsors al balonmano?

Va a costar tiempo. Todos sabemos que ahora mismo la economía en España no es buena. Los sponsors grandes ya no existen, solo nos quedan algunas empresas que dan pequeñas cantidades.

Para terminar. ¿Qué consejo le darías a una niña deportista que sueñe con tener algún día una plaza y un monolito en su pueblo?

Con el trabajo se puede conseguir grandes metas. Por supuesto que parte del talento depende de nacer con ello, pero algunas personas a base de esfuerzo logran llegar a un nivel que nadie se esperaba. Yo siempre recomiendo disfrutar con lo que haces, porque si no te gusta es difícil triunfar.

Ayer mismo vi la película Rudy, un chaval en el que nadie creía y al final logra ser un gran jugador de fútbol americano. Nunca hay que dejar de soñar.

«Es evidente que la Liga española ha perdido nivel pero tenemos buena cantera y lo iremos recuperando»

«En Dinamarca las jugadoras de balonmano salen en las portadas de las revistas del corazón»



Ayuntamiento de Elda

Fórmate en **ELDA**



Donde nacen las *oportunidades*

modernidad • educación • robótica • empleo • logística • prótesis dental