

# AQUÍ en Petrer

Periódico de información local, mensual y gratuito - Síguenos a diario en [www.aquienpetrer.com](http://www.aquienpetrer.com)

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



## Huertos ecológicos para autoconsumo Pág. 17

### Música



El tenor Manuel Lázaro es un enamorado de la ópera, a la que le gusta fusionar con la música popular. Pág. 19

### Jornadas



En Petrer se debaten los retos de futuro de los museos territoriales en unas jornadas abiertas a todos. Pág. 4

### Instalaciones



El pleno municipal ha aprobado el proyecto de remodelación de la vieja instalación por 2,3 millones de euros. Pág. 3

### Arte



Hasta el día 20 los balcones del centro exhiben 59 obras pintadas por artistas de varias localidades. Pág. 2



**Comunidades  
Garajes  
Particulares  
Empresas  
Etc.**

**LLÁMANOS  
647 169 133  
606 601 296**

Prueba nuestros servicios,  
nuestros precios  
no tienen competencia.



# Petrer convierte sus balcones en un laberinto artístico de pintura al aire libre

Entre el 4 y el 20 de septiembre los balcones de la zona centro exhiben 59 obras pintadas por artistas de varias localidades

JAVIER DÍAZ

Petrer ha vuelto a transformar sus calles en una gran galería de arte al aire libre en lo que es la segunda edición de 'Art al balcó', la exposición urbana con la que lienzos de pintura de grandes dimensiones son colgados en los balcones del centro histórico de la localidad. Concretamente son 59 las obras pintadas por artistas profesionales y aficionados de poblaciones como Petrer, Elda, Biar, Alicante, Villena o Guardamar, las que se podrán contemplar hasta el próximo 20 de septiembre.

La muestra, que ya gozó de un gran éxito el pasado año, se lleva organizando desde 2014 en la vecina Biar, pasando a exhibirse posteriormente también en varias localidades de nuestro entorno. Sin embargo, en esta ocasión, con motivo de la situación extraordinaria actual, tan solo se ha podido ver en este municipio alicantino de la comarca del Alto Vinalopó y en Petrer, donde se inauguró el pasado día 4.

## Arte fuera de los museos

Con esta iniciativa cultural lo que se pretende es celebrar una exposición de pintura decorando los balcones de las calles y plazas de algunas de las viviendas del centro histórico, llevando el arte fuera de sus lugares habituales de exposición como galerías, salas de arte o museos, y todo ello de una forma completamente gratuita y accesible al gran público.

Un evento que quiere mostrar esas obras pictóricas a los viandantes durante sus paseos por las calles, en los desplazamientos a sus lugares de trabajo, o en sus momentos de ocio, según nos ha explicado la pintora y coordinadora de la exposición de Petrer, Isabel Na-



varro, quien pertenece al grupo artístico La Casica del Artista de Elda, colectivo que participa en la muestra aportando una de las obras.

Por ello, levantar la cabeza estos días mientras atravesamos la zona centro es sinónimo de talento y toda una experiencia cultural que no merece ser desaprovechada. Las telas, señala Navarro, con de unas medidas de 1,60 x 1,70 metros, y proceden de artistas tanto profesionales como aficionados: diecisiete de ellos son de Petrer, cuatro de Elda, y el resto de diferentes municipios como Biar, Alicante, Cañada, Villena, Guardamar o Ibi, incluso uno de los cuadros ha venido directamente desde Estados Unidos.

## Los balcones como protagonistas

'Art al balcó' nace en Biar hace seis años organizada por el Movimiento de Pintura Biarense, ayudando a dar visibilidad a los balcones, esos lugares ar-

quitectónicos, en muchos casos infrautilizados, que sirven para asomarnos a lo que sucede más allá de la intimidad de las cuatro paredes de nuestras viviendas y que en los meses más duros de confinamiento han jugado un papel esencial para conectarnos con el mundo exterior.

Con respecto a la temática de las obras, Isabel Navarro nos comenta que son "de inspiración libre", donde debe primar la fantasía del autor, y aunque la pandemia por el coronavirus, tan presente últimamente en nuestras vidas, se deja ver en algunas de las pinturas no

ha sido el motivo dominante: retratos, bodegones, paisajes, arte minimalista, arte abstracto o cuadros de animales han sido las propuestas principales que han plasmado los artistas en estos cuadros creados para ser exhibidos al aire libre.

Según la coordinadora, el interés que ha suscitado la muestra artística ha sido tal, que ha habido gente que se ha quedado prendada de ella y "ha llegado incluso a comprar algunas de las telas".

## Participación de artistas y colectivos

La iniciativa, a idea de los organizadores, es también un aliciente para el turismo rural y cultural, que además colabora con escuelas, colegios e institutos instándoles a participar con obras pintadas por los propios alumnos.

El año pasado la muestra que se celebró en nuestra localidad estuvo abierta entre el 20 y el 29 de septiembre, con

cerca de un centenar de lienzos expuestos, todos ellos realizados por artistas individuales o colectivos de lugares como Alicante, Valencia, Albacete y Madrid, y donde Petrer participó con dos obras, una realizada por los alumnos de Bachillerato de Bellas Artes del IES Paco Molllá y la otra por los asistentes al taller del día de la inauguración de la exposición.

El Ayuntamiento de Petrer, por su parte, ha editado un pequeño catálogo con todas las obras de la muestra.

**Este año, debido a la crisis sanitaria, la muestra tan solo se puede ver en Biar y en Petrer**

**Las telas miden 1,60 x 1,70 metros y diecisiete de ellas son de artistas de Petrer**

**La intención es sacar el arte fuera de sus lugares habituales de exposición y mostrarlo a todos los viandantes**

# 2,3 millones de euros para reformar la piscina cubierta

El pleno municipal ha aprobado el proyecto de remodelación de la vieja instalación

JAVIER DÍAZ

El Ayuntamiento de Petrer va a retomar su proyecto de remodelación de la piscina cubierta de San Fernando, después de que la crisis sanitaria por el coronavirus obligara a suspender el anterior plan de reforma de la instalación municipal anunciado el pasado marzo.

De este modo, Petrer vuelve a insistir en un proyecto largamente deseado, que actuará sobre una infraestructura de 30 años de antigüedad que se encuentra en mal estado de conservación, y que necesita ser reformada de forma integral para solucionar los problemas que viene arrastrando en los últimos tiempos.

## Más de dos millones de inversión

En concreto, la memoria del proyecto presentada por los concejales de Urbanismo, Fernando Portillo, y de Deportes, Patricia Martínez, asciende a 2,3 millones de euros, de los que se solicitará a la Diputación Provincial la subvención de 900.000 euros que corresponde a Petrer del Plan Planifica, de la institución provincial, para los próximos tres años.

La instalación urge de una actuación porque se ha quedado "obsoleta", entre otros aspectos por no cumplir con algunas normativas actuales en materia de prevención y seguridad, siendo la remodelación totalmente necesaria para disponer de una piscina "moderna, accesible y con mayor eficiencia energética para que al menos pueda durar otros 30 años más", recalca Martínez.

## Proyecto suspendido

Cabe recordar que el pasado mes de marzo se presentó un proyecto de reforma de la piscina por un montante de algo más de un millón de euros a cuenta de las Inversiones Financieramente Sostenibles (IFS), pero la decla-



La alcaldesa y los concejales de Urbanismo y Deportes muestran el proyecto.

ración del estado de alarma por la pandemia sanitaria derivada del coronavirus dio al traste con la remodelación, al tener que derivar aquel remanente del superávit municipal a dotar de mayor presupuesto a la concejalía de Servicios Sociales para atender las necesidades urgentes de la población.

Ya entonces se habló de acometer una reforma en unas instalaciones que están en el ojo del huracán al necesitar de continuas reparaciones, dada su antigüedad, y que han provocado repetidas quejas entre los usuarios. En 2016 se realizaron unas obras de mejora y acondicionamiento por valor de 150.000 euros que, entre otras medidas, actuaron sobre el vaso grande, el pavimento de la instalación, en ventanas, y en solucionar diversos problemas de humedades. Dos años más tarde se actuó nuevamente, esta vez en la zona de vestuarios.

## No a una nueva piscina

Así, esta medida es la "más racional y beneficiosa para Petrer", frente a la "obra faraóni-

## Se ha tenido muy en cuenta la sostenibilidad y eficiencia energética

ca" que supondría construir una nueva, que no haría más que "endeudar" al Ayuntamiento y tiraría por tierra toda la inversión realizada durante los últimos años, en palabras de los responsables municipales.

De este modo, el actual y renovado plan de reforma ha sufrido algunas modificaciones con respecto al anterior al contar con mayor presupuesto, pero sigue siendo totalmente compatible con los programas sociales de atención a las personas puestos en marcha por el ayuntamiento, que "son una prioridad absoluta".

## Intervención estructural

Dentro de las actuaciones que se van a acometer puede

destacarse la ampliación con dos calles nuevas más, y la mayor profundidad de la que se va a dotar al vaso de la piscina para la adecuada práctica de ciertas competiciones deportivas de equipo, como waterpolo.

También está previsto aumentar la altura de la piscina, que pasará de 4 a 9 metros, sustituyendo la actual cubierta por una nueva, y la reestructuración y ampliación de los vestuarios para hacerlos más espaciosos, utilizando para ello parte de un solar contiguo en desuso.

Otros de los aspectos que se van a tener en cuenta es la renovación de toda la iluminación, para hacerla más eficiente, y la actuación en el graderío con la colocación de asientos de PVC sobre las actuales gradas de cemento.

## Evitar reparaciones constantes

Se trata, como nos explican desde el área de Deportes, de poner en marcha un proyecto "muy necesario" en unas instalaciones que necesitan de constantes reparaciones para seguir

prestando servicio a los vecinos, a la vez que acabar de una vez por todas con los problemas que en los últimos años han obligado a "poner parches, que no son la solución".

Fuentes de la concejalía nos han asegurado que, dado que la Diputación ha establecido un plazo de tres años para el inicio de las obras, el planteamiento es comenzar a finales de 2021, así que está previsto abrir con toda normalidad este septiembre. No obstante, han pedido "paciencia" a los clubes deportivos y a las aproximadamente 750 personas que hacen uso de la instalación durante el tiempo que vaya a estar cerrada por las obras.

## Este verano se ha aprovechado para realizar pequeños arreglos en el interior de la instalación

**Aunque hay un plazo de tres años para iniciar las obras, la intención es comenzar a finales de 2021**

# En Petrer se debaten los retos de futuro de los museos territoriales

Las jornadas incluirán mesas redondas, ponencias, conferencias y una visita explicativa por los rincones más representativos de la localidad

JAVIER DÍAZ

Varios expertos en materia museística de la Comunidad Valenciana se reunirán en Petrer los próximos 25 y 26 de septiembre, para debatir sobre el presente y el futuro de estos centros culturales y patrimoniales en lo que van a ser las 'V Jornadas de Museos y Colecciones Museográficas Permanentes', organizadas por la conselleria de Educación, Cultura y Deporte, y el Ayuntamiento petrerí, y que cuentan con la colaboración de la Seu Universitaria de Petrer de la Universidad de Alicante.

El encuentro se celebrará en el Teatro Cervantes bajo el lema 'Museus territorials', a través de mesas redondas, ponencias y conferencias que traerá a nuestra localidad tanto a equipos directivos de museos, como a personas encargadas de las colecciones museográficas reconocidas por la Generalitat y que conforman el Sistema Valenciano de Museos, profesionales del turismo, representantes municipales de poblaciones con servicios museísticos, además de personal docente, universitario y del mundo empresarial vinculado a la cultura.

El director del Museo Dámaso Navarro, Fernando Tendero, ha explicado cómo se van a desarrollar estas jornadas y ha detallado que se englobarán en dos grandes bloques temáticos: la gestión interna, y la interpretación del patrimonio en su ámbito territorial que realizan los museos y las colecciones museográficas permanentes. Además, incluirán una visita interpretativa por los monumentos más importantes de Petrer.

**Las charlas, a cargo de reconocidos profesionales relacionados con los museos y el turismo, se celebrarán en el Teatro Cervantes**



Las jornadas se presentaron en el Museo Dámaso Navarro.

## Debatiendo el museo del siglo XXI

El viernes 25 estará orientado hacia la gestión interna de los museos, es decir, "a hablar de lo que el público no ve de estos centros culturales", con congresos, mesas redondas y ponencias a cargo de destacados especialistas.

Los museos no solo se circunscriben a un recinto cerrado, nos explica Tendero, sino también a aquello que está más allá de sus cuatro paredes, es decir, monumentos y lugares patrimoniales de su entorno que conforman el "rico y variado patrimonio arqueológico, etnográfico o monumental", el cual puede considerarse como una sala más y un punto de partida para conocer castillos, iglesias, palacios, yacimientos arqueológicos o inmuebles de naturaleza etnográfica como lavaderos, molinos o casas de labor.

Según el máximo responsable del Dámaso Navarro, a lo que estamos acostumbrados es a contemplar las salas y todos los objetos expuestos, pero detrás de todo eso hay una "importante labor oculta a los ojos de la gente de gestión del propio patrimonio y de las propias colecciones".

## Entendiendo el patrimonio territorial

Otro de los grandes bloques, en los que se ha dividido la jornada del viernes, girará en torno a los trabajos de interpretación realizados para comprender el patrimonio que tenemos en el territorio, que generalmente está gestionado por el propio museo, y que estará a cargo del concejal de Cultura y Patrimonio, Fernando Portillo, y del propio director del Dámaso Navarro, Fernando Tendero.

Para el sábado 26 está previsto realizar una ruta explicativa por el museo y por los monumentos de Petrer, mostrando a todos los asistentes qué es y qué representa el patrimonio de la localidad y de qué manera se muestra en el museo.

## Reconocer el Dámaso Navarro como referente

Unas jornadas, como reconocen los organizadores, que también van a servir para premiar y poner en valor el salto cualitativo que ha tenido el museo petrerí a lo largo de sus más de veinte años de vida, con la apertura como punto de inflexión el pasado año de unas nuevas y modernas instalaciones, que lo han situado en un

lugar de preferencia en la comarca y que han visitado desde aquel 8 de febrero de 2019, día de su reinauguración, casi 10.000 personas.

Precisamente, desde el área de Cultura del Ayuntamiento, se ha anunciado que las obras pendientes de la tercera fase del Museo Dámaso Navarro comenzarán este septiembre y se alargarán durante tres meses, por lo que está previsto que para finales de año el museo estará terminado en su totalidad.

## Asistencia gratuita y abierta a todos

La asistencia a las jornadas museográficas es gratuita hasta completar aforo, que estará limitado por medidas de seguridad, y aunque está principalmente orientada a profesionales del sector turístico y de los museos, cualquier ciudadano puede asistir. Para ello es necesario inscribirse a través de correo electrónico en museo@petrer.es

Las jornadas museográficas celebradas anteriormente tuvieron lugar en Burriana (2016), Alfaz del Pi (2017), Aras de los Olmos y Chelva (2018) y Alcora (2019).

**La inscripción debe realizarse por correo electrónico y es gratuita, abierta a todos los ciudadanos y adaptada a la situación de emergencia sanitaria**

## 'Q' de calidad turística

En otro orden de cosas, el Museo Dámaso Navarro ha solicitado la certificación 'Q' de calidad turística, un distintivo que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) y que asegura que los servicios que se prestan son garantía de calidad, seguridad y profesionalidad. En el caso de los museos asegura la excelencia de la prestación de servicios que se ofrecen al visitante, tanto en la propia visita a estos centros como en las diferentes actividades organizadas por la entidad.

En España tan solo siete museos han obtenido este distintivo, entre ellos el Museo Thyssen de Madrid o el Guggenheim de Bilbao, y a nivel provincial tenemos tres: el MARQ de Alicante, el Museo de Alfarería de Agost y el Museo Valenciano del Papel de Bañeres de Mariola.

Además, el Dámaso Navarro ha solicitado la nueva certificación creada por el ICTE denominada Safe Tourism, donde se certifica que las instituciones que la tengan cumplen con las condiciones de prevención óptimas en esta situación de emergencia sanitaria.

**El Museo Dámaso Navarro ha solicitado la concesión de la 'Q' de calidad turística y la certificación Safe Tourism**

# 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](http://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

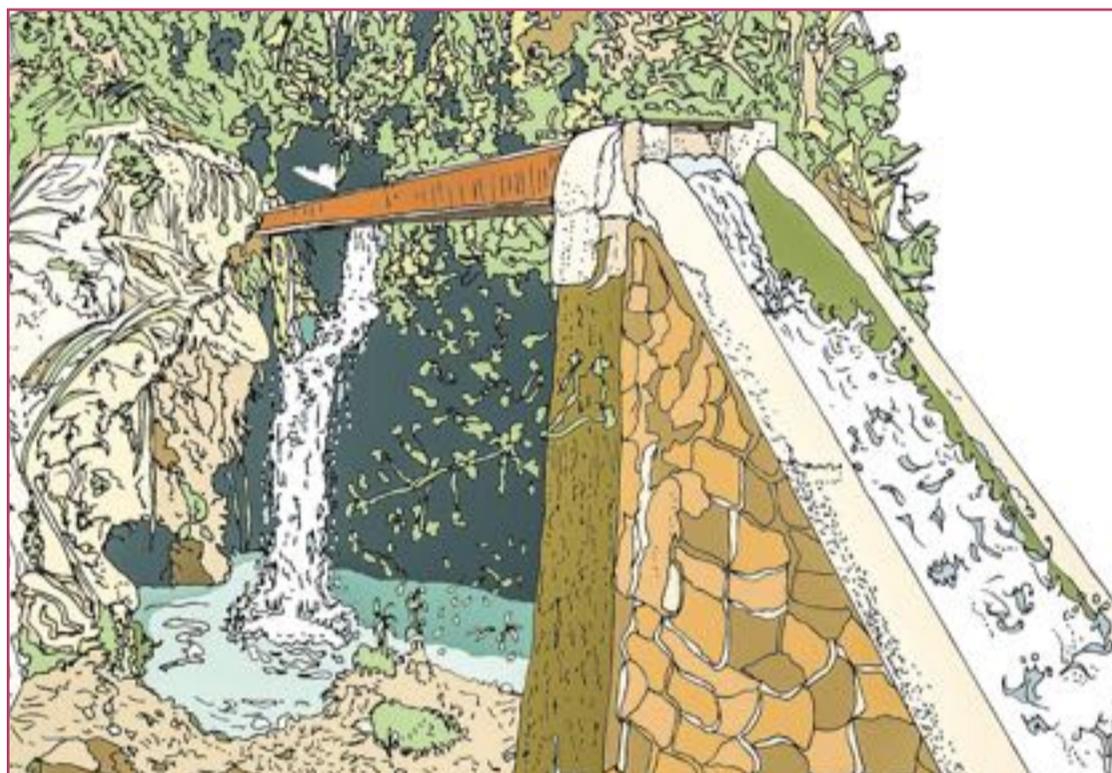
ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

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 km<sup>2</sup>. 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 m<sup>2</sup> 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 desterrado 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.

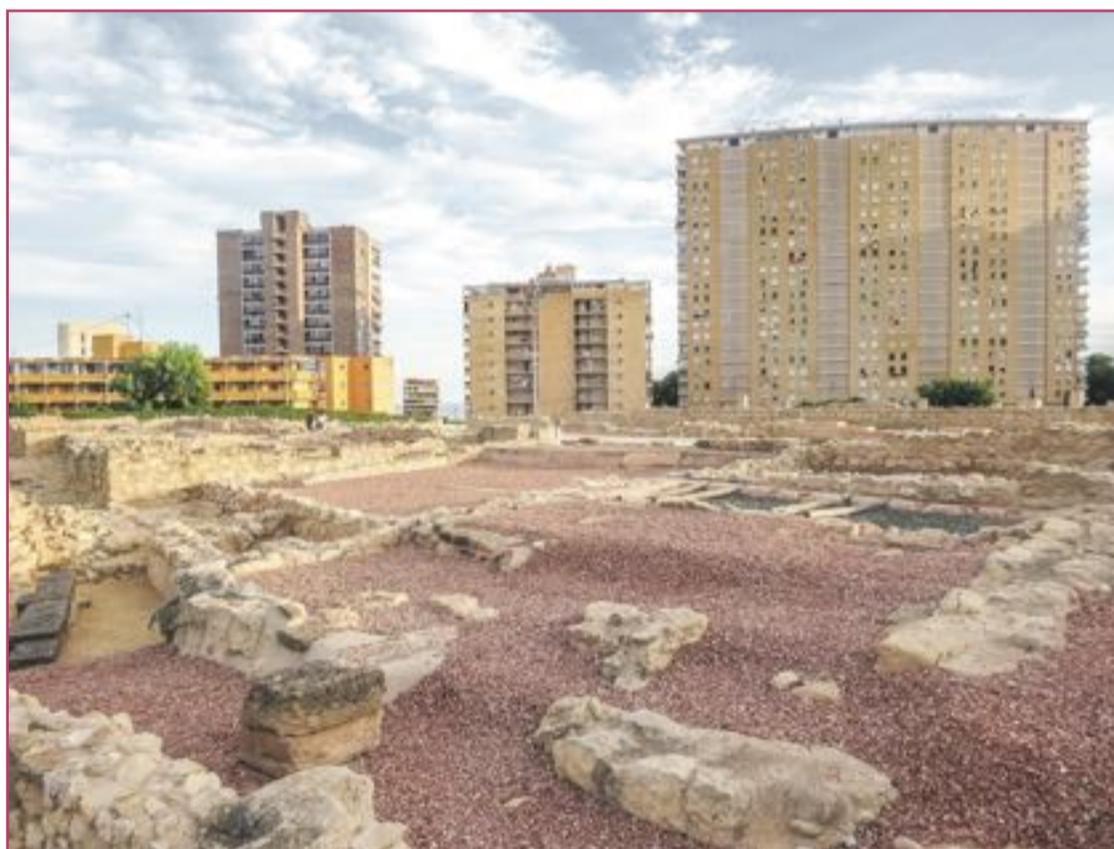
Sobre la pequeña montaña del Tossal de Manises hace más de dos milenios se hallaba una antigua ciudad íbera, que luego se convirtió en romana, a la que conocemos como Lucentum. Tradicionalmente se ha considerado que su primer nombre fue Akra Leuka (en griego clásico significa 'peña blanca') e incluso 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 carnososa. 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](http://anemsegurs.com)**

**900 300 555**



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

**TOTS  
A UNA  
veu**



**xTa xMi**  
#AmbPrudència

ENTREVISTA &gt; 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.

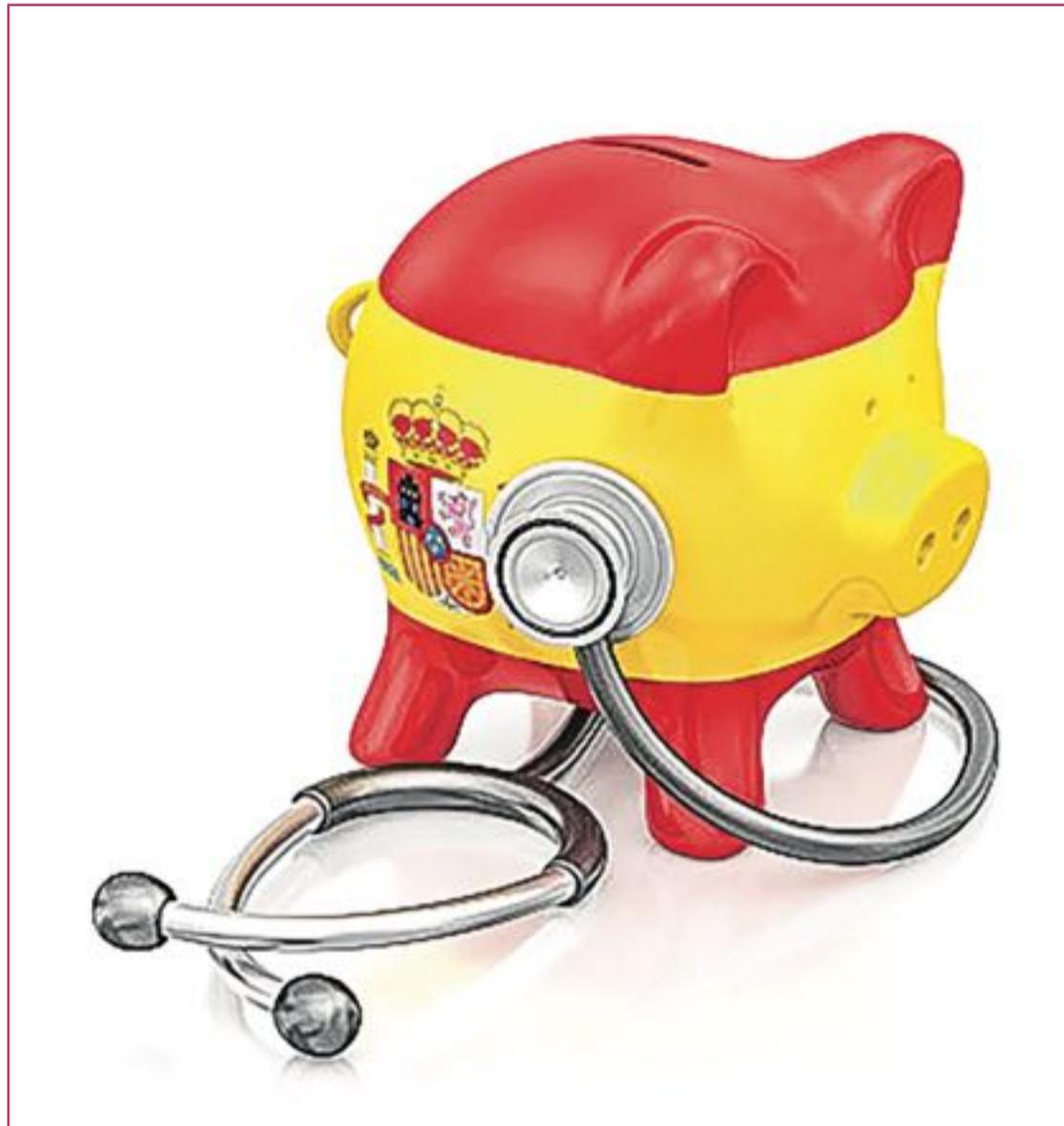
El pacto en la FEMP era precario puesto que solo lo apoyaban los alcaldes socialistas y, tras las modificaciones exprés, logró la abstención del grupo conformado por Podemos, IU y los comunes.

## 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»

# Petrer sorteá dieciséis huertos ecológicos en la Finca Ferrusa

Son parcelas populares de 60 metros cuadrados que se adjudican para los próximos dos años

JAVIER DÍAZ

Promover la agricultura ecológica y sostenible respetando el medio ambiente, fomentar el consumo de productos frescos de temporada con todas las garantías nutricionales, socializar con otros usuarios, y estar en pleno contacto con la naturaleza, son sugerentes propuestas que en los últimos años están ganando cada vez más adeptos entre la gente de ciudad.

Los huertos ecológicos son una forma de cultivo en la que se aprovechan los recursos de la forma más natural posible sin salir de la propia localidad, y, según los expertos, cuentan con infinidad de beneficios al ser más sostenibles que la agricultura tradicional, más gratificantes para la salud, más baratos al permitir ahorrar en la cesta de la compra eliminando a los intermediarios y, de paso, ayudan a crear una conciencia ecológica.

## Ocio activo en Ferrusa

Desde hace una década, Petrer lleva poniendo en marcha esta saludable filosofía de vida con este tipo de huertos, unas parcelas de titularidad municipal que cede la concejalía de Medio Ambiente por espacio de dos años en la Finca Ferrusa, donde los usuarios disponen de un terreno de 60 metros cuadrados para cultivar productos destinados al autoconsumo de una manera eficiente y sostenible.

Precisamente, este año comienza un nuevo plazo bienal de cesión y por ello, el viernes 11 de septiembre, el Ayuntamiento sorteá, en el edificio cultural Espai Blanc, 16 de estos huertos ecológicos populares entre 46 personas, para que los cultiven durante los próximos dos años.

**Los beneficios de cultivar nuestros propios productos se reflejan en nuestra salud y en nuestro bolsillo**



Panorámica de los dieciséis huertos ecológicos de la Finca Ferrusa.

Para acceder a ellos se les ha dado preferencia a personas que se encuentran en situación de desempleo, jubilados y pensionistas, quienes previamente han tenido que formalizar una solicitud, debiendo comprometerse con que van a hacer un uso justo y responsable de estas parcelas agrícolas de uso social.

## Conciencia ecológica al 100%

Así, cada dos años, el consistorio petrerí pone a disposición de los vecinos un pequeño oasis de aire fresco en un paraje natural privilegiado a escasa distancia del centro urbano de Petrer, donde estar en pleno contacto con la naturaleza compartiendo afición con otros amantes de la horticultura.

Según nos ha explicado la técnica de Medio Ambiente de la concejalía, María José Gil, cada uno de los huertos cuentan con toma de agua para riego por goteo y entre sus principales objetivos está el de “recuperar las prácticas agrícolas tradicionales que desde siempre han caracterizado a Petrer, apostando por

variedades autóctonas de productos hortícolas”.

## Fomentar el respeto al medio ambiente

Esta actividad ayuda además a promover las relaciones personales entre los usuarios, favoreciendo el “intercambio de técnicas y experiencias”, a la vez que crean un clima que permite “la integración de colectivos desfavorecidos para la obtención de alimentos básicos”.

Asimismo, los huertos ecológicos sirven también para “formar a sus usuarios en técnicas de agricultura ecológica y de ahorro en el consumo de agua de forma eficiente”, y sobre todo para generar espacios de biodiversidad e impulsar un mayor

**Está previsto que se puedan empezar a cultivar a primeros de octubre**

conocimiento y respeto al medio ambiente.

El tipo de agricultura que se tiene que realizar, según María José Gil, debe ser ecológica, estando prohibido el uso de tratamientos químicos para el control de plagas como pesticidas o herbicidas, perjudiciales en muchos casos para el ser humano.

## No son para vender

Los huertos de Ferrusa, en los que está previsto que puedan comenzar a trabajarse a partir de principios de octubre, serán de uso de la persona que acceda a ellos y sólo se podrán cultivar productos como hortalizas, flores y plantas.

Dado que la concesión es por dos años, no se permite la plantación de especies que requieran ser cultivadas por largo espacio de tiempo, caso de árboles y arbustos, debiéndose destinar los productos obtenidos a consumo propio, familiar o a fines sociales, y “en ningún caso está permitido venderlos”, recalca la técnica de la concejalía.

## Actividad saludable

A la vista está que los huertos ecológicos no son una moda pasajera y que han venido para quedarse. Una forma de ocio que ha experimentado un gran impulso en los últimos años, acorde con la concienciación medioambiental de muchas personas que prefieren llevar a la mesa sus propios alimentos, cambiando los supermercados y las grandes tiendas por el abono y el rastrillo.

Por ello, y por todos los beneficios que comporta, es muy de agradecer que en estos tiempos de covid-19 se puedan desarrollar actividades de este tipo al aire libre.

**Los huertos cuentan con toma de agua y el tipo de agricultura debe ser ecológica**

# El fenómeno cosplay

Un movimiento cultural nacido en Japón que echa raíces por todo el mundo

FABIOLA ZAFRA

El pasado 27 de agosto se celebró el Día Internacional del Cosplay. Sus seguidores, también llamados cosplayers, son ya uno de los principales atractivos en las convenciones de anime, comics y videojuegos que se celebran.

Esta actividad es aún hoy desconocida para muchos, por lo que a continuación vamos a descubrir un poco más sobre este fenómeno cultural.

## ¿Qué es?

La denominación cosplay viene de la contracción de las palabras costume y play, jugar y disfraz en inglés, lo que podemos traducir en jugar a disfrazarse. Se trata de una actividad en la que sus participantes usan disfraces y accesorios para representar a un personaje específico.

## Origen

El término cosplay se empezó a usar sobre 1970 en los Comic Market de Japón, donde grupos de japoneses se vestían de sus personajes favoritos de mangas, animes, cómics y videojuegos.

Con el paso de los años esta actividad se fue extendiendo hasta cruzar fronteras y se popularizó en todo el mundo, alcanzando distintos ámbitos y tipos de público.

## Cosplayers

AQUÍ medios de comunicación ha hablado con dos cosplayers de la provincia que llevan casi diez años metidos en este mundo, para conocer el progreso que se ha vivido en esta actividad. Son Nacho Viché, diseñador de Alicante y también conocido como Bohemian Wolf y José Ramón Pérez o Jr. Nagato, profesor de Orihuela.

“Buena parte del cosplay está centrado en representar a personajes del manga y del anime, pero también existen muchos cosplayers que se visten de sus personajes preferidos de series, películas e incluso persona-



Jr. Nagato. cosplay Jack Skeleton, 'Pesadilla Antes de Navidad' | Cosplay Hunters

jes inventados creados por ellos mismos”, concreta J. R. Pérez.

## Desarrollo del disfraz

“Al principio el mundo del cosplay era muy de andar por casa. La gente se hacía sus trajes con lo que tenían a mano, cartones o telas baratas. Actualmente se invierte mucho más en materiales de calidad y en dedicar tiempo en escoger la tela correcta para cada parte del traje, dando lugar a disfraces muy profesionales”, aprecia N. Viché.

Aunque la elaboración original no siempre es posible. “Dependiendo del personaje que sea, la dificultad, el coste y el tiempo del que dispongas, puedes optar por distintas tácticas como hacerlos tú desde cero, modificar y adaptar partes ya hechas, pedir ayuda, encargarlo o incluso comprarlo”, añade Pérez

## Cosplay en Redes Sociales

Amantes de este fenómeno cultural ven en las redes el mejor escaparate para publicar sus caracterizaciones, conocer y aprender más del mundo del cosplay.

“Hoy por hoy es una práctica que es más popular en internet que en los eventos. Muchas ve-

ces el traje es muy aparatoso y llega a ser molesto llevarlo durante todo el día, por lo que cada vez es más común realizar sesiones de fotos entre amigos, editando las fotos y compartiéndolas por redes sociales”, comenta Viché.

## Eventos cosplay

Los cosplayers son habituales en salones del comic, del manga, anime y cultura alternativa. J. R. Pérez nos comenta: “ante el estallido de la cultura ‘Freak’ cada vez se anima más la organización de este tipo de eventos, y podemos encontrar en la provincia salones como el Winter Freak de Elche, el Salón del Manga de Alicante o la ComarcOn de Torrevieja. Nuestra vecina región de Murcia también

apuesta cada vez más por estas celebraciones con el Summer Freak de Los Alcázares, el Salón del Manga de Cartagena, el Salón del Manga de Murcia o el Salón del Manga de Molina de Segura”.

“Todos estos salones poco tienen que envidiar a los grandes eventos nacionales que se celebran anualmente pero, aun así, siguen celebrándose menos de los que nos gustaría, y nuestra afición por el cosplay nos hace visitar otros salones que se organizan en grandes ciudades como Madrid o Barcelona”, añade N. Viché.

## Concursos

La mayoría de los eventos que suelen contar con cosplayers realizan concursos individuales y grupales, que provocan también que haya un cierto afán en conseguir fabricar los mejores trajes para llevarse el primer premio. “No sólo se trata de hacer el cosplay, sino que también hay que preparar una actuación y ensayarla mucho. Además, siempre es bueno hacer una coreografía para mejorar la puesta en escena”, añade Viché.

“Desde hace algún tiempo me llaman como jurado para los

concursos, en los cuales veo en los participantes muchísimas ganas e ilusión desempeñando el papel del personaje que representan”.

## Mensaje a cosplayers

“El Cosplay es una actividad muy creativa y provoca que te muevas en ámbitos muy diversos. Personalmente, a la vez que intentaba fabricar mis trajes aprendí a coser, tallar corcho y madera, pintar, diseñar en 3D e imprimir”, nos cuenta Nacho Viché.

“Además, es una actividad que es divertida para compartir con amigos, así que animo a que la gente la disfrute, que se olvide de la vergüenza, porque no nos miran con mala intención sino por lo bien que lucimos”.

**«Los cosplayers ahora invierten mucho más tiempo y dinero en la creación de los trajes»**  
N. Viché

**«El estallido de la cultura ‘Freak’ ha provocado que cada vez se celebren más salones del manga»**  
J.R. Pérez

**«Hoy por hoy el cosplay es una práctica que es más popular en internet que en los eventos»**  
N. Viché

**ENTREVISTA >** Manuel Lázaro García Guillén / Cantante (Petrer, 17-diciembre-1962)

# «Me encantaría poder montar un gran concierto en el Castillo de Petrer»

El tenor petrerí es un enamorado de la ópera, a la que le gusta fusionar con la música popular

JAVIER DÍAZ

A pesar de que el gusanillo de la canción ya habitaba en su interior desde bien joven, no fue hasta los 35 años cuando decidió entregarse en cuerpo y alma a su gran pasión. Manuel Lázaro, cantante de Petrer habitual de nuestros escenarios (es fácil verlo en los conciertos de verano), de voz robusta y potente, es un especialista del 'classical crossover', género musical que fusiona elementos del estilo del canto lírico con la música popular que artistas como Andrea Bocelli han elevado a lo más alto.

Sus gustos musicales, ópera aparte, se mueven por distintos derroteros: zarzuela, rock, pop, soul, boleros, Elvis Presley, Georges Moustaki, Leonard Cohen, Joaquín Sabina, Bono de U2... grandes artistas en sus respectivos estilos que no destacan por poseer una voz académica, pero sí por "sentir la música dentro, en lo más hondo". Y por supuesto, dentro del mundo de la lírica, admira a Luciano Pavarotti y Andrea Bocelli, dos sumos sacerdotes que están en su altar particular.

Hoy, la crisis sanitaria por el coronavirus ha afectado sobremanera sus citas musicales con el público, dejándole sin actuaciones para lo que resta de año. Aunque dice sentirse "pesimista" con la evolución de la pandemia, es de los que opinan que en la vida hay que "adaptarse y reinventarse" conforme vengan las circunstancias.

**¿Cuáles fueron tus comienzos en el mundo de la música?**

La música siempre me ha gustado; cantautores como Víctor Jara o Lluís Llach ya me atraían desde la adolescencia. A eso de los 35-40 años dejé el trabajo que tenía como informático y me decidí a dar un paso adelante trasladándome a Madrid, donde estudié canto lírico con profesores muy buenos como Miguel Zanetti,



el pianista de Montserrat Caballé y José Carreras, María Candelaria y Francisco Ortiz, pero un problema en la espalda cortó mi formación y tuve que dejarlo. Cuando me recuperé retomé mi carrera musical, pero ya no fue lo mismo.

Tras varios trabajos, estando en Valencia volví a cantar en bares y cafés teatro con mi guitarra, recuperando poco a poco mi voz. Tuve otra operación fuerte y lo dejé otra vez, pero regresé a la música de nuevo, esta vez con más fuerza, comenzando a especializarme como 'tenor classical crossover', un cantante de fusión al estilo de lo que hacen Andrea Bocelli o Il Divo, música pop pero con técnica clásica.

Tuve éxito y conocí a Angie Lang, una cantante londinense que me animó a seguir y con la que monté el dúo 'Perfect Symphony'; con ella empecé a descubrir que me gustaba cada vez

más este tipo de música, que combinaba con baladas, boleros o música pop. Mi repertorio es muy variado.

**El canto lírico exige una voz con unas cualidades muy especiales, ¿por qué te decantaste por este género musical?**

Porque vi que tenía buenas posibilidades de cantar como tenor. La ópera es mi pasión y me enamoré de ella en parte gracias a la voz de Pavarotti. Sin embargo, para la música en general soy muy ecléctico, aunque hay un género, el reguetón, que no me gusta nada.

Con 17 años tenía en Petrer una banda de rock y hacíamos versiones de AC/DC, Rolling Stones, etc. El formato acústico y la canción de autor me gustan mucho, musiqué un poema del poeta Paco Mollá y me gustaría terminar un disco con canciones

basadas en poesías tuyas, en las que estoy trabajando ahora mismo.

**Es de suponer que tus referentes serán cantantes relacionados con la ópera...**

La belleza de la voz la encuentro en Pavarotti por sus agudos perfectos, y en Bocelli por el registro tan amplio y su interpretación. Mis primeros referentes fueron Lluís Llach, Leonard Cohen, Moustaki o Sabina, del que me encanta interpretar "Peces de ciudad" en acústico. No tiene que ser exactamente una persona con la voz formada, prefiero alguien que sienta la música por dentro.

**¿Qué canción nunca falta en tu repertorio?**

Depende del público, si es español o inglés. Los ingleses, que son un público muy exigente, aunque también agradecido, quieren oír el 'Caruso', de Lucio Dalla, que

**«Petrer es un pueblo con artistas muy buenos»**

es mi canción favorita, o baladas como 'Can't Help Falling in Love', de Presley.

Para el público español llevo más boleros, rancheras y temas de Serrat, por ejemplo, y luego los temas de Bocelli gustan a todo el mundo. Cuando hacía acústicos cantaba el 'Fields of Gold', de Sting; 'Le métèque', de Moustaki o 'Jo també he dormit a l'alba', de Lluís Llach. Al final la canción que tú más disfrutas es con la que más haces disfrutar a la gente.

**¿Una ópera favorita?**

Sin duda 'Tosca', de Puccini, y en especial el aria 'E lucevan le stelle'.

**La crisis sanitaria por el coronavirus te habrá afectado, como al resto de artistas de este país...**

Mucho, he tenido que suspender todos los conciertos que tenía programados para este año, que eran bastantes. Menos mal que el ayuntamiento de Petrer se ha portado muy bien con los artistas locales programando actuaciones este verano en 'Cultura al carrer', me dio mucha alegría que contaran conmigo, pero la situación en la que estamos me hace ser pesimista. Como sigamos así, cuando volvamos a la normalidad no va a haber artistas.

**¿Un escenario en el que te gustaría actuar?**

No soy ambicioso en cuanto a buscar grandes escenarios conocidos a nivel mundial. Me encantaría montar un gran escenario en el Castillo de Petrer con una buena iluminación, juntarnos allí los artistas de la localidad, que hay muchos y muy buenos, y hacer un bonito concierto.

**«Cantar en Petrer es un placer y una responsabilidad muy grande»**

**«La canción que tú más disfrutas es con la que más haces disfrutar a la gente»**

# Petrer adecuará el Acueducto de San Rafael y su entorno

El Ayuntamiento se ha puesto manos a la obra para conservar el monumento del siglo XVI

JAVIER DÍAZ

Aunque ya no conserva su esplendor ni su funcionalidad de antaño, el Acueducto de San Rafael, uno de los tres Bienes de Interés Cultural (BIC) de Petrer junto con el Castillo y la Finca El Poblet, permite aún adivinar una de las más importantes obras de la ingeniería hidráulica de su época en la comarca.

## Construido en el siglo XVI

Construido a finales del siglo XVI para transportar el agua del manantial de Santa Bárbara hasta la vecina Elda salvando el desnivel de la rambla de Puça, estuvo en uso hasta bien avanzado el siglo XIX, pero su actual aspecto y ubicación, en un entorno que pide a gritos ser acondicionado, dista bastante de lo que cabría esperar de un monumento histórico de sus características.

A pesar de las reformas que se le han aplicado en diversas ocasiones, su exposición a las inclemencias climatológicas, en especial las lluvias torrenciales, han hecho mella en este gigante de piedra dañando parte de su estructura, y han provocado una respuesta por parte del Ayuntamiento para frenar su deterioro.

## Última reforma en 2014

De este modo, la concejalía de Patrimonio va a poner en marcha después del verano un plan para conservar este bien cultural, y para ello ha realizado un proyecto de ejecución cuyo presupuesto asciende a 43.709,89 euros, de los que se ha solicitado una subvención del 65% (28.411,43 euros) a la conselleria de Educación, Cultura y Deporte.

El monumento, que ha llegado hasta nuestros días con tres de los seis arcos con los que contaba originalmente, ha sido objeto de diversas actuaciones a lo largo de su historia. La última fue en 2014, cuando se realizaron unas labores de consolidación y limpieza que reforzaron su estabilidad estructural y mejoraron su

**Junto con el Castillo y la Finca El Poblet, son los tres BIC con los que cuenta Petrer**



El monumento en una foto de los años 70, antes de que cayera el arco que conectaba a la canalización | José Esteve

estética, acondicionándose todo el entorno para eliminar la maleza y matorrales acumulados, limpiándose también los grafiti que afeaban la parte inferior de los pilares.

Precisamente el acueducto ha vuelto a ser objeto recientemente de un nuevo ataque vandálico al aparecer pintado de grafiti en su parte inferior, poniendo de manifiesto el desprecio que ciertas personas tienen por los bienes de nuestro entorno.

## Labores de recuperación

Actos incívicos aparte, los trabajos de consolidación que se van a realizar tienen el objetivo de conservar los tres anillos de los seis que en su día tuvo el acueducto, además de mejorar la imagen de la zona. Concretamente van a consistir en la adecuación del cauce de la rambla con la limpieza de matorrales y el rebaje del cauce, que se rellenará de hormigón, y la creación de un dique para encauzar el agua de las lluvias torrenciales para evitar que no se queden retenidas en el monumento.

Otras actuaciones van a ser: actuar en el refuerzo del pilar central, que es el más afectado por la pérdida de relleno en su base; el

recrecido de uno de los pilares del acueducto derribados hace siglos para marcar su situación; el arreglo de la escalera para acceder al cauce; y la creación de un panel para informar del valor patrimonial del monumento.

## Situación y función

Situado en el extrarradio del núcleo urbano de Petrer, concretamente en la rambla de Puça a su paso por el barrio de San Rafael, próximo a la antigua N-330, en la continuación de la alineación de la calle Canteros, la actual construcción del acueducto de San Rafael formaba parte de una importante obra de ingeniería hidráulica llevada a cabo entre finales del siglo XVI y media-

dos del siglo XVII, que estuvo en uso posiblemente hasta los años setenta del siglo XIX.

Canalizaba el agua del manantial de Santa Bárbara, en el término municipal de Petrer, hasta los bancales y la villa de Elda; para salvar el importante desnivel de la rambla de Puça, de aproximadamente treinta metros de amplitud y ocho de altura, se construyó el acueducto.

Han sido varios los investigadores que en las últimas décadas han estudiado la arquitectura del monumento para datar su construcción, llegando a la conclusión de que ha habido varios trazados con sus consiguientes obras de ingeniería a lo largo de la historia para llevar el agua a Elda.

## Pinceladas históricas

La tesis más aceptada es que la construcción del primer acueducto, con un canal realizado de madera, pudo llevarse a cabo a finales del siglo XVI (1583), para abastecer a la cada vez mayor población de la villa de Elda. Entre 1616 y 1622 se realizaron unas obras de canalización y posteriormente, en 1663, hubo que realizar una reconstrucción parcial de la conducción hídrica.

En 1783, justo dos siglos después de ser levantado, tuvo una importante reforma de arreglo de la parte superior de la arcada y la conducción del agua, estando en uso hasta finales del siglo XIX, cuando una de las riadas se llevó parte de las arcadas.

Desde ese momento el monumento, finalizada su función hídrica, quedó con cuatro arcos hasta que, a comienzos de la década de los ochenta del siglo XX, el más próximo al margen norte cayó, quedándose con los tres actuales, lo que motivó que el Ayuntamiento de Petrer solicitara la protección del mismo con la figura de monumento histórico artístico, bien de interés cultural del que goza actualmente, para favorecer su protección y mantenimiento.

**Con la actuación se persigue consolidar lo que se conserva del monumento y mejorar la imagen de la zona**

**Cercano al barrio de San Rafael, transportaba el agua del manantial de Santa Bárbara salvando el desnivel de la rambla de Puça**