

AQUÍ en Petrer



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

«No hay nostalgia peor que añorar lo que nunca jamás sucedió» Joaquín Sabina (cantautor)

Turismo



«Tejiendo Petrer» es la última iniciativa, pero el año (a falta de añadir las cifras de diciembre) ha supuesto un record de visitantes, alcanzando la cifra de 13.000 personas. Pág. 2

Música



Pepe Payá sigue trabajando para consolidar a Petrer como un referente internacional de la guitarra española, además de representar a nuestra ciudad en actos internacionales. Págs. 30 y 31

Mejoras en limpieza



Sin incremento para el Consistorio, se han incorporado siete nuevos trabajadores para mejorar el servicio de limpieza viaria. Pág. 3

 **juguetos**®
el país de siempre jugar®

El turismo de Petrer bate nuevos récords en 2018

El Ayuntamiento presentará en FITUR un proyecto turístico conjunto con Elda y Monóvar para conmemorar el 80 aniversario de la Guerra Civil

DAVID RUBIO

El 2018 ha vuelto a ser un año de récord turístico en Petrer. Si bien en 2017 el número de visitantes llegados a la localidad superaba por primera vez los 10.000, en este ejercicio se ha alcanzado la cifra de 13.000 (y a falta todavía por contabilizar los datos de diciembre).

El fenómeno turístico es algo relativamente reciente en Petrer. Hasta hace tan solo una década apenas llegaban foráneos para conocer sus monumentos, gastronomía o industria. Casi todo el pequeño flujo de turistas se concentraba durante las Fiestas Patronales.

“En este municipio tenemos muchos recursos muy interesantes, como nuestro Casco Antiguo o el Castillo. El problema es que no se ponían en valor. Ahora hemos abierto por fin una página web específica, estamos promocionando el pueblo por redes sociales e impulsando una serie de iniciativas desde el Ayuntamiento para que esto cambie” nos comenta David Morcillo, concejal de Turismo, en declaraciones a AQUÍ en Petrer.

Turismo de moda

Una de estas actividades que ha albergado más éxito ha sido el llamado ‘Día 37’, impulsado conjuntamente por los Ayuntamientos de Petrer y Elda para fomentar el turismo industrial y de compras.

Por todos es conocida la fuerte industria de pieles existente en estas dos ciudades. Así pues, un sábado cada 37 días se organiza una jornada de shop-



Vista panorámica de Petrer con el Castillo en primera línea.

Se han impulsado varias iniciativas para impulsar el turismo agrícola y comercial

ping, en la que se ofrecen interesantes ofertas en las numerosas tiendas de calzado y bolsos que participan en esta iniciativa.

Igualmente colaboran diversos restaurantes y bodegas para que la experiencia pueda combinar moda y gastronomía, así como varios pubs que también se han unido a este Día 37.

Turismo agrícola

Precisamente en aras de potenciar los productos gastronómicos de la tierra, también se ha puesto en marcha el proyecto Arraigados. Dicha iniciativa nació en el Petreremprende, programa de empleo y formación impulsado por la concejalía de Desarrollo Económico, a través del cual la empresa de turismo experiencial Horizontal contactó con el Ayuntamiento.

Arraigados consiste en una visita para acercar la agricultura al visitante. Cada mes se organizan excursiones dedicadas a un producto agrícola propio de la zona. La vid, el olivo, la almendra, etc.

“Primero los visitantes llegan a la cooperativa agrícola para que se les explique cómo es el procedimiento de venta y manufacturación del producto. Luego los llevamos al cultivo, donde les enseñamos a hacer derivados como leche de almendra, turrón, etc. La idea es que los turistas se den cuenta de la gran riqueza que tiene nuestra tierra, tocando y experimentando con sus productos” nos explica el concejal Morcillo.

Según nos asegura, la iniciativa Arraigados cada vez cuenta con más éxito popular. “En las últimas excursiones ya estamos llenando autobuses enteros”.

Turismo histórico

Para este año que recién comienza, la Concejalía planifica

A principios de 2019 se inaugurará la nueva y ampliada Oficina de Turismo

un gran proyecto turístico especial en colaboración con los ayuntamientos de Elda y Monóvar. “Aún no podemos decir mucho, porque lo presentaremos en la próxima edición de FITUR. Solo puedo adelantar que estará relacionado con el 80 aniversario del fin de la Guerra Civil en nuestra tierra”.

Cabe recordar que la comarca del Medio Vinalopó fue muy protagonista durante estos días trascendentales en la historia contemporánea de España. Entre febrero y marzo de 1939 Elda llegó a constituirse como la capital de la República Española.

Petrer también albergó un consejo de ministros, el último celebrado sobre suelo español republicano. Monóvar, por su parte, fue el lugar desde donde despegó el avión en el que partieron algunos de los integrantes del gobierno hacia el exilio.

Nueva Tourist Info

Por otra parte, en este 2019 también se va a reformar la ofi-

«En Petrer tenemos muchos recursos turísticos, pero hasta hace poco no se ponían en valor» D. Morcillo (concejal de Turismo)

cina de turismo. “Al aumentar el número de visitantes, se nos ha quedado pequeña. Por eso estamos haciendo obras de ampliación, que deberían estar ya terminadas para febrero” nos indica David Morcillo.

La mayoría de los turistas que llegaron este año vinieron de la propia provincia de Alicante o de la Comunidad Valenciana. No obstante, también ha crecido el porcentaje que vienen del extranjero. Incluso una televisión de China se interesó por las fiestas de Moros y Cristianos, incluyendo imágenes en un documental. “Contactaron con nosotros a través de las redes sociales y se lo pasaron genial aquí, aunque se asustaron un poco con la pólvora” bromea Morcillo.

De hecho, durante las fiestas se instaló una segunda oficina de turismo al costado del Teatro Cervantes que recibió muchas visitas durante aquellos días.

Tejiendo Petrer

La primera iniciativa de este nuevo año es la denominada ‘Tejiendo Petrer’, comenzada ya desde diciembre. “Durante dos meses hemos estado tejiendo para llenar la ciudad de ganchillos decorativos. Después de Navidad los pondremos también para decorar el Mercado de la Frontera. Ya veréis lo curioso que queda”, nos promete el concejal.

El edil de Turismo espera que pronto Petrer pueda contar con un hotel donde albergar a sus cada vez más numerosos turistas. “Reconozco que es nuestro talón de Aquiles. Desgraciadamente los visitantes suelen ser de un solo día, porque no tienen donde pernoctar” se lamenta.



Las Casas-cueva de la muralla recrean cómo vivían los petrerenses en el siglo XIX y XX.

El Ayuntamiento de Petrer incrementa la plantilla de limpieza

Con los siete nuevos trabajadores el servicio podrá operar en turnos de mañana, tarde y fines de semana

DAVID RUBIO

El servicio de limpieza viaria de Petrer ha aumentado su plantilla incorporando a siete nuevos trabajadores, que ya han empezado a operar el pasado diciembre y continuarán como fijos durante al menos los próximos dos años.

Éste es el acuerdo al que han llegado el ayuntamiento de Petrer y la empresa concesionaria Fobesa, encargada de la limpieza del municipio. "Las negociaciones fueron duras, pero hemos logrado llegar a un consenso justo antes de Navidad para que el servicio ya esté operativo durante estos días en los que se incrementa la población de nuestra localidad", nos señala el concejal de Limpieza, Ramón Poveda, en declaraciones a este periódico.

Maquinaria en buen estado

El Ayuntamiento ha constatado que la mayor parte de la maquinaria de limpieza se encuentra aún en buen estado, todo y a pesar de que la contrata de limpieza con Fobesa está vigente desde 2005. "Hemos tenido que comprar algunas máquinas nuevas, pero la mayor parte podía aguantar bien los dos años que restan de contrato. No merecía la pena cambiarlo todo por tan poco tiempo" apunta Poveda.

Las principales nuevas adquisiciones que se han comprado son una barredora, una fregadora y varias sopladoras. "Gracias a este ahorro en maquinaria, hemos podido contratar a siete operarios nuevos, que considerábamos que eran más necesarios que unas máquinas nuevas" nos explica el edil.

Es cierto que la maquinaria vieja requiere un gasto extra de mantenimiento, pero aún así es un coste más reducido que renovarla toda. De hecho, el Ayuntamiento ha "cuadrado números" con la concesionaria para que no sea necesario aumentar el coste municipal en el servicio de limpieza, según nos asegura el concejal Poveda.

Cinco grupos de limpieza

Así pues, los nuevos trabajadores posibilitarán que el servicio se divida en cinco grupos de acción. Dos de ellos estarán destinados a cubrir la zona de Campet, Chimeneas y Frontera. Otro se ocupará del centro urbano y el Casco Antiguo. El cuarto se encargará de la hidrolimpieza con agua a presión y el último equipo es el de refuerzo, para actuaciones puntuales.

Entre los nuevos siete trabajadores (cinco hombres y dos mujeres), hay dos personas

«Hemos preferido gastar el dinero en contratar más empleados antes que en comprar máquinas nuevas» R. Poveda (concejal de Limpieza)

con discapacidad funcional. Cada empleado cumplirá una jornada laboral de 40 horas semanales, operando en turnos de mañana, tardes y fines de semana.

"Esperamos que todo este refuerzo se note en la calle. Petrer nunca ha sido una ciudad sucia, pero en 2012 hubo que realizar un importante recorte al servicio de limpieza en plena crisis. Ahora estamos volviendo a los niveles de personal que nos corresponde" nos indica Poveda.

Empresa concesionaria

El concejal no está descontento con los servicios de Fobesa, pero cree que la limpieza era mejorable. "La empresa ha llegado hasta donde ha podido,



La contratación de nuevos trabajadores mejorará el servicio de limpieza de la ciudad.

A pesar de las mejoras, el coste económico del servicio de limpieza se mantiene igual

teniendo en cuenta que el Ayuntamiento redujo el contrato y los trabajadores. Ahora tendrán más medios para conseguir la excelencia. Estaremos vigilantes para cerciorar que es así" sentencia.

El contrato municipal con dicha empresa finaliza en 2020, cuando el Ayuntamiento (ya en la próxima legislatura) tendrá que decidir si prorrogar a Fobesa o abrir un nuevo concurso público para firmar una nueva concesión con otra sociedad.

Heces caninas

Aún con todas las mejoras, Ramón Poveda admite que hay un problema que persistirá si los ciudadanos no ponen de su parte: el de los excrementos de perro. "Desgraciadamente esto es común en casi todos los pueblos y ciudades. Los vecinos me lo dicen constantemente y a mí me duele más que nadie. Por mucho que los operarios de limpieza pasen por la mañana, a veces ya encontramos la calle llena esa misma tarde" se lamenta el edil.

Desde la Concejalía se han hecho varias campañas de concienciación sobre la necesidad de recoger las heces caninas, pero el problema sigue persistiendo. "Quizás el tema se acabaría con poner varias multas seguidas, pero incluso esto es difícil porque hay que pillarlos en el acto. Los infractores se suelen cortar cuando hay policías delante. Yo creo que esto es algo más de conciencia cívica que de un servicio viario más o menos deficiente".

Por ello, el concejal de Limpieza pide a los petrerenses propietarios de mascotas que pongan más atención. "En el Casco Antiguo incluso existe la insana costumbre de dejar la puerta abierta para que los perros salgan por la noche y hagan sus necesidades. Cada vez las familias compran más animales, incluso a un ritmo mayor que nacen niños. Si no ponemos todos de nuestra parte, la ciudad nunca estará tan limpia como querríamos" afirma Poveda.

«El problema de los excrementos de perro solo se solucionará con mayor conciencia cívica» R. Poveda (concejal de Limpieza)



El Ayuntamiento ha realizado campañas en diferentes momentos para concienciar sobre los excrementos de los perros.

ENTREVISTA > Manuel Sánchez / Subcampeón del mundo de Culturismo (Elda, 15-julio-1977)

«Yo no tenía cómics de superhéroes, tenía revistas de culturismo»

Manuel Sánchez es un culturista que en 2018 se ha proclamado campeón de Europa y subcampeón del mundo

JOSÉ MIGUEL GRACIA

Esfuerzo, dedicación, constancia y sacrificio son probablemente las palabras más adecuadas para definir la dificultad que requiere convertirse en un deportista de élite. Evidentemente, a todo esto hay que añadirle la importantísima dosis de pasión, capaz de sostener a un campeón en los momentos de dificultad.

El culturismo es un deporte sobre el que la gente piensa, equivocadamente, que el entrenamiento físico es la única condición para poder llegar a competir. Manuel Sánchez es un culturista que ha cumplido con todas y cada una de las cualidades que mencionábamos anteriormente. Todo en busca de un sueño que persigue desde que era niño, con la fuerza y voluntad que solo los campeones son capaces de demostrar.

Este pasado 2018 ha sido un año increíble. Has sido campeón de Europa y subcampeón del mundo. ¿Qué valoración haces?

La verdad es que es un sueño, he superado con creces todas mis expectativas. En un principio nos lo jugamos este año a dos competiciones, aunque al principio era a una, porque dependía del resultado del europeo y que ganase alguna medalla que me permitiera ir al mundial. Pero todo esto empezó el año pasado, porque al ganar el campeonato de España se abrió la posibilidad de ir a la preselección, ir con la selección...

¿A qué sabe esta plata?

A mí esta plata me sabe a oro, a platino y a un regalo divino. Cuando yo empecé esto para mí era inimaginable, porque ahora mismo en mi modalidad solo se puede ir con la selección en ama-



Manuel Sánchez durante el campeonato de Europa.

teur, cuando saltas a profesional no existen las selecciones.

Como amateur lo máximo a lo que puedes aspirar es a ir a un mundial. Después, lo que es el campeonato en sí, ha sido muy duro sobre todo a nivel mental. A 15 días del campeonato llegué a creer que no podría llegar.

¿Cómo trabajaste esa preparación mental?

Con hambre de ganar y de superarme, y eso, cuando llegan los días duros y aparecen las típicas preguntas que se te pueden venir a la cabeza, se hace complicado. Porque a nivel físico es una preparación más, pero, cuando falta un mes, la mente juega un papel fundamental.

Y claro, al final la medalla lo vale todo.

Efectivamente, cuando uno gana la medalla te das cuenta.

Pero en el europeo, que fue la primera vez que fui a un campeonato internacional, solamente el hecho de oír el himno fue algo inexplicable.

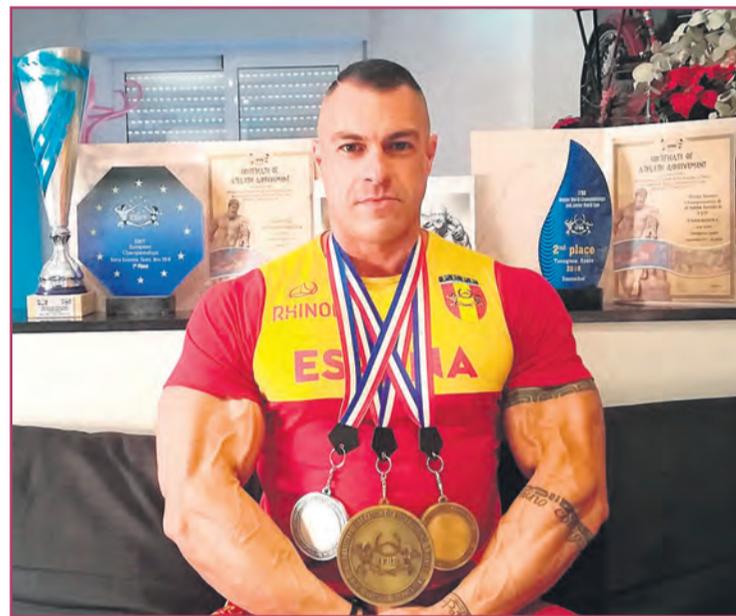
Imagino también que será un orgullo representar a tu país y dejarlo en tan buena posición.

A nivel deportivo, para mí, es lo máximo a lo que podía aspirar.

¿Cuándo comienza tu pasión por este deporte?

Pues desde que tengo uso de razón, porque mi padre ya lo practicaba y desde pequeño he estado viviendo eso, yo no tenía cómics de superhéroes, yo tenía revistas de culturismo y las conservo todavía.

Recuerdo que de pequeño me metía bajo la sábana con una linterna y yo veía a aquella gente musculosa y yo quería ser como ellos. Ya, con 16 años, le dije a



Manuel Sánchez posando con sus trofeos.

«De los últimos doce meses, nueve los he pasado a dieta extrema»

«La gente se cree que por el hecho de ir solamente al gimnasio ya podemos competir y eso no es real»

mi padre que o me llevaba con él al gimnasio o me iba yo. Y los dos primeros años empecé con él en el gimnasio.

Y hasta el día de hoy.

Sí, desde los 16 años hasta los 41 que tengo ahora. También es cierto que todo esto es cíclico, no siempre estas compitiendo, pero en definitiva siempre estas ligado a este mundo.

En este 2018 tan exigente que has tenido, ¿cómo ha sido tu preparación física?

Pues empiezas a entrenar y todo es muy estricto. Para mí el entrenamiento es lo de menos, porque yo no tengo problema en ir al gimnasio a entrenar, el problema viene después.

Este deporte no entiende de horas, te ocupa las 24 horas del día. Yo de los últimos doce meses, nueve los he pasado a dieta extrema: peso la sal, mido el agua que bebo, no hay fines de semana, no hay celebraciones... No existe nada. Y cuando se acerca la competición, yo personalmente, no dejo de entrenar.

Y compaginarlo con el trabajo tiene que ser complicado...

Sí, al final tú día a día lo montas entorno a tus entrenamientos, a tus comidas y al objetivo que te has fijado. Ahí está realmente la dureza de este deporte; la gente se cree que por el hecho de ir solamente al gimnasio ya podemos competir y eso no es real. Ir a entrenar al final solo es una pequeña parte, imprescindible, pero no es la más dura.

¿Qué planes tienes en mente a corto o largo plazo?

Ahora mismo a corto plazo lo que quiero es descansar, porque empecé la preparación en el 2016 y hasta ahora no he parado. Además, físicamente mi cuerpo ya me lo pide, hay varios factores a los que te tienes que ir escuchando. Y bueno, tengo una espina muy dulce clavada, que es un subcampeonato, y algún día, por qué no, intentar ir a por el mundial.

«Tengo una espina muy dulce clavada, que es un subcampeonato, y algún día, por qué no, intentar ir a por el mundial»

*Petrer,
la il·lusió
Siempre
Vuelve*

No dejes que la magia de la Navidad se apague en ti



Ayuntamiento de
PETRER

EL CIPFP Valle de Elda ha incorporado la cocina a su oferta formativa

El auge que está viviendo la cocina en los últimos tiempos ha llevado a numerosos jóvenes a querer ligar su futuro profesional a los fogones

MANUELA GUILBERT

Muchos piensan que las salidas profesionales en este sector son limitadas, pero lo cierto es que formarse en hostelería ofrece muchísimas oportunidades.

Quienes quieren vivir entre fogones pueden estudiar diferentes grados en Cocina, que dan la posibilidad de trabajar como cocinero en hoteles, restaurantes, economatos, bodegas, hospitales o empresas de colectividades, y además permite acceder a la formación superior.

Placer creativo

El extraordinario desarrollo alcanzado en el curso de los últimos tiempos por las actividades restauradoras ha provocado un florecimiento de los estudios en cocina, iniciativas docentes que contribuyen, sin duda, a elevar el nivel de la profesión y resultan claves en el panorama gastronómico español.

Poco a poco la cocina ha pasado de ser uno de los quehaceres del hogar y de los cocineros, a ser considerada como un placer creativo, que permite que todo el mundo pueda sentir interés, sin que sea algo que esté conectado con la necesidad de hacerlo siempre perfecto. Es decir, las ganas de los cocineros principiantes, deseosos de conocer las técnicas de los grandes chefs y de reproducir su trabajo solamente por placer.

Contenido de los cursos

El Centro Integral Público de Formación Profesional (CIPFP) Valle de Elda ha incorporado a su oferta formativa este año los ciclos de Cocina de FPB. Este nuevo curso cuenta con un grupo de 19 alumnos, con un 60% de materias específicas de cocina y el resto del horario relacionado con contenidos de secundaria y orientación laboral.

El alumnado puede realizar hasta cuatro semanas de prácticas en empresas, desde nivel local hasta en el extranjero con beca Erasmus



Juan Carlos Martínez junto al director y profesores del centro, y el ganador de Top Chef Pablo Montoro.

En el segundo curso, los contenidos específicos son únicamente de servicios en restauración. Durante el tercer trimestre, en ambos cursos, el alumnado puede realizar hasta cuatro semanas de prácticas en empresas, desde nivel local hasta en el extranjero con beca Erasmus.

Instalaciones

El instituto ha habilitado dos aulas de cocina y una de comedor, además de vestuarios y almacenes para albergar a este grupo y, en un futuro próximo, ciclos medios tanto de cocina y gastronomía como de servicios en restauración.

Las instalaciones de cocina están dotadas de material y maquinaria, y aulas para materias teóricas y de informática. Antes del inicio del próximo curso, en septiembre, se dotará al comedor con lo necesario para impartir los módulos de servicios en restauración.

Además, el centro cuenta con un ciclo superior de vitivinicultura con una duración de dos cursos, y un curso de repostería. En una zona como es el Medio Vinalopó le dan protagonismo a sus productos autóctonos.

Perfil de los alumnos

El perfil es de alumnos que no han finalizado la ESO y quieren encaminar sus estudios hacia la formación profesional, que además de la correspondiente certificación profesional pueden obtener el graduado en Secundaria.

Este curso, a pesar de ser el primero, se ha llenado con creces e incluso se han quedado alumnos en lista de espera. Juan

El centro cuenta con un ciclo superior de vitivinicultura con una duración de dos cursos

Carlos Martínez es el profesor de cocina y restauración.

¿Qué salidas laborales pueden tener sus alumnos?

El objetivo principal de este tipo de FPB es incorporar al sistema educativo al alumnado y

que se forme profesionalmente en un ciclo medio y posteriormente en uno superior, pero la formación que obtiene tras dos cursos les permite trabajar como ayudantes de cocina.

Además, hay gran demanda de profesionales y empleados con una formación específica para cubrir estas vacantes. El sector está en constante demanda de profesionales.

¿En cocina el aprendizaje es de por vida?

Por supuesto. La cocina evoluciona y el reciclaje ha de ser continuo. Actualmente el cliente exige, busca la innovación, nuevos productos y ser sorprendido cada vez que se sienta a la mesa.

«Hoy son muchas las empresas que demandan y precisan mano de obra especializada que haya pasado por estudios de FP»
J. C. Martínez

¿Está suficientemente valorada la formación profesional?

Por suerte cada día más. Se ha convertido en salida de gran variedad de perfiles, que van desde alumnos que acaban la ESO hasta titulados universitarios buscando formación técnica específica. Hoy son muchas las empresas que demandan y precisan mano de obra especializada que hayan pasado por estudios de FP.

¿Lo tienen más claro cuando se enfrentan a buscar trabajo los estudiantes de FP?

Según las especialidades. Hay sectores que precisan de perfiles técnicos de FP y esta familia profesional demanda titulados de cualquier nivel, según los puestos que pueden ir desde ayudantes con FPB, hasta jefes de cocina o gestores de explotación con ciclos superiores.



Alumnos de cocina del 'Valle de Elda'.

ENTREVISTA > Mari Carmen Vélez / Chef (Elda, 28-febrero-1962)

«La gastronomía española despierta interés en todo el mundo»

Acaba de regresar de Washington, donde ha enseñado a cocineros americanos las técnicas para elaborar nuestros arroces

MANUELA GUILBERT

La chef eldense Mari Carmen Vélez acaba de regresar de Estados Unidos, donde ha impartido sus conocimientos sobre la elaboración de nuestros arroces alicantinos a cocineros que ofrecen arroces a los clientes de sus restaurantes en Washington.

No es la primera vez que lo hace. Participó en el congreso 'Spain and the world table' que organizaba the Culinary Institute of America, y posteriormente en el 'Festival World paella en Washington' de la mano del famoso chef asturiano José Andrés, quién por cierto acaba de ser nominado al premio Nobel de la paz por su labor humanitaria.

Todo por la hostelería

Su tradición familiar laboral la hace adorar el pescado y el marisco sobre todas las cosas, y un día decidió abandonar sus estudios de derecho y su marido los de ingeniería para volcarse en el mundo de la hostelería, y realmente no se equivocaron, pues desde el año 83 llevan adelante su negocio en Elda, La Sirena, y nunca se ha arrepentido de seguir moviendo pucheros.

Su restaurante aparece año tras año en la guía Michelin y acapara muchos premios por su trabajo.

¿Realmente conocen nuestros arroces en Estados Unidos?

A veces se abusa un poco de los 'tropezones' y, desgraciadamente, en muchos casos no se parecen demasiado a los nuestros. Imagino que lo que intentan es adaptarlos al gusto de sus clientes.

¿Hay interés por parte de los chefs americanos en aprender nuestra gastronomía?

Sí. La gastronomía española despierta mucho interés. No sólo la de vanguardia; también la tradicional y, en especial, los arroces y paellas en todas sus versiones.



@Foto: Rafael Buisán

¿Lo del agua y los ingredientes es un mito o realmente es un impedimento por el que un arroz fuera de nuestra zona no sale igual?

Bueno, algunos productos son difíciles de encontrar o son diferentes en textura y sabor de los que disponemos en España. Aun así, se pueden cocinar paellas y arroces de gran calidad y similares a los españoles. Lo del agua no es significativo. Se trata de ajustar proporciones y tiempo de cocción.

¿Qué le parece la nominación del chef español José Andrés, a quien conoce bien, como candidato al premio Nobel de la Paz?

Estoy encantada y muy feliz por tratarse de un amigo y además de un personaje muy involucrado en causas sociales y solidarias. Que sea español, aunque afincado en EE.UU., es

«Echo de menos que no se contemplen en las escuelas, que no son específicas de hostelería, asignaturas como la nutrición y buenos hábitos alimentarios»

lo que mas me enorgullece. Ojalá se lo otorguen.

Es usted conocida entre otras cosas por su diversidad a la hora de hacer all i oli, ¿Cuántas clases ha elaborado?

Fue, y sigue siendo, un proyecto de investigación de las emulsiones, y elegí el ajo y el aceite como ingredientes fundamentales de nuestra cocina mediterránea para ese estudio.

Hasta ahora hemos hecho más de 100 all i oli de diferentes sabores y texturas y nos divierte seguir buscando nuevas combinaciones para integrarlas en algunas recetas, o simplemente degustarlos como picoteo. Hemos hecho de chocolate, de café, de Roquefort, de almendras, de soja, de albahaca, de limón, de muchos cítricos, de whisky, de anís, de atún en conserva, de gambas, de cerezas... Prácticamente se puede hacer de todo, la dificultad está en conseguir estabilizar la emulsión y con qué

plato o receta maridarlos para acertar en la elección.

¿En que está experimentando últimamente?

Me he marcado el reto de poder disfrutar de los mariscos y moluscos en recetas imaginativas que vayan más allá de los consabidos cocidos o a la plancha. Estoy estudiando nuevas formas de cocción, diferentes técnicas y combinaciones, entre ellos para ampliar nuestra oferta gastronómica. Me hace mucha ilusión y espero poder compartir el resultado muy pronto.

¿Qué es para usted la cocina?

Entiendo la cocina como un campo con infinidad de posibles combinaciones y múltiples y diferentes técnicas. Creo que ha de ser divertida, estimulante, nutritiva y, sobre todo, sana.

Echo de menos que no se contemplen en las escuelas, que no son específicas de hostelería, asignaturas como la nutrición y buenos hábitos alimentarios. Y creo que es importante y necesario preservar la biodiversidad de los alimentos, todos ellos posibles ingredientes, y también nuestra cultura gastronómica. Consumir productos o materias primas producidos en nuestro entorno puede ayudar a preservar dicha biodiversidad y también a nuestro tejido productivo y economías locales.

La buena cocina no entiende de géneros o sexos. La buena cocina es amor, respeto y responsabilidad. Disfrutemos plenamente de la gastronomía y si es acompañados por las personas que nos importan, mucho mejor.

«Algunos productos son difíciles de encontrar o son diferentes en textura y sabor de los que disponemos en España»

«Elegí el ajo y el aceite para un proyecto de investigación»

Quisquillas marinadas con mandarinas, yogurt de mostaza y café



Las quisquillas son de los mariscos más singulares de nuestra costa levantina y su sabor es muy tenue y delicado. Generalmente se comen cocidas, pero a Mari Carmen Vélez le parecen muy interesantes a la plancha muy poquito hechas, o incluso prácticamente crudas y marinadas como en esta receta: Quisquillas, naranja, mostaza y café con diferentes texturas en un juego de sabores equilibrados.



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Calma, señores, calma

Yo siempre he defendido en charlas, editoriales y conferencias la libertad individual, que no el libertinaje que es una forma de querer imponer lo propio invadiendo a los demás.

Estamos recorriendo un camino que no sabemos hasta donde nos va a llevar, pero que cada vez es más empedrado y alejado de la civilización.

Por hacer un símil. No creo que nadie pueda opinar que el fútbol es malo, ni que lo sean los aficionados que animan de manera ferviente a lo que consideran 'sus colores', pero sí lo son los radicales, los que actúan con violencia o fomentándola como ha pasado recientemente con la final Argentina que tuvo que suspenderse, o incluso pasa a veces mucho más cerca, en la cancha de cualquier barrio con algún padre o madre energúmeno/a.

Actitud macarra

Pues en política está pasando algo similar, se están perdiendo las formas y pasando de los debates a ser unos auténticos macarras en cualquiera de sus acepciones de la RAE: persona agresiva y achulada; vulgar, de mal gusto.

Hay quienes defienden la libertad y la expresan manifestándose contra aquellos que han ganado libremente en las urnas porque no le gustan sus ideas, como ha pasado recientemente en Andalucía contra Vox.

Luego están los que actúan con total vehemencia, como Vox, contra aquellos que según ellos están queriendo acabar con el orden constitucional y 'romper España', y lo hacen predicando cosas que van contra esa misma Constitución como son las autonomías, o el derecho a pensar distinto y manifestarlo.

Golpes de Estado

Luego podemos entrar en esa otra 'guerra', la de los golpes de Estado. El Partido Popular y Ciudadanos acusan a los independentistas catalanes de golpistas, y



lo hacen queriendo dar un golpe a la propia democracia, intentando como sea quitarle sus derechos a un gobierno elegido democráticamente y con las normas que obligan las leyes amparadas en la Constitución.

Otra cosa fue cuando ese Gobierno se saltó las normas y pasó de ser un gobierno legítimo, elegido en las urnas por los catalanes, a uno que declaraba un estado independiente; en ese momento seguramente tiene sentido la famosa aplicación del 155 ya que dejó de ser el gobierno representativo de todos los catalanes a uno declarado unilateralmente, pero ahora no se da ese caso.

Querer imponer unas ideas y si no aprovechar la poderosa maquinaria del Estado para hacerlo por la fuerza, me parece muy poco democrático para que lo hagan aquellas personas que pretenden hacerlo en nombre, precisamente, de la democracia. Para eso están las urnas, aunque los resultados que den no sean los que gusten.

Sin rumbo

Pero eso no quiere decir que los políticos que están representando al independentismo estén suavizando la situación, porque la realidad es justo la

contraria. Gobiernan aceptando la Ley Electoral, amparada en la Constitución, y en su forma de distribuir la representación en el Parlament, porque juntando todos sus votos no tienen la mayoría ni siquiera de las personas que han votado (mucho menos con respecto al total de la población catalana).

En cambio se saltan esa Constitución, que aceptan para gobernar, con un discurso agresivo y sin rumbo alguno con el que han entrado en un bucle que no lleva a ninguna parte. Está bien eso de pedir referéndum, pero es una utopía con la que quieren justificar su inanición en el día a día e incendiar a los suyos de forma peligrosa contra quien no opina igual.

La democracia es una cosa, pero hay referéndums que no son en búsqueda de una democracia, como no lo sería votar una familia para ver si se echa a uno de sus integrantes de la casa, o en una empresa que se vote para ver si un trabajador que a algunos les cae mal debe irse...

Falsa normalidad

Hasta con los terroristas de ETA, que mataban y amenazaban a todo un país, y te-

nían completamente chantajeado a la mayor parte del pueblo vasco bajo el 'paraguas' del miedo, se negoció. Y lo hizo la derecha y la izquierda por el bien de todos y para evitar males mayores. Y se hizo con contundencia, sin ceder nada en contra de los derechos y libertades y de nuestra democracia.

Ahora parece que hablar es malo, que no hay que escuchar, aunque no te guste lo que oigas, e intentar negociar con aquellos que representan a una parte importante de la sociedad catalana. Seguro que muchos grandes empresarios no querían negociar las condiciones con los diferentes representantes sindicales, pero eso es parte también del juego democrático, llegar a acuerdos.

De ahí a vestir de normalidad, como ha hecho el PSOE, la pasada reunión de Ministros en Barcelona, es otra cosa. Una cita para la que han tenido que movilizar nada menos que a 9.000 agentes de policía... Poco tiene de normal que un presidente, y menos aún en su propio país, tenga que llevar todo un 'ejército' para protegerse.

Deseos de año nuevo

Como siempre cuando acaba un año todo parecen buenas voluntades y deseos, que se olvidan por lo general el 7 de enero. Yo pido también mi deseo, que es que esas buenas voluntades duren todo el año. Entramos en un año electoral y debe ser la fiesta de la democracia, no de los hooligans.

Que los políticos no cometan el error que en su día cometieron los clubes de fútbol, que fomentaron la minoría que eran ultras radicales porque chillaban más; eso acabó mal y luego costó reconducirlo.

La mayoría puede estar de acuerdo o discrepar con unas u otras posturas, y para eso están las urnas, la democracia y la suma de las voluntades individuales dentro de las normas que nos hemos dado, sin necesidad de caer en actitudes barriobajeras y más apropiadas de un barrio de los llamados marginales, que de la alta política.

AQUÍ
Medios de Comunicación

Imprime: P Impresión.

Distribuye: equipo de AQUÍ.

D.L. AQUÍ en Elda: A 418-2018

D.L. AQUÍ en Petrer: A 417-2018

AQUÍ en Elda

AQUÍ en Petrer

EDITA: AQUÍ Medios de Comunicación S.L. B54958459

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

www.aquienelda.com

www.aquienpetrer.com



Ángel Fernández
DIRECTOR



José Miguel Gracia
ELDA



José Enrique Gálvez
ELDA



Javier Díaz
PETRER



Carmen San José
AGENDA CULTURAL Y ADMINISTRACIÓN



Manuela Guilabert
GASTRONOMÍA



Patricia G. del Río
OCIO Y EMPRESAS



David Rubio
ALICANTE



Begoña Vilaplana
ALICANTE



Fabiola Zafra
VEGA BAJA



Jesús Zerón
ORIHUELA



Jonathan Manzano
TORREVIEJA



Samanta Sempere
ELCHE



Pablo Verdú
DEPORTES



Julio Moyano
DIRECTOR DE AUDIOVISUALES



Miguel Asensio
DIBUJANTE



Fidel Montalvo
DELEGADO COMERCIAL ALICANTE



José Pastor
DELEGADO COMERCIAL VEGA BAJA



Rafael Monzó
DELEGADO COMERCIAL VINALOPO



Enrique García
MAQUETACIÓN



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Christian Alain
CREATIVIDAD Y WEB

¡Estamos de estreno!

Nuevos diarios digitales

AQUÍ en Alicante
www.aquienalicante.com

AQUÍ en Elche
www.aquienelche.com

AQUÍ en la Vega Baja
www.aquienlavegabaja.com

AQUÍ en el Vinalopó
www.aquienelvinalopo.com

AQUÍ en Torre Vieja
www.aquientorre vieja.com

AQUÍ en Orihuela
www.aquienorihuela.com

AQUÍ en Elda
www.aquienelda.com

AQUÍ en Petrer
www.aquienpetrer.com

AQUÍ en Santa Pola
www.aquiensantapola.com

AQUÍ en Crevillent
www.aquiencrevillent.com

AQUÍ en Cox
www.aquiencox.com

AQUÍ en Dolores
www.aquiendolores.com

*Más contenido y más visual *La más completa agenda de ocio *Información exclusiva y toda la actualidad local



Equipo 'digital'

... **junto con el resto del equipo** de redacción, comercial, maquetación, creatividad, producción, distribución y administración **os deseamos**

Un 2019

Cargado de buenas **noticias**

y fantásticos **resultados**



para nuestros **lectores**

AQUÍ
Medios de Comunicación



para nuestros **anunciantes**

La industria del juego está viviendo su mejor momento

«Debería prohibirse la publicidad de las casas de apuestas. Es tan agresiva que está enganchando a muchos jóvenes» A. Castaños (psicólogo)

DAVID RUBIO

El negocio del juego parece marchar viento en popa en la provincia de Alicante y resto de España. Proliferan los salones de juego, casinos, casas de apuestas, bingos, administraciones de lotería y webs online. En 2017 la industria generó el 2,8 % del Producto Interior Bruto (PIB) de la Comunidad Valenciana, según datos facilitados por la Asociación de Empresarios de Máquinas Recreativas (ANDEMAR).

Ahora, además, en la época que estamos de la Navidad, muchas personas que ni siquiera son jugadores habituales de lotería se animan a comprar débitos y participaciones del Gordo o el Niño, entre otros juegos y sorteos.

En este periódico hemos querido investigar más a fondo el estado de esta industria en la provincia de Alicante. Según el informe anual de la Comisión Autónoma del Juego, órgano dependiente de la Conselleria de Hacienda, este sector sostiene unos 7.000 empleos directos en la Comunidad Valenciana y más de 30.000 puestos laborales indirectos.

Aumento de locales

En nuestra provincia hay 13.000 establecimientos comerciales que están autorizados para tener máquinas recreativas. Se trata en su mayoría de locales de hostelería que tienen alguna máquina 'tragaperra' en su interior, aunque también nos las podemos encontrar en centros comerciales, boleras, parques de atracciones, recreativos, etc.

Los salones específicos para el juego han aumentado considerablemente en los últimos años, y ya son más de 200 en la provincia de Alicante. Por otra parte, importada de los países anglosajones, también ha llegado la moda de los bares de apuestas a nuestras tierras, aunque según los datos de ANDEMAR actualmente solo operan nueve en la Costa Blanca.

Además tenemos 159 administraciones alicantinas de lotería en funcionamiento y 58 salas de bingo en la Comunidad Valenciana. Al mismo tiempo, cada vez más jugadores prefieren hacer sus apuestas desde sus propias casas y a cualquier hora mediante internet.



Negocio lucrativo

Se trata, en definitiva, de un negocio muy lucrativo que se encuentra en franco auge. En 2017 la cantidad de dinero jugado en las máquinas de apuestas en la Comunidad Valenciana fue de 320 millones de euros, un 9,6 % más que el año anterior.

Los bingos han incrementado en un 10 % sus ingresos, no tanto gracias a los cartones tradicionales sino sobre todo al bingo electrónico que ha gozado de una subida del 46% en un solo año.

Curiosamente los casinos suponen una excepción a esta regla pues en 2017 experimentaron un ligero descenso del 3% en sus ingresos. El juego en mesa continúa siendo su principal fuente de ingresos, especialmente la ruleta americana y el Black Jack.

Aunque no disponemos de datos específicos de la Comunidad Valenciana, sí sabemos, por el último informe del Ministerio de Hacienda, que las apuestas online han aumentado sobre un 27 % en España en el último año.

En cuanto a la recaudación del Estado por la lotería, ha crecido en un 1,2 % respecto al año anterior especialmente gracias a

la Lotería Nacional y el Euromillon. El Gordo de Navidad también lleva cuatro años seguidos incrementando sus ventas. No así la Quiniela, que retrocedió hasta un 10 % posiblemente provocado por el auge de las apuestas deportivas online.

Ludopatía

“En total, el año pasado se jugaron 36.000 millones de euros en España, un 3,1 % de nuestro PIB. Es un sector muy potente. Por eso aparecen cada vez más y más empresas de apuestas” nos comenta Antonio Castaños, psicólogo sanitario especialista en adicciones.

Desde 1991 Castaños dirige la Asociación 'Vida Libre', de ayuda a los alicantinos afectados por la ludopatía. Dicha organización surgió a raíz de la iniciativa de algunos de sus pacientes recuperados, que quisieron formar una terapia conjunta para ayudar a otros jugadores.

Cada año siguen aumentando las cantidades jugadas en apuestas online, máquinas, bingos y loterías

Uno de ellos es Jesús Iriberrí, exludópata alicantino de 56 años que lleva 11 años ya sin jugar. No le importa darnos su nombre, pues pretende ayudar a cuentas personas pueda que pasan por su mismo infierno. “Me tuvieron que llevar de la oreja a terapia, porque nosotros nunca somos conscientes del problema real y creemos que lo podemos dejar cuando queramos. Pero no es así”.

Desarrollo de la adicción

Jesús comenzó a jugar siendo un adolescente, a los 15 años. “En aquella época echaba alguna monedita a las máquinas de los bares. Poco a poco me fui enganchando. Llegó un momento en el que solo podía pensar en jugar, en terminar de trabajar para ir al bar. Echaba todo tipo de lotería, pero mi adicción siempre fueron las tragaperras”.

No es un caso peculiar, pues precisamente las tragaperras suelen ser la forma de juego que provoca más adicción. “Las apuestas más peligrosas son aquellas que tienen un resultado instantáneo. La lotería suele tener un riesgo mucho menor,

«Los menores acceden fácilmente a las máquinas de bares e incluso de salones» A. Castaños (psicólogo)

pues tardas varios días en saber si has ganado. Las máquinas son el auténtico peligro” nos apunta el psicólogo Castaños.

“El problema es que todo se va haciendo una bola de nieve cada vez más grande. Al principio solo quieres apostar, y luego recuperar lo que has perdido. Una idea totalmente irracional que compartimos todos los ludópatas. Además, también mentimos continuamente a todo el mundo para tapar nuestra adicción. Al final a mi me pilló mi hermana porque le conté una historia para que me prestara dinero, que se me olvidó que ya la había contado antes” relata Jesús Iriberrí.

Menores adictos

Actualmente Jesús es secretario de Vida Libre y participa en terapias conjuntas con otros jugadores. Suelen recibir a unas 140 personas por año, número que se ha acrecentado últimamente, sobre todo en gente joven.

Según el estudio ‘El juego de apuestas en menores de la provincia de Alicante. Prevalencia y factores asociados’, publicado por la Universidad Miguel Hernández y la Diputación de Alicante, cerca del 50 % de los chavales alicantinos de 17 años apuestan.

Antonio Castaños fue uno de los profesionales que participó en dicha investigación. “Averiguamos comportamientos muy preocupantes. A los menores de edad no les supone ninguna dificultad acceder al juego. Incluso entre los de 13 años el porcentaje ya estaba en un 17 % y aumentó de un año para otro”.

El estudio también obtuvo algunas conclusiones interesantes, como que muchos de los adolescentes jugadores tienen malos resultados académicos, problemas sociales con los de-



Las tragaperras siguen siendo el método de jugar más popular y adictivo.

Según un estudio, casi el 50% de los chavales alicantinos de 17 años ya apuestan o juegan

más chicos, usaban el juego para evadirse de su realidad, son más propensos a otras adicciones tecnológicas como a videojuegos o redes sociales, consumían más alcohol, y no solían hablar del asunto con sus padres.

Un 4,9 % de los menores analizados presentaban conductas de riesgo hacia el juego, mientras que un 1,2 % ya entraban en la consideración de ludópatas. Estos porcentajes son más elevados que en los adultos pues, según un estudio del psicólogo catedrático Francisco Labrador para la Sociedad Estatal de Loterías y Apuestas del Estado (SELAE), el porcentaje en la sociedad española de personas que sufren problemas de adicción al juego es del 0,9%.

Denuncias de fácil acceso

El método más habitual para apostar, en el caso de los menores, es a través de las webs de apuestas. “Le cogen la tarjeta de crédito a sus padres. Muchas veces éstos no se dan ni cuenta, porque podemos estar meses sin mirar la cuenta bancaria. Cuando se enteran ya suele ser tarde. Hace poco nos llegó un menor que se había gastado 20.000 euros en la ciber-ruleta” nos cuentan en la Asociación ‘Vida Libre’.

Sin embargo, Antonio Castaños denuncia que los menores también juegan en locales. “Hemos comprobado que les es muy fácil apostar aquí. Especialmente en los bares no suelen controlar casi nunca la edad del jugador, pero también entran a veces en los salones de apuestas”.

Desde este periódico nos hemos puesto en contacto con ANDEMAR para preguntarles si es cierto que hay menores jugando en los locales de Alicante. “Por supuesto existen controles efectivos en los locales de apuestas, y por zonas en los salones” nos han respondido, añadiendo que están “muy sensibilizados con políticas de responsabilidad corporativa en materia de educación, formación y prevención con código de buenas prácticas y calidad en juego responsable”.

Según nos aseguran, muchas de estas empresas incluso colaboran a “nivel asociativo con colaboraciones sociales e incluso con auditorías de entidades independientes que verifican y certifican prácticas de prevención

Les Corts están debatiendo un proyecto para una nueva Ley del Juego

The screenshot shows a sports betting website interface. On the left, there is a navigation menu with categories like 'Caballos - Ver en directo', 'Apuestas Especiales', 'Casino', 'Combinado', 'Golden Goals', 'Bono de €10', 'Eventos Destacados', 'La Liga', 'Segunda División', 'Premier League', 'Serie A Italiana - Ver en directo', 'Brasil Serie A', 'Bundesliga', 'Ligue 1', 'Champions League', 'Europa League', and 'NFL'. The main content area is titled 'En Juego' and lists various football matches with their respective odds. For example, 'St. Andrew Lions 1 - 1 Empire Club 65' has odds of 3.6, 2.0, and 3.1. Below this, there are sections for 'UEFA Champions League', 'Championship Inglesa', 'Copa Sudamericana', 'Copa del Rey', and 'Paraguayan Primera Division'. On the right side, there are sections for 'Villarreal', 'Alavés', and 'Athletic de Bilbao' with their current odds. At the bottom right, there is a promotional banner for 'BIENVENIDO A BETFAIR CASINO' with a '300' offer.

Web de apuestas deportivas.

de juego responsable”. Aunque tampoco nos ponen ejemplos concretos, nos remarcan que las medidas de responsabilidad social están “en nuestro ADN”.

Nueva Ley del Juego

No solamente los menores tienen prohibido el juego, sino también aquellas personas que están inscritos en el Registro de Excluidos de Acceso al Juego. Son los que han sido incapacitados judicialmente o que ellos mismos han pedido la inscripción en este registro, como medida preventiva para luchar contra su ludopatía.

La nueva Ley autonómica del Juego, aún en trámite de aprobarse, pretende castigar a los locales que les permitieran la entrada con penas de hasta 6.000 euros o incluso un cierre de cinco años. “En la práctica esto no se puede cumplir. La Unidad de Juego en la Comunidad Valenciana consta de nueve policías. Así es imposible” asegura Antonio Castaños.

No obstante en 2017 dicha unidad si levantó 111 expedientes por faltas ‘muy graves’ en el sector del juego de la Comunidad Valenciana, aunque la mayor parte relativas a apuestas ilegales y locales clandestinos.

“Básicamente centran sus esfuerzos en luchar contra el juego ilegal o vigilar que las máquinas no estén trucadas. Lo que les importa a las administraciones es inspeccionar que todos paguen los pertinentes impuestos. Si entran menores o ludópatas les da bastante igual” afirma Castaños.

Lo que no recoge la ley

El psicólogo también recuerda que los menores no tienen ningún impedimento legal para entrar en los bares tradicionales que tienen alguna máquina de apuestas.

Tampoco los ludópatas excluidos. Aquí suele depender todo de la actitud del dueño o los trabajadores del establecimiento.

“Es muy raro que los camareros te impidan jugar en la máquina de un bar. A mí no me pasó prácticamente nunca en 30 años jugando, y era evidente para todos que tenía problemas” nos indica Jesús Iriberrí.

De hecho, Vida Libre y algunas otras asociaciones presentaron varias alegaciones al proyecto de ley, como que las máquinas tragaperras deban estar apagadas en los bares al igual que las de tabaco, o que los cargos por apuestas con tarjetas de crédito aparezcan en el móvil para que los padres sean conscientes enseguida de las apuestas de sus hijos. Sin embargo, ambas fueron rechazadas.

En el pasado pleno ordinario de enero del Ayuntamiento de Alicante, el grupo Compromís también se sumó a algunas de estas peticiones de Vida Libre presentando una declaración institucional para pedir añadidos a esta ley autonómica. Todo ello a pesar de que, cabe recordar, es el propio Compromís quien está gobernando en el Consell.

Publicidad

Aún así, Castaños considera que esta nueva ley autonómica trae algunos “avances”, como la obligación de establecer un control informático en la entrada de los locales para detectar menores y excluidos o que el pago de las máquinas tragaperras sea en diferido, para minimizar el tan adictivo efecto instantáneo.

Recientemente, el Gobierno de Italia dio el paso de prohibir la publicidad de las casas de apuestas, a similitud del tabaco o algu-

nas bebidas alcohólicas de alta graduación. El psicólogo Antonio Castaños considera que ésta es la mejor solución. “En España estamos sometidos a campañas publicitarias súper agresivas por tierra, mar y aire. Muchos deportistas y famosos dan su imagen a estas empresas. Esto funciona muy bien con el público joven”.

Presuntos amaños deportivos

Otra consecuencia que ha traído esta proliferación de sitios de apuestas, ha sido el aumento de sospechas y acusaciones sobre amaños en partidos de fútbol y otros deportes. En este caso las webs de apuestas son las víctimas de presuntos intentos de estafa, cuando los propios jugadores o clubs se ponen de acuerdo en un resultado para hacer negocio.

De hecho en la provincia tenemos un caso bastante cercano. Los presuntos hechos ocurrieron en un Racing-Hércules de Segunda División disputado en 2013, en el que el equipo herculano no se jugaba nada y los cántabros necesitaban ganar para poder salvarse.

Varias casas de apuestas detectaron un sospechoso aluvión de apuestas hacia la victoria del Hércules en el descanso, y la remontada del Racing en la segunda parte. Curiosamente los jugadores herculanos tuvieron infinidad de ocasiones clarísimas durante los primeros 45 minutos, pero no acertaron a marcar. Tras llegar sin goles al descanso, el partido terminó 3-0.

El propio Javier Tebas, presidente de la Liga de Fútbol Profesional (LFP), declaró estar “convencido de que el partido Racing-Hércules estaba amañado”, a pesar de que el presunto amaño saliera mal. Aún así, nunca se

«Todos los jugadores nos caracterizamos por mentir. Ocultamos nuestra adicción a toda costa» J. Iriberrí (exludópata)

ha demostrado nada ni tampoco en ningún otro partido del fútbol español profesional.

Detectar síntomas

Desde Vida Libre reclaman una mayor acción del gobierno para luchar contra lo que consideran un grave problema nacional. “Como el tabaco provocaba muchos costes en Sanidad, tuvieron interés en ponerle trabas. Con las apuestas no existe esa voluntad. El gobierno recauda muchos impuestos, mientras que el número de jugadores sigue aumentando” se lamenta Jesús Iriberrí.

Los especialistas nos dan algunas claves para detectar si tenemos a algún familiar o amigo con problemas de ludopatía. Pérdida de interés en otras aficiones, descenso del rendimiento escolar o laboral, cambios de humor (dependiendo si ganan o pierden), episodios de sueño por pasarse la noche jugando o la desaparición de objetos valiosos en casa, son algunos síntomas.

“Cuando apostamos y perdemos, normalmente decimos que tenemos mala suerte. Yo creo que a veces es todo lo contrario. Si un menor gana 300 euros, para él será un auténtico subidón. Continuará jugando y perderá mucho más dinero” comenta el psicólogo Antonio Castaños.

“El problema es cuando el juego monopoliza tu pensamiento. No es peligroso jugar al Gordo en Navidad o apostar por internet de tanto en cuando. El peligro viene al obsesionarte, si estás el resto del tiempo siempre pensando en ello. Ahí es cuando tienes que darte cuenta que tienes un problema” añade el exludópata Jesús Iriberrí.

Los empresarios aseguran que los locales de la provincia tienen controles efectivos para evitar la entrada de menores

La Generalitat acelera la creación de bolsas de empleo antes de las elecciones

Los sindicatos nos explican las ventajas y deficiencias que existen en los procesos selectivos de la Comunidad Valenciana

DAVID RUBIO

Durante muchos años apenas se han ofertado nuevas plazas de empleo público en la Comunidad Valenciana. Tras estallar la crisis económica, el procedimiento habitual ha sido el de amortizar las plazas vacantes.

Todo ello aún siendo la tercera comunidad española con menor porcentaje de empleados públicos por ciudadano, solo por debajo de Baleares y Cataluña.

Ha pasado ya una década desde que Lehman Brothers y los mercados cayeran en 2008, y parece que ahora los tiempos van cambiando. La Generalitat está ofertando nuevas oposiciones y bolsas de empleo en sectores o grupos que estaban completamente olvidados. Por esto, en este periódico hemos querido contactar con dos de los principales sindicatos de la Comunidad Valenciana para que nos expliquen cómo están funcionando estos procesos.

Rellenar huecos de cualquier forma

“Hemos pasado de todo a nada. Hasta 2017 no se creaban nuevas bolsas y ahora están ofertando de todos los grupos justo antes de las elecciones. Los trabajadores del Servicio de Selección y Provisión están completamente desbordados”, nos indica a modo de introducción María del Mar Auñón, portavoz de la Central Sindical Independiente y de Funcionarios (CSIF) en el sector autonómico de Valencia.

La sindicalista nos cuenta cómo estuvieron durante años reclamando que se cubrieran multitud de plazas vacantes o se crearan nuevas. “Hasta hace nada las bolsas se regulaban



aún con una orden de 2006. No se abrían nuevas, cuando había alguna vacante se buscaba en las bolsas antiguas. Incluso aunque tuvieran años de antigüedad y fueran de otro sector. Se hacían auténticas barbaridades”.

La Dirección General de la Función Pública acostumbraba a bucear en cualquier bolsa para rellenar huecos. “Necesitaban trabajadores en una oficina y se iban a bolsas de limpieza. Como eran años de crisis, los candidatos solían aceptar con tal de trabajar. Los sindicatos estábamos entre la espada y la pared, porque si nos quejábamos solo conseguíamos ponernos en contra a los candidatos o parecía que no queríamos que el servicio funcionase. Por eso tragamos con este sistema por un tiempo, hasta que dijimos basta” relata Mar Auñón.

Nuevas convocatorias

A pesar de las promesas electorales, el nuevo Govern de PSOE y Compromís siguió por el mismo camino que el PP durante sus primeros años en el Consell. Todo cambió a partir de 2017, cuando al fin se han ido convocando nuevas bolsas para los distintos grupos y subgrupos de la Administración Pública autonómica.

“Muy tarde pero han entendido que las bolsas no pueden estar vigentes durante diez años, porque la situación laboral de las personas cambia. Hay que actualizarlas continuamente. Hasta ahora ni siquiera se convocaban bolsas de mejora, por lo que

«La Generalitat convoca nuevas bolsas de trabajo pero no aumenta los medios para gestionarlas»
M. Auñón (CSIF)

muchos funcionarios no podían promocionar ni aún cumpliendo los requisitos. Desde 2008 hasta 2017 todo ha sido un auténtico caos” aduce Auñón.

Demasiada carga de trabajo

Eso sí, los problemas no han cesado. La gestión de todo este trabajo no está siendo todo lo diligente que querrían los sindicatos.

“No han aumentado el equipo de funcionarios que gestiona

las bolsas. Son los mismos que en 2016, cuando no había nada. El Servicio de Selección y Provisión está haciendo un trabajo admirable, pero no dan abasto. No tiene sentido incrementar así la oferta pública si luego la Generalitat no dota de más recursos humanos y materiales a los que tienen que gestionar toda esta tarea” se queja la representante de CSIF.

El sistema que se está utilizando para agilizar la carga de trabajo es la ‘autobaremación’. Esto es que los propios candidatos calculan los puntos que merecen a través de una aplicación informática de la Generalitat.

Sin embargo esto está trayendo diversos inconvenientes, primero porque muchos usuarios se han quejado sobre el mal funcionamiento de esta aplicación y segundo porque algunos (ya sea voluntaria o involuntariamente) introducen autobaremaciones incorrectas que luego hay que corregir en el Servicio.

«La mayoría de plazas de profesores se adjudican bien, pero todos los septiembres la Conselleria organiza un berenjenal»

I. Amorós (STEPV)

Funcionamiento de una bolsa

Nos hemos fijado, como ejemplo, en la bolsa de empleo temporal que la Generalitat convocó el 27 de julio para cubrir puestos del grupo C2 en el Cuerpo Auxiliar de la Administración. Se recibieron la friolera de más de 21.000 solicitudes.

La Comisión de Seguimiento de Bolsas publicó un listado provisional de puntuaciones el 4 de octubre de 2018, más de dos meses después. Sin embargo, en realidad en esta lista tan solo se incluía a aquellos candidatos que habían obtenido más de 30 puntos.

Aunque la bolsa era oficialmente de libre acceso, en realidad es muy probable que todas estas personas trabajen ya en la Administración, pues los títulos académicos tan solo suponen dos puntos cada uno y menos aún los certificados de idiomas comunitarios (solo se puntúan títulos de B2 o superior). El resto de puntos se obtienen por experiencia laboral en la Administración autonómica o por participaciones en pruebas selectivas convocadas anteriormente para el mismo cuerpo.

Así pues, en la práctica se trata más bien de una bolsa de

Después de muchos años sin apenas renovar la Administración Pública, la Generalitat ha vuelto a reactivar los procesos selectivos

La bolsa libre para el grupo C2 en el Cuerpo Auxiliar ha recibido 21.000 solicitudes

promoción interna. Aún así podría ocurrir que muchos de los primeros candidatos renuncien a ocupar su nuevo puesto asignado porque prefieran quedarse en el que trabajan actualmente. En ese caso, la Generalitat sí podría recurrir a los que obtuvieron una puntuación menor a 30.

Sin embargo, aún no se sabe quiénes son. La Comisión ha indicado que próximamente se publicarán también los nombres de los candidatos entre 30 y 20 puntos, luego los de entre 20 y 10, y finalmente los inferiores a 10. Dado la carga de trabajo, es difícil vaticinar cuando estarán disponibles estas listas. Todo esto retrasa indefinidamente la fecha en la que todas las plazas acaben siendo realmente cubiertas.

Pocos recursos

“Hay tanta burocracia en la Administración que cuesta muchísimo hacer una oposición o un proceso selectivo. Hay convocatorias que duran cuatro o cinco años. Todavía quedan pendientes muchos procesos de la Oferta Pública de Empleo (OPE) de 2015. Ahora están hablando de fusionar las OPEs de 2016 y 17. Todo se hace eterno” nos explica Mar Auñón.

Para la sindicalista de CSIF la solución no pasa solo por aumentar los recursos humanos, sino también los materiales. “En la Generalitat piensan que el ciudadano es torpe, y le echan la culpa a la gente cuando en realidad es su aplicación informática la que no funciona. Nuestra Administración sigue estando muy anticuada, con ordenadores que no van bien y casi ninguna atención directa al ciudadano para ayudarle en estos procesos” aduce.

El nivel de valenciano

Respecto a los criterios para puntuar, otro tema que también



Gabriela Bravo, consellera de Administración Pública.

produce mucha controversia es el nivel de valenciano. Muchos candidatos critican que se puntúen los títulos oficiales de conocimiento del idioma valenciano que expide (y cobra) la propia Generalitat muy por encima de otros títulos académicos como carreras universitarias, masters o doctorados.

Habitualmente los opositores o candidatos que provienen de las zonas castellanoparlantes de la Comunidad Valenciana e inmigrantes denuncian que estos elevados criterios les suponen una discriminación muy dura para competir.

“Esto no tiene ningún sentido. Por supuesto que vivimos en una comunidad bilingüe y el valenciano debe puntuarse como un mérito en las bolsas, pero es absurdo que el Mitjà suponga seis puntos y una carrera universitaria tan solo dos. Si quieres trabajar de médico en la Comunidad Valenciana no te molestes en estudiar un doctorado de Medicina, mejor apúntate a una academia de valenciano” se lamenta Mar Auñón.

La representante de CSIF teme que el Govern actual acabe aprobando su nuevo proyecto legal con el fin de convertir el Mitjà en un requisito indispensable para opositar o promocionar. “Ellos mismos saben que en la práctica esto es imposible. Es como poner puertas al campo en un mundo cada vez más globalizado”.

Educación

Contactamos también con el Sindicat de Treballadors i treballadores de l'Ensenyament del País Valencià (STEPV) para conocer cómo funcionan las bolsas de empleo y procesos selectivos en el sector de la Educación.

“En la Comunidad Valenciana tenemos un problema con las adjudicaciones a profesores.

La mayoría de las plazas se adjudican por antigüedad en las bolsas de trabajo y el sistema es relativamente bueno. Pero luego hay otras consideradas de ‘difícil cobertura’, que son un auténtico berenjenal” nos explica Ignaci Amorós, organizador del STEPV en Alicante.

Plazas de difícil cobertura

Ocurre que cada curso escolar se suelen adjudicar unas 8.000 plazas entre Primaria y Secundaria en el mes de julio. Sin embargo, cuando va a empezar el curso en septiembre aún suelen restar unas 2.000 o 3.000 plazas más sin dueño.

“Es de una dejadez lamentable. La Conselleria tiene bolsas convocadas en abril o mayo que aún están sin baremar en septiembre. En cuanto salen imprevistos como nuevo alumnado, ausencias de profesores o cálculos mal hechos, llega el caos. Tienen que adjudicar miles de puestos con toda urgencia” nos explica Amorós.

Aquí es donde se producen los problemas, pues para ahorrar tiempo y trabajo la Conselleria ya no valora la antigüedad, sino que convoca nuevas bolsas y asigna las plazas a los primeros candidatos que las soliciten.

“Es absurdo. En vez de juzgar la capacidad profesional y los méritos, le damos la plaza al primero que llega. Se supone que esto solo debería ocurrir en casos de ‘difícil cobertura’, pero no es verdad. La Administración ha abusado mucho de este procedimiento y lo convertido en ordinario. No puede ser que un profesor de Filosofía en el IES Bahía Babel de Alicante sea considerado de difícil cobertura” nos explica el representante de STEPV.

Amorós incluso asegura que con este sistema es más difícil controlar las irregularidades.

«No tiene ningún sentido puntuar el Mitjà por encima de una carrera universitaria o un doctorado»

M. Auñón (CSIF)

“Los candidatos entran aquí a lo bestia, lógicamente. Al final la Conselleria recibe 2.000 solicitudes por una plaza, y muchas veces los solicitantes ni tienen la titulación adecuada. Se crean unos tapones tremendos mientras que todo se comprueba. Y a veces se les escapan”.

Profesores interinos

Por otro lado, STEPV también denuncia que las actuales bolsas de empleo crean situaciones injustas hacia los interinos. “Se supone que estos profesores que están trabajando sin haber aprobado la oposición deberían ser provisionales. Pero la Administración se ha relajado tanto, que ya son un 18%. Algunos llevan muchos años ocupando una misma plaza” aduce Ignaci Amorós.

El sindicalista opina que las actuales bolsas dejan a estos profesores interinos en un estado de desprotección laboral. “Como antes se sacaban tan pocas oposiciones, en algunas especialidades solo habían interinos en las bolsas. Ahora de repente queremos sacar bolsas nuevas, y estos profesionales se quedan al final de la lista. La gente joven tiene más fuerza y tiempo para estudiar, prepararse una oposición y acumular méritos”.

Por ello, desde STEPV piden que la Generalitat organice también oposiciones restringidas a interinos. “Esto ya existe en otros sectores. Algo ha fallado en el sistema, y estos profesores han estado trabajando durante años. Ahora tienen familia y obligaciones laborales, es muy difícil competir con universitarios. Incluso ahora se les está pidiendo un nivel de inglés más alto” nos explica Amorós.

Los sindicatos coinciden en que ahora las bolsas de empleo son más transparentes y es más difícil ocultar casos de enchufismo

Menos enchufismos

En lo que sí coinciden desde CSIF y STEPV es que el nuevo sistema de bolsas de trabajo de la Generalitat es mucho más eficiente que antaño para controlar los casos de enchufismos e influencias.

“Durante la época del PP las bolsas eran completamente opacas, y acababan colocando a quienes querían. Ahora son más transparentes y es más difícil. Seguramente si rascamos también encontraremos casos, pero es evidente que hemos mejorado” asegura Mar Auñón.

“Las bolsas de Educación no dan muchos problemas, creo que la mayoría de denuncias se están produciendo ahora en Sanidad. Los tribunales de oposición, salvo el presidente, se eligen por sorteo. Pueden haber casos, pero no tenemos la sensación de que sea algo habitual” coincide Ignaci Amorós.

Libre designación

Aun así, Auñón avisa que se utilizan otros medios. “Cuando PSOE y Compromís estaban en la oposición criticaban las libres designaciones y personal eventual que colocaba el PP. Ahora ellos hacen lo mismo, igual o más. No tiene sentido que los subdirectores de servicios y puestos menores sean cargos políticos. Al final consiguen que la oficina cambie totalmente cada vez que llega un partido nuevo, en vez de dotarla de buenos profesionales permanentes”.

Los sindicatos, cabe añadir, tampoco han estado exentos de estas sospechas. Algunas organizaciones sindicales también han recibido acusaciones de presionar a políticos de la Generalitat o ayuntamientos para colocar o favorecer a personas de su militancia.

Las bolsas de trabajo que suelen recibir más denuncias son las del sector sanitario

Oferta de EMPLEO PÚBLICO



El tráfico del aeropuerto de Alicante crece más en invierno que en verano

El Altet vuelve a batir su propio récord anual de pasajeros y amplía sus controles de seguridad

DAVID RUBIO

Aunque todavía no es oficial, todo apunta a que el aeropuerto de El Altet ha superado su propio récord de pasajeros en este 2018 por séptimo año consecutivo. Si bien en 2017 alcanzaba por primera vez la cifra de 13 millones de pasajeros, este año se acercará, o incluso podría rebasar, los 14 millones (todo depende de los últimos datos de Navidad, aún por confirmarse).

Estas cifras, a priori muy positivas, consolidan a Alicante-Elche como el quinto aeropuerto más importante de España (solo por detrás de Madrid, Barcelona, Mallorca y Málaga). Pero también nos dejan un cierto sabor agri-dulce, pues el crecimiento del tráfico alicantino fue de un 11% en 2017, mientras que este año apenas ha superado el 1,5%.

Si nos vamos a las mercancías, al curso ha sido bastante menos productivo, pues la cifra total en kilos ha caído en aproximadamente un 25 % respecto a 2017.

Menos estacionalidad

Quizás lo más sorprendente de este año, en la Costa Blanca, sea que los únicos meses donde se ha reducido el tráfico, han sido los veraniegos. Desde julio hasta septiembre pasaron por a El Altet cerca de 200.000 personas menos que en el verano anterior. Sin embargo, durante el resto de los meses se experimentó un crecimiento que ha salvado el curso. Especialmente en noviembre, cuando volaron un 11% más de pasajeros que el año anterior.

Puede que los esfuerzos, tan largamente dichos y prometidos por los políticos de los ayuntamientos y Generalitat, por 'des-

El bréxit ha provocado una cierta bajada en los turistas británicos durante el verano, pero se han recuperado en otoño

estacionalizar' el turismo en la Costa Blanca, estén comenzando a dar sus frutos. Si bien esta desestacionalización no ha venido acompañada de una consolidación en verano, y el ansiado objetivo de llegar a los 15 millones de viajeros se ha quedado lejos de alcanzarse.

El bréxit

Aunque aquí pueden haber influido multitud de factores socio-económicos, turísticos o incluso meteorológicos; probablemente si hay que buscar una causa principal para explicar la recesión del crecimiento del aeropuerto alicantino, ésta sea el bréxit.

El Altet siempre se ha nutrido esencialmente de viajeros británicos, hasta el punto de que suponen cerca del 40% de su tráfico aéreo. Conforme se va acercando la fecha de salida de la Unión Europea (fijada para el próximo marzo), la sensación de inseguridad política y económica se ha ido acrecentando en el Reino Unido. De hecho, ni siquiera existe todavía un acuerdo de bréxit que haya



El tráfico aéreo del aeropuerto ha continuado creciendo en 2018, pero a menor ritmo que en 2017.

Con la ampliación de los controles, el tránsito interno en el aeropuerto debería ser un 40% más fluido

sido aprobado oficialmente por el Parlamento británico.

Toda esta peculiar e inaudita situación ha conducido a que se reduzca sensiblemente el gasto, se devalúe la libra, baje la bolsa británica e incluso ya se ha cobrado sus primeras víctimas empresariales. Una de ellas, de hecho, fue la aerolínea Monarch, que dejó de operar a finales de 2017 dejando al aeropuerto alicantino sin algunas de sus rutas a suelo británico.

Más oferta en invierno

De hecho, este año El Altet ha inaugurado menos rutas que el año anterior y casi todas han sido a destinos ajenos al Reino Unido, tales como San Petesburgo, Lyon, Stuttgart o Bodo (Noruega). También se han reforzado travesías, que ya existían, con nuevas compañías cubriéndolas, como Berlín, Munich, París, Viena, Marsella o Sevilla.

Quizás este año ha sido más de consolidación, pues algunas aerolíneas han decidido ampliar sus rutas veraniegas también al invierno e incluso han aumentado la capacidad de asientos en sus aviones.

Remontada al final del año

Curiosamente este otoño ha ofrecido unos datos muy esperanzadores de cara a la futura relación de la Costa Blanca con el Reino Unido. En noviembre, por ejemplo, los viajeros británicos aumentaron un 7% respecto al año anterior.

Los españoles y alemanes, segundos y terceros en el ranking de pasajeros de El Altet respectivamente, también han ascendido estos últimos meses. Les siguen los holandeses, belgas y noruegos, que se han mantenido bastante estables.

Parece que aunque un número importante de turistas (especialmente británicos) se hayan podido dejar seducir por destinos más baratos en verano, como Túnez o Turquía, en los meses de invierno siguen prefiriendo visitar la Costa Blanca. A fin de cuentas, es evidente que nuestra provincia ofrece

más servicios y atracciones durante todo el año que los países mediterráneos del Magreb.

Mejoras en los controles

Actualmente el aeropuerto de El Altet está efectuando obras internas para aumentar su capacidad de tránsito en los filtros de seguridad. Un tema pendiente, pues durante los últimos años se llegaban a formar auténticas colas interminables en el control durante los meses de temporada alta.

La terminal pasará a tener 24 pasillos de control (ahora cuenta con 17), y cuatro de estos controles se ubicarán en una segunda línea para facilitar el tránsito de las personas con movilidad reducida. Igualmente se instalarán arcos especiales pensados para las familias, por los que podrán pasar con facilidad los cochecitos de bebés.

Así mismo, también se ampliarán las puertas automáticas para la lectura de las tarjetas de embarque y los aparatos de rayos X. Estas nuevas máquinas serán capaces de detectar con mayor eficacia aquellas maletas que precisan de una inspección especial, lo cual debería ahorrar tiempo y reforzar la seguridad.

AENA calcula que con todas estas mejoras el tránsito interno en el aeropuerto será más fluido, pues la capacidad de absorción de pasajeros aumentará hasta en un 40%.

Accesos y tren

Por otro lado, aún quedan pendientes también ciertas 'reformas' en el exterior. Este año se realizaron las expropiaciones y comenzaron las obras para mejorar el acceso por carretera al aeropuerto. Se pretende duplicar el tramo de 5 kilómetros de la carretera N-338 que pasa por delante de la infraestructura, para convertirlo en autovía. En principio, el Ministerio de Fomento proyecta que esté finalizado en 2020.

Todavía más lejano se atisba el tan demandado ferrocarril que conecte el aeropuerto con Alicante y Elche. Aquí las obras no han empezado, si bien el gobierno ha incluido este ramal ferroviario como parte del proyecto del futuro Corredor Mediterráneo. El ministro valenciano José Luis Ábalos prometió que dicho Corredor estaría ya en funcionamiento para el año 2021.



Enoturismo en bodegas Bocopa

Aprender, visitar y catar para disfrutar y tomar las mejores decisiones

Bocopa

¿Has tenido muchas dudas estas fiestas con los vinos que has comprado? ¿Tintos, blancos, espumosos, roble, crianza, reserva? En la visita a Bodegas Bocopa resuelven todas las dudas, aprendiendo como se elabora un vino durante la visita guiada y cata de los mejores vinos de Alicante.

Visita turística

Son varias las alternativas para realizar la visita. La "Turística" te adentra en el universo vitivinícola, visitando las bodegas Bocopa en Alicante. En ella se descubre dónde y de qué manera se fermentan los vinos tranquilos y espumosos de calidad.

Sorprende la impresionante cava con más de 1.000 barricas de roble, que queda complementada con la degustación de vinos del Mediterráneo en su exclusivo showroom.

Datos: 5 o 7 euros (mínimo 4 personas o menos de 4 si las agregan a otro grupo). El tiempo de la visita es de aproximadamente 90 minutos e incluye la

Sorprende la impresionante cava con más de 1.000 barricas de roble

proyección de vídeo de cultivos y elaboración de vinos, además de la visita a la bodega (plantas de embotellado, depósitos de fermentación y cava de barricas), la degustación de tres vinos (un blanco, un tinto Laudum y un Marina Espumante) y snacks (opcional: plato de lomo y queso por 2´50 euros por persona).

Visita enológica

Otra alternativa es la visita enológica. Para disfrutar de esta apasionante cata de vinos en Alicante no es necesario poseer conocimientos de la cultura vinícola, sólo hay que asistir a visitar las bodegas, y dejarse llevar por su experto enólogo para desvelar los secretos que albergan sus



más preciados vinos mediante los cinco sentidos.

De una manera divertida y didáctica, se es capaz de distinguir visualmente si un vino es joven o tiene crianza, poner a prueba el olfato con un juego de aromas del vino, y lo más importante, pasarlo genial en un ambiente distendido y que hay que vivir en primera persona.

Datos: 15 euros. El tiempo de duración de la visita es de aproxi-

madamente dos horas, e incluye la proyección de vídeo de cultivos y elaboración de vinos, además de un tour guiado por la bodega (plantas de embotellado, depósitos de fermentación y cava de barricas), cata de vinos de Alicante de seis de sus mejores vinos dirigida por el enólogo en su aula de catas profesional, e incluye un plato de lomo y queso. Esta visita es para grupos de un mínimo de 12 personas. En caso de no alcanzar dicha cifra, se puede consultar para unirse a otro grupo.

Visita + comida

A la visita enológica (con un suplemento de 13 euros) se pue-

de añadir la cata y disfrute del exclusivo y prestigioso vino de Alicante Fondillón, con más de 500 años de historia.

Otra alternativa es la visita gastronómica, a la que se suma a cualquiera de las otras dos visitas (turística o enológica) la comida en el restaurante Brasería Les Pedreres, que se encuentra al lado de la bodega. En el restaurante se puede disfrutar desde el menú del día, por 9 euros, a cualquier otro de los que proponen con paellas, parrillada de carne, etc.

Por último, para grupos mínimo de 15 personas, está la alternativa de la excursión a las viñas y bodega con cata de vino. Bocopa ofrece un autobús privado desde Alicante, para disfrutar de una espléndida mañana entre viñedos con la degustación de sus vinos de gama alta con maridaje. El precio por persona es de 20 euros.

Para los amantes del vino, y para los que tienen curiosidad, todas estas alternativas les ofrecen la posibilidad de conocerlo mejor y degustarlo pasando un rato muy agradable.

Hay que dejarse llevar por su experto enólogo, para desvelar los secretos que albergan sus más preciados vinos mediante los cinco sentidos



Una alternativa es disfrutar entre viñedos con la degustación de sus vinos de gama alta con maridaje

PLACER ALICANTINO

LAUDUM ROBLE
MONASTRELL & SYRAH

BOCOPA BODEGAS

EL VINO DE NUESTRA TIERRA

bocopa.com vinos alicante DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ENTREVISTA > Nadia Serrano (2-julio-1984) y María José Porcel (20-junio-1970) / Bomberos en Torrevieja y Elche respectivamente

Las dos únicas mujeres bombero en la provincia de Alicante

Una profesión a la que se accede tras unas duras pruebas de oposición

MANUELA GUILBERT

Solo dos mujeres son, actualmente, bomberos en nuestra provincia, y decimos bomberos porque María José Porcel nos indica que no le gusta el término bombera. Una se encuentra en el parque de bomberos de Torrevieja y la otra en el de Elche. Hemos querido conocer un poco más a fondo sus experiencias.

Nadia Serrano

Nadia Serrano estudio psicología y trabajo como tal durante seis años en una residencia de personas con diversidad funcional. Era un trabajo gratificante para ella, pero tenía inquietud por las profesiones dedicadas a las emergencias. La profesión de bombero la veía difícil, ya que las oposiciones son complicadas debido a la proporción de personas que se presentan y las plazas que oferta, pero finalmente un día decidió que debía intentarlo.

Uno más

Lleva muy poco tiempo en el cuerpo, solo unos meses, pero dice que en ningún momento se ha sentido diferente al resto de sus compañeros. "Me han tratado como a uno más, tanto mis compañeros del curso de nuevo ingreso como los compañeros de los parques de bomberos".

La preparación fue dura. "Lo primero que hice fue sacarme los carnets de vehículos pesados, que son requisito para la oposición, y después empecé con las pruebas físicas. Yo siempre he hecho deporte, pero tuve que entrenar pruebas específicas para la oposición".

Su familia la apoyó desde el primer momento, conocedores de su constancia, y confiaban incluso más que ella misma en que lo iba a conseguir. Personalmente la da igual que la llamen bombero o bombera, es algo a lo que no le da importancia.

«Cuando alguien necesita ayuda no se plantea si eres hombre o mujer» N. Serrano



Nadia Serrano y María José Porcel, las dos únicas mujeres bombero de la provincia de Alicante.

«Lo más duro es no poder salvar a alguien, es algo que te marca de por vida»

N. Serrano

María José Porcel

Cuando se lo comentó a su familia le dijeron que estaba loca, pero cuando la vieron tan decidida a dejar su carrera por su auténtica vocación la apoyaron en su decisión.

Aunque de pequeña quería ser veterinaria, María José Porcel era profesora de educación física y daba clases en colegios de la provincia, pero no se veía el resto de su vida haciendo ese trabajo. Un día su hermano llegó con las bases de la oposición a bombero para presentarse y de repente lo vio todo claro... quería ser bombero.

Preparación

Las pruebas físicas son muy duras y se preparó a conciencia durante cuatro años para superarlas, como trepar por cuerdas solo con las manos, nadar, bucear, correr o escalar en tiempo record. "No tuve vida durante ese tiempo, trabajaba como profesora y todo mi tiempo libre lo dedicaba a prepararme hasta que lo conseguí".

¿En qué consistían las pruebas, tanto físicas como intelectuales?

Nadia Serrano (NS) - Las oposiciones varían de una convocatoria a otra. En mi caso la oposición constó de un examen teórico tipo test, un caso práctico tipo test, unas pruebas físicas (3.000 m de carrera, 100 m a nado con fase de buceo, subida a cuerda, subida a torre con chaleco lastrado y press de banca), prueba psicotécnica y reconocimiento médico. Ha sido un proceso largo y duro para todos los opositores, que me ha supuesto muchos meses de preparación.

«A veces escucho a la gente sorprendida y con admiración decir "mira es una chica"»

M. J. Porcel

María José Porcel (MJP) - Me preparé durante cuatro años para superarlas, y a ello dedicaba todo mi tiempo libre. Alguna de las pruebas era trepar por cuerdas solo con las manos, nadar, bucear, correr o escalar en tiempo record.

¿Cómo pasan las horas, si no hay salidas, cuando están de guardia?

MJP - Las mañanas siempre las tenemos ocupadas con las actividades previstas, como la revisión y la práctica diaria. Las tardes las dedicamos a la preparación física, a los itinerarios que

«Hace 14 años me encontré con un parque de bomberos que no estaba adaptado para albergar a una mujer»

M. J. Porcel

hacemos con el camión y al tiempo de estudio. Y a la comida vamos en turno de rotación y cada vez se encarga uno de nosotros de cocinar para todo el grupo.

NS - Las horas que pasamos sin salidas las dedicamos a practicar y a simular intervenciones, así como a hacer deporte, pues es un trabajo que requiere estar muy en forma.

Cómo les gusta que las llamen, ¿bombera o bombero?

MJP - Creo que estamos perdiendo la cabeza con las reivindicaciones de género de nuestro lenguaje. Parece que ahora siempre hay que añadir el género femenino a nombres de profesiones donde tradicionalmente han sido masculinas, no vaya a ser que alguien se sienta molesto.

Igualmente que una mujer médico es médico, una mujer que ejerce como bombero es bombero y no bombera. Yo lo veo así y es más, no me gusta que me llamen bombera.

NS - Me da igual, es algo a lo que no le doy importancia.

Sus compañeros han tenido que adaptarse a tener una mujer entre ellos. ¿Les ha supuesto muchos cambios en su rutina?

MJP - Fui yo la que tuvo que adaptarse a lo que había entonces. Hace 14 años, cuando me destinaron al parque de Elche, me encontré con un parque que no estaba adaptado para albergar en sus instalaciones a una mujer. No disponía de un vestuario propio en el que poder cambiarme o ducharme después de una intervención, y lo tenía que hacer en el vestuario de ellos.

Las duchas eran individuales y disponían de puerta, por lo que

durante algún tiempo me las fui apañando sin problema. Cuando la ley se puso estricta y tuvimos un gabinete de Prevención propio, se reformó un aseo de los que había en el parque de bomberos para destinarlo a vestuario femenino.

NS - En mi caso estoy en el parque de Torreveja, que está perfectamente adaptado. Hay una zona de descanso femenino, con su propio vestuario y aseo, por lo que no creo que haya supuesto muchos cambios para ellos.

¿En algún momento los compañeros les han hecho sentirse incómodas por el hecho de ser mujer?

MJP - En alguna ocasión ha habido algún caso, muy puntual, pero puedo decir que no es lo normal. El que es machista, lo es dentro y fuera del cuerpo de bomberos. Conozco a alguno, pero afortunadamente la inmensa mayoría no es así.

NS - Llevo solo unos meses, pero en ningún momento me he sentido diferente al resto de mis compañeros. Recientemente hemos sido muchos los que hemos entrado a trabajar en el Consorcio de Bomberos de Alicante y me han tratado como a uno más, tanto mis compañeros del curso de nuevo ingreso como los compañeros de los parques de bomberos.

¿Desde que llegaron que servicios destacarían como los que más huella les han dejado?

NS - Pues posiblemente un accidente de tráfico. Ahí pude trabajar codo con codo con mis compañeros y todo salió muy bien. También me impresionó ver de primera mano una intervención en la que tienes que interactuar con la víctima, una persona que lo está pasando mal y tú tienes que hacer lo posible para que se encuentre mejor hasta que la puedes rescatar y que reciba ayuda médica.

MJP - Por desgracia siempre se me quedan más en la memoria aquellos que han implicado el fallecimiento de alguna persona, como es el caso de los accidentes de tráfico. Algunos de ellos nunca los llegaré a olvidar.



María José Porcel, bombero en Elche.



Nadia Serrano, bombero en Torreveja.

«Es terrible cuando vemos a alguien que se le va la vida y que está dependiendo de nuestra actuación»

M. J. Porcel

¿Qué es lo más duro de su trabajo?

NS - Como llevo poco tiempo tengo pocas vivencias, pero lo más duro es no poder salvar a alguien, ese momento marca a todos los profesionales y debe ser difícil digerirlo. Creo que la gente, en general, peca de exceso de confianza y bajamos la guardia ante accidentes u otro tipo de siniestros.

Estaría bien que hubiese más campañas informativas sobre cómo actuar en esos casos. Cuando hay un incendio en una casa la tendencia del resto de vecinos es salir corriendo, y a veces esta no es la mejor opción ya

que las escaleras pueden estar llenas de humo. Se debería informar más sobre estas cosas.

MJP - Lo más duro no es el trabajo físico, a veces extenuante, de algunos servicios, ni las altas temperaturas a las que estamos expuestos, ni los contaminantes que a veces sin darnos cuenta inhalamos; lo más duro es la tensión y el estrés que soportamos cuando vemos a alguien que se le va la vida y que está dependiendo de nuestra actuación.

Al final, podemos perder nuestros bienes porque han sido arrasados por el fuego, pero una vida no tiene sustitución. Está claro que muchos de los incendios a los que vamos se producen por alguna imprudencia, y muchos de los accidentes también.

Lo único que puedo decir es que se respeten las normas, como las relativas a la quema de restos de podas o las normas de circulación. Y que hagamos las cosas con sentido común.

¿Sienten admiración hacia su trabajo?

NS - La verdad es que me emociona mucho el ir en el ca-

«Deberían existir más campañas informativas sobre cómo actuar en caso de un siniestro»

N. Serrano

mión y ver que los niños te saludan, o si nos ven en algún lado quieren venir a saludarnos, ver el camión... eso es muy gratificante. En general nos sentimos valorados por la gente.

¿En alguna ocasión han escuchado comentarios machistas en el ejercicio de su trabajo?

NS - Hasta ahora nunca; cuando la gente necesita ayuda no se plantea si eres hombre o mujer.

MJP - Jamás. Todo lo contrario, a veces escucho a la gente sorprendida y con admiración decir "mira es una chica".

¿Saldrían en un calendario si fuera por una buena causa?

NS - Supongo que sí, ¿por qué no? También lo habría hecho antes de ser bombero.

MJP - Una vez un fotógrafo me pidió permiso para hacerme una foto en el trabajo. Esa fotografía la presentó a un concurso de fotografía de bomberos y le dieron el segundo premio a nivel nacional. Con esa foto, y las demás ganadoras, hicieron un calendario. Así que sí, he salido en un calendario.

¿Con que sensación vuelven a casa después de un duro servicio?

NS - Pues generalmente con la sensación del trabajo bien hecho; por suerte, en las intervenciones de las que he formado parte no ha habido daños personales graves y eso hace que sea más fácil, el día que tenga que vivir alguna pérdida personal no sé cómo llegaré a casa.

MJP - A veces con buena sensación después de un trabajo bien realizado, otras no tanto por la impotencia de no poder hacer más ya que no está en nuestra mano.

Tarta
MARKETING

¡QUE HABLEN DE TI!

**Gestiona las redes sociales de forma profesional
y consigue más audiencia, más clientes y más ventas**

Gestión de redes sociales desde 76 € al mes

865 663 022 · tartamarketing.es · info@tartamarketing.es



Pregúntanos como conseguir este servicio... GRATIS

Las historias del fútbol alicantino

Clubs casi centenarios, 46 temporadas en Primera y muchas anécdotas detrás del deporte rey en nuestra provincia

DAVID RUBIO

Nos despedimos ya de este 2018, un año en el que el fútbol alicantino recuperó una plaza en Segunda División con el ascenso del Elche CF, y en el que el Santa Pola CF celebró su histórico 50 aniversario.

Este año 2019 puede ser apasionante para el fútbol alicantino. Quizás el Hércules celebre su ascenso a Segunda, el Elche salve dicha categoría y equipos como el Eldense, Orihuela o Jove Español de San Vicente puedan asomarse a Segunda B.

Es una obviedad que el fútbol alicantino no está ahora viviendo su mejor época. Aún así, muchos guardamos la esperanza de volver a presenciar partidos de Primera División en un futuro no muy lejano. Mientras tal día llega, en este periódico hemos querido hacer un repaso histórico sobre cómo empezó esta pasión en nuestras tierras y las épocas gloriosas que han vivido los equipos alicantinos.

El eclipse

Como bien es sabido, toda esta fiebre que actualmente contagia a millones de aficionados en todo el mundo, tuvo su origen en Reino Unido a finales del siglo XIX.

Precisamente fueron unos ingleses quienes trajeron el fútbol a España, en concreto los mineros que trabajan en las minas de Río Tinto, cuya explotación pertenecía a la Corona Británica. Por esto el club decano de nuestro país es el Recreativo de Huelva, fundado en 1889.

Algo parecido ocurrió en nuestra provincia. Corría el año 1900, cuando se produjo un eclipse solar que resultó ser muy visible desde la Costa Blanca. Por ello una serie de científicos británicos se trasladaron hasta Santa Pola. Se conoce que, durante sus ratos libres, les gustaba ponerse a jugar al fútbol con los marineros.

El diario El Liberal, herramienta propagandística del Partido Liberal alicantino en la época, se hizo eco de aquello en su edición del 2 de junio. "Se trata de



Equipo del Hércules en Torrevieja, el año 1928. De izquierda a derecha: Compañ, Alberto García, José Arreclado, Antonio Almodóvar, Agustín, Jover, Rafael Misó, Rodríguez, Tomás Garrigós y J. León.

Partido del amistoso del Hércules en Torrevieja (1928) | AlicantePedia.com

un violento ejercicio que realizan con una pelota de goma, valiéndose, para jugarla, de la cabeza y los pies, con prohibición absoluta de las manos y los brazos". Podríamos considerar estas líneas como la primera 'crónica' de un partido disputado en Alicante.

Santa Pola y Maciá

Los santapoleros fueron por tanto los primeros en caer en esta pasión, y jugaban sus primeros partidos en la propia playa del pueblo. Se estableció una especie de territorio futbolístico en la arena conocido como la Velera, limitado en uno de sus costados por el propio mar.

Surgieron entonces los primeros equipos santapoleros, que no eran sino grupos informales de amigos. De esta época son el Popeye o el Independiente. Algunos colegios también abrieron una sección de fútbol, e incluso la Iglesia Católica tenía su Atlético Recreativo.

Pronto se hizo patente la necesidad de construir un auténtico campo de fútbol, que se ubicó frente del actual Club Náutico y era conocido como 'El Saladar'. En este terreno de tierra se sembró el talento de quien acabaría revolucionando el fútbol santapolero pocos años después, Manolo Maciá.

Fichado por el Hércules en 1930, el joven Maciá sería el primero del pueblo en llegar a Primera División. Como defensa central, disputó 16 temporadas en el equipo blanquiazul, rechazando ofertas del Madrid y el Barça por el camino. Todavía hoy es considerado una auténtica leyenda herculana, su primer gran capitán.

50 aniversario

A pesar de que el fútbol entró por aquí a nuestras tierras, curiosamente Santa Pola no tuvo un club federado que disputase competiciones oficiales hasta 1968. Fue fruto de la fusión de

El fútbol llegó a la provincia de la mano de unos ingleses que estudiaban un eclipse en Santa Pola

los dos equipos locales más fuertes de la época, el Levante y el Olímpico. El Ayuntamiento también hizo un esfuerzo para construir un nuevo estadio, dedicado al mítico Manolo Maciá. Así nació la Unión Deportiva Santa Pola.

En 1971 el pueblo vivió su primera alegría con un ascenso a Primera Regional. En la siguiente temporada, también ascendieron a Preferente. Debido a su pujanza, el Hércules se interesó por la propiedad del club y se convirtió en su filial durante varios años.

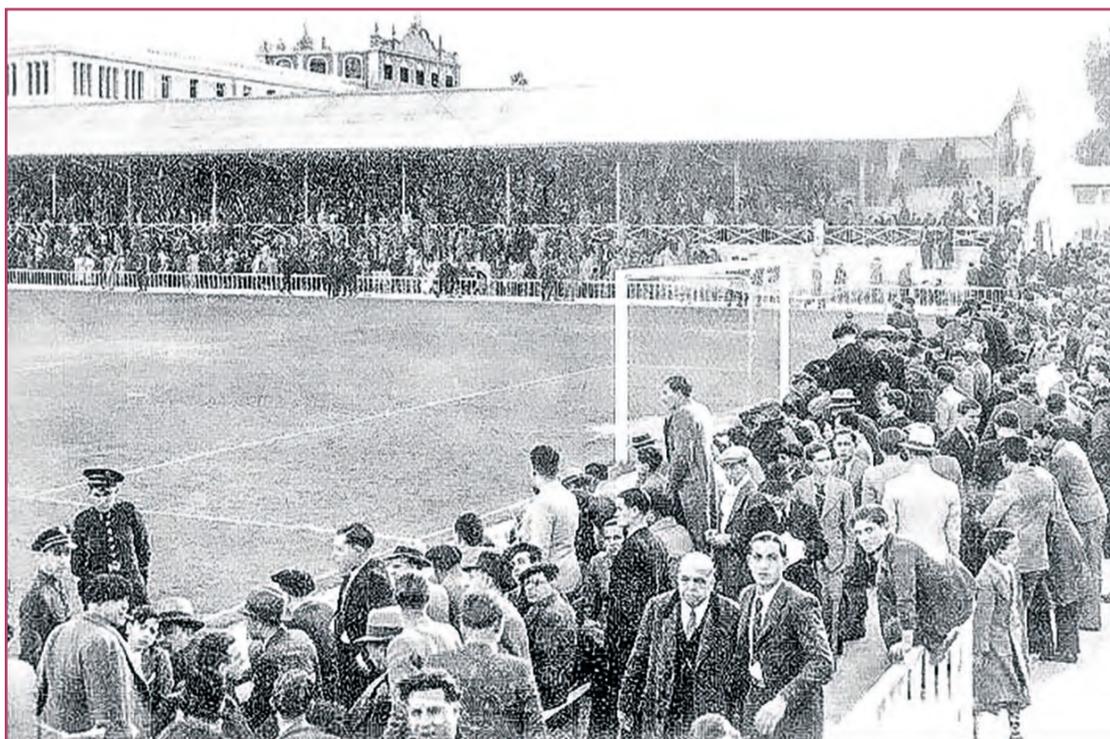
Cuando la entidad sufría serios problemas económicos y corría peligro de desaparición, se salvó gracias a su fusión con el Atlético Santa Pola, constituyéndose así el actual Santa Pola CF en 1979.

La época dorada del club vino en los años 90, permaneciendo nueve temporadas en Tercera División. El pasado año el Santa Pola CF ha celebrado su 50 aniversario, y ahora lucha por volver a Regional Preferente.

Alicante y el Natación

Como en Santa Pola, la moda del fútbol pegó muy fuerte en la ciudad de Alicante. Podemos considerar al Club Natación como el club decano de nuestra provincia, pues fue el primero en inscribirse en la recién creada Federación de Levante en 1919. Disputaba sus partidos en el Campo de la Viña.

El primer gran equipo alicantino fue el Natación de Alicante, que ganó un campeonato regional en 1924



El Estadio Bardín, la casa del Hércules durante los años 30 y 40 | AlicantePedia.com

El Santa Pola celebró en 2018 su 50 aniversario

Durante aquellos años aún no se había organizado la primera Liga a escala nacional, y los equipos se batían en campeonatos regionales, cuyos campeones jugaban la Copa del Rey. El Natación fue el primer club alicantino en ganar el Regional de Levante, en 1924. Una gran gesta que fue celebrada en la ciudad como si de una Champions se tratase.

Gracias a este triunfo los naticionistas disputaron la Copa de España, siendo eliminados en cuartos por el Real Madrid. El fútbol alicantino ya se codeaba con los grandes de España.

El Hércules

Sin embargo, en su mejor momento, ocurrió lo impensable. En 1927 el Club Natación se vio abocado a su desaparición, al no poder hacer frente a una dura sanción federativa impuesta por un altercado público. Para ocupar su vacío, su antigua directiva llegó a un acuerdo con otro equipo alicantino mucho más chiquitito llamado Hércules.

El equipo herculano había sido fundado unos pocos años atrás por unos niños, liderados por Vicente Pastor 'el Chepa'. Ahora de repente heredaba el estadio, el escudo, los colores y la afición del Natación.

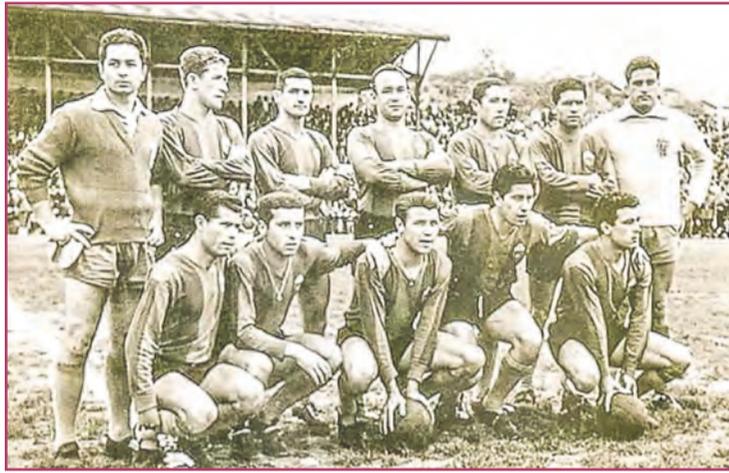
Le salió entonces un rival por la supremacía futbolística de la ciudad, el Alicante CF. Se vivieron los primeros emocionantes y apasionados derbis locales. Todo hasta que el Hércules dio el golpe definitivo de autoridad en 1935, ascendiendo a Primera División.

Rico Pérez

Aquella plantilla, capitaneada por Manolo Maciá y entrenada por el vasco Manolo Suárez, debutó en Primera con éxito, quedando en sexta posición. Parecía que Alicante tenía un gran equipo para muchos años, pero se toparon con un desgraciado imprevisto: la Guerra Civil.

Tras el forzoso parón, y con su entrenador muerto en la guerra, el Hércules se volvió un equipo 'ascensor' con continuos ascensos y descensos. Su segunda época dorada llegaría en los años 70, de la mano de su presidente José Rico Pérez, que

El Hércules se disputó con el Alicante la primacía futbolística de la ciudad en los años 30



El Eldense de los años 40

le mantuvo ocho temporadas seguidas en Primera y llegaron a clasificarse quintos.

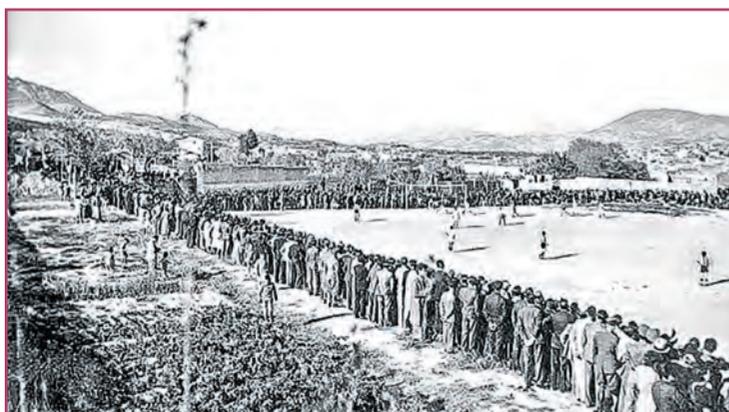
Actualmente el conjunto blanquiazul vive horas bastante bajas con su quinta temporada consecutiva en Segunda B, si bien este año ha comenzado con fuerza y hay buenas expectativas de ascenso. Los herculanos esperan celebrar su centenario, que se cumplirá en 2022, en Segunda o incluso en Primera.

En cuanto al Alicante CF, tristemente no llegó a su centenario, pues desapareció hace cinco años. Aún así, un nuevo club denominado CFI Alicante surgió de sus cenizas y ahora lucha por ascender a Tercera División.

Elche CF

Como todo el mundo sabe, en esta provincia tenemos una gran rivalidad futbolística, y esa es la que enfrenta al Hércules con el Elche. El equipo ilicitano comparte con sus eternos rivales una gran historia en el fútbol español.

La frase 'tienes más moral que el Alcoyano' se gestó durante su época en Primera División, en los años 40



El Collao tras terminar la guerra (1939)

Su fundación en 1923 fue fruto de la fusión de varios clubs locales de la época, como el Illíce, el Sporting o la Gimnástica. Disputó sus primeros partidos en campos prestados, hasta que en 1926 se inauguró el estadio de Altabix. Curiosamente quien tuvo el honor de anotar el primer gol aquí fue un alicantino. Se trató de Ramonzuelo, uno de los primeros 'jugadores estrella' de nuestra provincia.

Hasta 1959 los franjiverdes no lograrían ascender a Primera División, entrenados por el mítico César Rodríguez. Aprovechando la euforia, el club crearía el Trofeo Festa d'Elx, que es uno de los más antiguos de España.

Los dulces años 60

Los 60 fueron años de ensueño para la afición ilicitana. El equipo estuvo hasta 12 temporadas consecutivas en Primera, llegó a liderar la Liga durante algunas jornadas, y lograron un quinto puesto. También llegaron a la final de la Copa en 1969, cayendo 1-0 contra el Athletic en el Santiago Bernabéu.

Al igual que ocurriera en Alicante, el entonces presidente del club ilicitano, Manuel Martínez Valero, acabaría dando nombre al nuevo estadio inaugurado en 1976.

Se llegaron a disputar varios Hércules-Elche en Primera División, algo que no ocurre desde 1985. En la actualidad los franjiverdes han vuelto a ganarse el honor de liderar el fútbol ali-



Llompert y Cruyff en un Elche-Barcelona (1974) | Cátedra Pedro Ibarra (elche.me)

cantino, siendo los únicos que están jugando en Segunda esta temporada, si bien no han empezado con buen pie y todo apunta a que tendrán que sufrir para ganarse la permanencia.

Alcoyano

Hay un tercer equipo alicantino que llegó a jugar en Primera División, y éste es el CD Alcoyano. Fundado en 1928 a raíz de una sociedad de boxeo que también abrió una sección de fútbol, en los años 40 arribaría a la máxima categoría. Desde sus inicios juega en el estadio El Collao, que se había inaugurado años antes para otro equipo desaparecido, el Alcodiam.

Sin duda su mejor campaña fue la 1944-45, quedando décimo en la tabla con un punto por encima del Real Madrid. El entrenador que lideró a aquella histórica plantilla fue Ramón Balaguer.

Aunque no ha sido nunca confirmado, dice la leyenda que de esta época viene la famosa frase "tienes más moral que el Alcoyano". Concretamente de un partido de Copa que los blanquiazules perdían por 3-0 ante el Castellón, y que aún así exigieron al árbitro que añadiera un minuto más.

Desde 1950 El Callao no ha vuelto a ver fútbol de Primera División. Actualmente el conjunto de Alcoy juega en Segunda B, y comenzó la temporada más cerca de posiciones de descenso que de playoff.

Eldense

Este reportaje no estaría completo sin el otro gran equipo histórico de la provincia, el CD Eldense. Fundado por una peña de aficionados del Barça, denominada 'Los Cabezotas', de ahí le vienen sus colores blaugranas.

El Eldense fue inscrito federativamente en 1924. Algunos lo consideran el club más antiguo aún existente de la provincia, pues ya había sido fundado en

1921. No obstante esto no es históricamente correcto, dado que el Hércules (federado en 1922) ya existía como club al menos desde 1918.

Su época dorada se sitúa a finales de los años 50 y principios de los 60, cuando logró estar cinco temporadas en Segunda. Uno de sus jugadores y entrenadores más míticos fue el cancerbero Pepico Amat, a quien hoy está dedicado su estadio.

Los derbis de la Vega Baja

Aunque nunca llegaron a Primera, la otra gran rivalidad de la provincia la protagonizaron el Orihuela Deportiva y el Torrevecija CF. Durante décadas libraron grandes encuentros en Regional, Tercera y Segunda B. Los oriolanos incluso llegaron a asomarse a la Segunda División durante dos temporadas.

Ambos equipos desaparecieron por deudas en los años 90, y hoy ocupan su lugar el Orihuela CF (en Tercera) y el CD Torrevecija (en Preferente). Los escorpiones llevan varias temporadas rondando el ascenso a Segunda B, y tienen opciones de conseguirlo esta campaña.

Nos dejamos algunos importantes equipos en el tintero como el Español de San Vicente, el Rayo Ibense o el Benidorm. Históricos clubs que también tuvieron sus épocas de gloria, y luchan hoy por volver a sentirse grandes.

El Elche estuvo 12 temporadas seguidas en Primera y fue finalista de la Copa durante su época dorada

ENTREVISTA > Manuel Andreu Díez / Inspector de Sanidad, veterinario y master de Salud Pública (Elche, 2-octubre-1987)

«Es importante realizar inspecciones minuciosas para evitar fraudes»

El fraude es un enemigo a batir, y claro ejemplo de ello es la campaña que se ha realizado recientemente con el atún rojo

MANUELA GUILBERT

La Navidad es la época del año donde el consumo de alimentos es sensiblemente superior a cualquier otra fecha. La industria alimentaria, conocedora de este hecho, lanza al mercado una gran cantidad y variedad de alimentos que difícilmente se suelen ver el resto del año.

Hablamos, por ejemplo en el sector cárnico, de pulardas, capones o faisanes que podemos encontrar con facilidad. Por lo tanto, la inspección durante la Navidad se complica por la variedad y cantidad de productos.

Fraudes al consumidor

Que provenga de empresas alimentarias autorizadas, que se conserven a temperatura correcta o que se manipulación sea adecuada, son aspectos fundamentales. Es importante para el inspector realizar un trabajo minucioso para evitar que posibles fraudes lleguen al consumidor. El fraude es un enemigo a batir, y claro ejemplo de ello es la campaña que se ha realizado recientemente con el atún rojo.

El inspector de sanidad llega por sorpresa. Suele mirar los equipos y maquinaria, la manipulación, la higiene del proceso y de los trabajadores, comprueba el estado de los alimentos, su etiquetado, o el uso de sustancias biocidas dentro del control de plagas.

¿Lo que vemos en programas de televisión, como el de Chicote, se asemeja a la realidad?

Si nos preguntamos si hay locales desastre, ¡claro que los hay! Eso sí, son la minoría. Es un buen momento para indicar que el establecimiento medio, en cuanto a mi experiencia de todos estos años de trabajo, son la gran mayoría de aprobado.

«El porcentaje de niños con alergias o intolerancias está aumentando de forma preocupante»



La pregunta que siempre me he hecho es, si llamas a un programa de televisión, te avisan de cuándo van a ir y ya tienes la experiencia de ver el programa en la tele... ¿por qué no limpian y ordenan todo sabiendo que van las cámaras a su negocio? Pues la respuesta es que creo que el dueño es un desastre y lo es las 24 horas del día, no tengo otra explicación.

¿Qué ejemplo le viene a la memoria después de sus 14 años de experiencia?

Recuerdo una vez que estaba en un local muy grande. Era una nave reconvertida en restaurante. Había pasillos, muchos pasillos, y había muchas habitaciones llenas de colchones hacinados todos juntos, con ropa tirada como si los trabajadores pernoctaran.

Fue un momento tenso, porque sabes que lo que está ocurriendo allí no es normal y empiezas a pensar que se puede tratar de una situación irregular de personas en nuestro país, y el no poder controlar la situación inquieta. La suerte es que suelo mantener bien la calma, o al menos disimulo bien el posible

temor que pueda tener, porque claro, no solo era eso, había mucho más.

Como he comentado antes, el que es desastre es desastre para todo, las 24 horas del día. Así que en un momento determinado, ya finalizando la visita, en una zona de ese local estaban fregando solo con agua (sin detergente). ¡Imagínate un suelo mojado y lleno de grasa! Pues intentaba mantenerme en una posición quieta y no podía, los zapatos se deslizaban por el suelo, parecía una pista de patinaje, una locura.

En 14 años da para ver mucho, cosas que se pueden contar y otras que no...

¿En los mataderos de aves cuál es el funcionamiento?

Analizamos todo el proceso, desde que llegan los animales vivos, para observar signos de enfermedad o problemas de bienestar animal; luego se comprueba que el aturdimiento previo al sacrificio sea correcto.

El aturdimiento son técnicas para insensibilizar a los animales frente al sacrificio. Por ejemplo, en el caso de las aves, mediante corriente eléctrica. Una vez

comprobados estos aspectos, se inspeccionan las vísceras y las canales de los animales para declararlas aptas o no aptas al consumo humano.

¿Se acabará con las granjas de aves hacinadas?

La respuesta a esta pregunta es muy complicada. Las nuevas generaciones de ciudadanos y consumidores tenemos una mayor conciencia frente al bienestar de los animales. El problema fundamental es la gran demanda de carne que tiene esta sociedad, y el sacrificio de animales en los mataderos de la Comunidad Valenciana es ascendente.

El gran dilema del futuro es resolver esta ecuación donde, por un lado, está el bienestar de los animales y, por el otro, están las granjas que deben abastecer al consumidor. En mi opinión, yo espero que, al menos, el hacinamiento se vaya reduciendo poco a poco por la gran presión social en toda la Unión Europea.

¿Es cierto que las carnes contienen hormonas y antibióticos?

Me gustaría desmentir este mito tan comúnmente dado como cierto por muchos consumidores. Es cierto que en ganadería se han utilizado demasiadas sustancias farmacológicas, especialmente los antibióticos usados como herramienta para la ganancia de peso de los animales, además de cómo tratamiento de enfermedades de origen bacteriano.

Hoy, las explotaciones ganaderas deben documentar su uso y respetar los periodos de supresión de cada medicamento, esto quiere decir que no debe llegar nada de residuo medica-

«El aturdimiento son técnicas para insensibilizar a los animales frente al sacrificio»

mentoso a través de las carnes, leche o huevos.

Por ejemplo, una de las labores que tenemos en el matadero es tomar muestras, dentro del Plan Nacional de Investigación de Residuos, de sustancias farmacológicas como antibióticos, antiparasitarios, hormonas o insecticidas. Si diese una muestra positiva, sería la ruina para el ganadero.

¿El fraude del atún rojo ha llegado a nuestras costas?

Claro que se ha detectado, es un fraude a nivel global la picaresca de vender atún normal (y hasta incluso en mal estado y que pueda provocar algún problema de salud) por atún rojo y de calidad. Pero el hecho de ser detectado demuestra que los sistemas de control de la Administración Pública son eficaces.

¿El anisakis es un problema en las especies del mediterráneo en nuestra provincia?

En las costas de la provincia no hay cetáceos para que se desarrolle el ciclo vital del parásito en su medio y es necesaria la presencia de cetáceos como hospedadores intermediarios. Pero, ¿esto garantiza que el pescado no lleve el parásito? pues la verdad es que no.

Vivimos en un mundo global donde nos llega pescado de todo el mundo e, incluso, pueden entrar barcos en nuestras lonjas que han pescado en zonas del Mediterráneo donde sí hay presencia del parásito. Por tanto debemos cocinar el pescado, eso mata el parásito, o congelar un mínimo de 24 horas a -18°C en el caso de querer consumir el pescado crudo o insuficientemente cocinado, como el sushi o los boquerones en vinagre.

«Espero que el hacinamiento de aves se vaya reduciendo poco a poco por la gran presión social en toda la Unión Europea»

¿Siempre ha habido tantas alergias a alimentos o es que antes no se detectaban?

Hace unos años no había tantas reacciones alérgicas alimentarias. Sí he ido viendo como el porcentaje de niños y niñas en comedores infantiles y escolares con alergias e intolerancias alimentarias ha aumentado de forma preocupante. Desde mi punto de vista, creo que es un toque de atención importante y este hecho debe ser estudiado y relacionado con el medio ambiente que nos rodea. Se debería investigar más sobre este hecho.

¿Qué casos recuerda que le hayan llamado más la atención?

Siempre pongo este ejemplo. Ocurrió con un joven de ventipocos años en una cena de empresa que pidió un flan de nueces de postre sabiendo que era alérgico a los frutos secos.

«Es cierto que en ganadería se han utilizado demasiadas sustancias farmacológicas»



Manuel Andreu inspeccionando una granja de aves.

Le recuerdan su alergia. Su respuesta fue que se tomaba una pastilla después y ya...

Pues tuvo una reacción grave con adema de glotis y murió por asfixia en el restaurante. ¡Y

menos mal que el flan lo llamaron `flan de nueces` y no estaba enmascarado con otro nombre... porque para el restaurante podría haber sido un desastre con responsabilidad penal.

¿Cómo conocedor de la situación que precauciones toma cuando sale a comer fuera?

Suelo evitar restaurantes donde huele a fritura ya pasada. El aceite sobrecalentado se

«En nuestro trabajo se viven momentos tensos que a veces hacen peligrar nuestra seguridad»

debe evitar porque, además del olor desagradable, genera compuestos polares que son potencialmente cancerígenos. La fritura en aceite no quemado se nota organolépticamente tanto en el sabor, como en el olor.

Tampoco me gustan los sitios donde al entrar ya se observa que son poco higiénicos. Siempre he apostado por el pequeño comercio de mi ciudad, y la restauración no lo iba a ser menos. En la provincia de Alicante tenemos buenisimos establecimientos para disfrutar de la gastronomía.

¿Qué le gustaría añadir?

Me gustaría acabar con una frase de Louis Pasteur: "La Medicina cura al hombre, la veterinaria a la humanidad", y no seré yo quien le lleve la contraria a este referente científico.

MVOY

CONSULTORIA DE TELECOMUNICACIONES

ATENCIÓN Y ASESORAMIENTO
PERSONALIZADO

VENTA MÓVILES LIBRES

CONFIGURACIÓN DE MÓVILES

TODO TIPO DE REPARACIONES
(móvil, tablet, pc)

SERVICIO TÉCNICO DE SOFTWARE



Calle Princesa Mercedes 1 - Alicante - 865 788 234

FIBRA 50Mb
· Router Wi-Fi AC con banda de 5Ghz

FIJO
· Llamadas ilimitadas a fijos nacionales
· 1000 min. a móviles nacionales

MÓVIL
· Llamadas ilimitadas a móviles y fijos nacionales
· 5Gb para navegar a vel. 4G

LINEAS ADICIONALES
· 40% descuento en líneas adicionales de 3, 5 y 12 Gb de datos con llamadas ilimitadas.

37 €/MES
IVA NO INCL.

si tú y un amigo contratáis un pack de másmóvil con nosotros, te regalamos un smartphone o tablet

MÁSMÓVIL
DISTRIBUIDOR AUTORIZADO · ALICANTE

ENTREVISTA > Guadalupe Reig / Portavoz en Alicante de la Agrupación de Afectados iDental (Alicante, 2-Octubre-1960)

«Lo de iDental ha sido una masacre sanitaria nacional que ha sido ignorada»

Alicante es la segunda provincia de España con más afectados por las malas praxis de las desaparecidas clínicas iDental

DAVID RUBIO

Se vendían en su publicidad como unos centros dentales 'low cost', ofreciendo soluciones a personas con pocos recursos. Incluso algunas organizaciones caritativas o servicios sociales las recomendaban.

Hacia 2016 las denuncias por casos de mala praxis contra iDental empezaron a acumularse. Actualmente son ya medio millón de afectados en toda España, siendo Alicante la segunda provincia con más casos. Este verano las 23 clínicas iDental cerraron, dejando centenares de

«iDental intentaba rebajar costes de cualquier manera, de ahí venían luego las chapuzas. Todos los buenos profesionales se fueron»

«Las financieras nos concedieron todo tipo de créditos, que ahora seguimos pagando por tratamientos inexistentes»

tratamientos a medio hacer y un futuro incierto para los afectados. Actualmente cuatro personas se encuentran bajo prisión provisional sin fianza por esta presunta macroestafa, y otros seis están en libertad vigilada.

¿Cómo empezó todo esto?

iDental comenzó siendo una clínica más o menos seria, y dirigida a personas con pocos recursos. Todos sabemos que los tratamientos dentales son carísimos y, personas desempleadas como yo, también necesitamos estos servicios.

Algunas organizaciones como Cruz Roja o Cáritas nos aconseja-

«La prensa ha ocultado este caso, no entiendo qué poder tienen las personas que llevaban iDental»

ban que fuéramos aquí. En nuestra provincia había una clínica en Elche y luego abrió otra en Alicante, por eso engancharon a tanta gente.

¿Por qué pasó a funcionar tan mal?

Porque la avaricia rompe el saco. Llegó un momento en el que quisieron rebajar costes a toda costa. Contrataban profesionales sin experiencia, y abrían clínicas nuevas constantemente. Querían atender al mayor número de personas, cómo fuera.

Yo tenía una buena odontóloga que se marchó corriendo

en cuanto vio en que se estaba convirtiendo iDental. Todos los buenos profesionales hicieron lo mismo. Ahí comenzaron las malas praxis de manera sistemática. Ha sido una masacre. Prótesis mal colocadas, infecciones, perforaciones mal hechas, bocas destrozadas de por vida, tratamientos sin terminar, etc.

¿Qué ha ocurrido con todas estas personas afectadas?

Esto ha sido un mazazo para nuestras vidas, la boca es algo básico para cualquier ser humano. Algunos han perdido el trabajo porque daban muy mala imagen pública. Más de la mitad de los afectados sufren problemas psicológicos. Tampoco podemos comer bien.

Encima ahora muchas veces ni podemos ir a otras clínicas, que no quieren responsabilizarse de los desastres de iDental. No es solo todo el dinero que tenemos que volver a gastarnos, es que en ocasiones ni pagando.

Además muchos están todavía costeadando este trata-

miento inexistente, ya que pidieron créditos bancarios. Un alicantino de 30 años, que se ha quedado con las prótesis al aire, debe 15.000 euros al Banco Sabadell y Evo. iDental lo tenía todo bien atado con las financieras para que nos dieran créditos como churros sin apenas condiciones previas. Y si dejamos ahora de pagarlos, nos ponen en listas negras y ya no podemos pedir más créditos en el futuro.

¿Ninguna institución os ha intentado ayudar?

Lo primero que hicimos fue acudir a la Oficina Municipal de Información al Consumidor (OMIC). La oficina de Alicante es un auténtico desastre, solo la OMIC de Denia nos ha ayudado un poco.

Luego fuimos al Colegio de Odontólogos. Al principio no querían atendernos, apartándose en el código ético de la profesión. Luego nos han acabado facilitando una lista de odontólogos voluntarios para ayudarnos, pero la gran mayoría nos cobran. En otras provincias si están ayudando solidariamente de verdad, pero aquí es un 'voluntariado' un tanto interesado.

¿Y los políticos?

Nos hemos reunido con los cuatro principales grupos del Congreso. De momento el único que nos está haciendo un poco de caso es Podemos, que presentó una Proposición No de Ley para instar a que no se vuelvan a producir este tipo de fraudes.

En Alicante la concejala de Sanidad nos atendió muy amablemente, nos acompañó a la última manifestación e impulsó una declaración institucional hacia la Generalitat y el Gobierno en el pleno municipal, algo que le agradecemos mucho. Luego le pedimos si el Ayuntamiento podía cedernos un local para reunirnos, y solo nos han ofrecido un alquiler que no podemos pagar. La verdad es que no sé en qué punto estamos ahora mismo, ni si siguen acordándose de nosotros.



Concentración de la Agrupación de Afectados iDental en Alicante.

«Seguimos esperando que la Conselleria de Sanidad nos facilite nuestros historiales clínicos para poder tomar acciones legales»

La empresa iDental cierra el pasado mes de junio. ¿A quién se le puede pedir ahora responsabilidades e indemnizaciones?

Es muy difícil. Estamos pidiendo insistentemente los historiales clínicos, porque en algunos viene el número del odontólogo colegiado que llevaba el tratamiento. Sin embargo, aún seguimos esperando a que la Conselleria de Sanidad nos los facilite. Nos dijeron que podíamos pedirlos en la calle Gerona de Alicante, pero no hemos recibido nada.

También nos queda pelearnos con los bancos para que nos devuelvan los créditos que hemos pagado por tratamientos inexistentes.

Ahora tenemos a un gran abogado, como es Ignacio Ga-

lly, y vamos todos juntos. Necesitamos, eso sí, más apoyo mediático. La prensa nos ha ignorado mucho.

¿Por qué crees que la prensa no trata mucho este caso?

No lo sé. El otro día leía una chorrada de noticia de que la Generalitat iba a prohibir la incineración de personas obesas ocupando todas las portadas. Sin embargo, esta macroestafa a medio millón de personas apenas suscita el interés de unos pocos medios como vosotros.

Es evidente que las personas que estaban detrás tienen mucho poder. Fíjate que solo hay cuatro detenidos. No entiendo por qué la Justicia no arremete contra absolutamente todos los implicados que montaron iDental.

Esto ha sido una auténtica masacre sanitaria a nivel nacional, y ha sido completamente oscurecida por los poderes.

¿Qué relación tiene iDental con las clínicas de Institutos Odontológicos Asociados (IOA)?

Mucha. Son las mismas personas que pretendían hacer una nueva macroestafa. El cabecilla era la misma perso-

na, Luis Sans, uno de los que ha sido detenido. De hecho los que llevaban iDental Elche abrieron una clínica IOA en Londres.

He intentado contactar con IOA. Me cogieron el teléfono pero no me han respondido nada. Según su web tienen 30 clínicas funcionando en España, la mayoría en Cataluña. Ninguna en la provincia de Alicante.

Yo es que no sé si realmente siguen en funcionamiento. La Unidad de Delincuencia Económica y Fiscal (UDEFE) de la Policía Nacional y la Audiencia Nacional están investigando este nuevo intento de repetir lo mismo que hicieron en iDental. Estamos a la espera de conocer más detalles sobre estas clínicas.

«Ahora estamos mucho mejor organizados y tenemos un gran abogado»



Candidatura para ser Capital Cultural

El alcalde de Rafal, Manuel Pineda, destaca «la gran importancia de este proyecto que pone en valor las tradiciones e historia del pueblo»

RAFAL

Rafal ya ha presentado ante sus vecinos el proyecto para convertirse en Capital Cultural de la Comunidad Valenciana para municipios de menos de 5.000 habitantes.

Iniciativa

La plaza de España fue el lugar elegido para trasladar a los rafaleños y rafaleñas la ilusión que el Consistorio ha puesto en esta iniciativa, que tiene como objetivo poner las actividades y



elementos que el municipio lleva a cabo en materia de cultura. Una gran pancarta mostró la imagen que se ha creado para ilustrar esta candidatura que puede hacerse realidad en los próximos meses.

El alcalde del municipio, Manuel Pineda, ha resaltado durante este acto de presentación que «este proyecto es muy importante para Rafal, porque demuestra la apuesta firme que el municipio hace por la cultura y poner en valor las tradiciones e historia

del pueblo», y ha transmitido la ilusión que como primer edil y como vecino le supone optar a esta convocatoria de referencia a nivel autonómico.

Proyecto

El proyecto que se ha elaborado, para poder optar a este distintivo, incluye una amplia descripción del municipio en el que destacan sus rasgos históricos, así como aquellas personalidades que han marcado la historia de la cultura rafaleña.

De forma especial se remarca la creación, en 1885, de la Sociedad Arte Musical de Rafal, hecho que se define como la primera revolución cultural del municipio. Dentro de sus años de historia el proyecto enumera a los músicos que han llevado el nombre de esta agrupación bien lejos y que han cosechado un amplio palmarés de premios.

Hilo cultural

Bajo este argumento, Rafal expone la música como un hilo cultural que impregna a todo un municipio y que se ha convertido a lo largo de todos estos años en nexo de unión de todo un pueblo, argumento sólido sobre el que Rafal quiere ser Capital Cultural de la Comunidad Valenciana.

Además de las reseñas históricas, el proyecto incluye un nutrido programa de actividades culturales que se iniciará en abril de 2019. Dentro de esta oferta cultural se programan un

amplio abanico de actividades orientadas a todos los públicos.

Programa

En el programa destaca un encuentro de bandas de música, actividades para poner en valor la huerta e incidir en el medio ambiente, actuaciones teatrales para mayores y pequeños, conferencias que ponen en valor diversos aspectos del municipio, jornadas gastronómicas y varias citas de baile y música de diferentes tipologías.

También se recogen actos clave dentro de la programación cultural de Rafal, como son la XIX Feria de Sevillanas y la VIII edición de Rafal en Corto.

Pineda ha incidido en la gran cantidad de actividades que se recogen dentro del proyecto «que sin duda tienen como objetivo poner en valor la importancia de la cultura, pero sobre todo hacer disfrutar a los vecinos y vecinas de la comarca y convertir a Rafal en Capital Cultural de la Comunidad Valenciana».

Expone la música como un hilo cultural que impregna a todo un municipio y es nexo de unión de todo un pueblo

ENTREVISTA > Eva Jurado / Psicóloga especialista en cuidados paliativos (Ciudad Real, 9-abril-1969)

«En España muchas personas mueren sufriendo un dolor que se podría evitar»

La presidenta de la asociación 'Tempo' reivindica la importancia de los tratamientos paliativos en la Medicina

DAVID RUBIO

Estudió Psicología porque le decían que era “una buena oreja” con los demás. Ella reconoce que siempre le interesó mucho el mundo de las emociones. “En paliativos estamos en permanente contacto con la muerte, así que vivimos los sentimientos a flor de piel”.

Afincada en Alicante desde hace años, Eva Jurado Lara ha trabajado en hospitales privados y públicos, en casos de emergencias para el 112 e incluso con familiares de víctimas del terrorismo. También es la actual presidenta de la Asociación Valenciana de Cuidados Paliativos Psicológicos 'Tempo'.

¿Por qué nace la asociación Tempo y qué necesidad cubre?

Trabajando en apoyo psicológico a pacientes oncológicos o terminales, yo siempre he sentido la necesidad de acompañarles en todo el proceso. Sabemos cuándo empieza la agonía, pero no cuando acaba. Me gusta hacer bien el trabajo hasta el final, e incluso continuar apoyando a sus familias en el tanatorio o en el entierro. Empieza siendo una relación profesional, pero te acabas involucrando personalmente.

Este tipo de apoyo no tiene precio. Sin embargo, en la Sanidad apenas se destinan recursos a los cuidados. Tan solo existen algunas organizaciones para apoyar a víctimas de casos concretos.

Dando clases de formación en el Colegio de Psicología de Alicante, los alumnos y yo estábamos de acuerdo en que hacía falta una organización así en la Comunidad Valenciana. Así nació Tempo.

He leído que más del 50% de las personas precisamos cuidados paliativos durante nuestros últimos días para hacer más soportable nuestro final.

«En nuestra sociedad nos cuesta mirar hacia la muerte, cuando en realidad debemos tratarla como algo natural»



Al adquirir un muñeco 'tempito' estás ayudando a que más niños reciban cuidados paliativos.

Más del 50% de las personas precisan de cuidados paliativos en sus últimos días

Así es. Pero aún con eso, la Medicina Paliativa no está reconocida como especialidad médica. En la mayoría de los hospitales no hay unidades de cuidados paliativos.

Afortunadamente hay profesionales médicos que son conscientes de su importancia, y batallan contra el sistema para que en su centro sanitario haya una unidad. Aún así son muy pocas, y llegan hasta donde pueden. La mayoría de veces se opta simplemente por sedar al paciente e incluso mandarlo a casa. Los familiares se encuentran de repente en una situación de tremenda angustia, donde obviamente no saben qué hacer.

Es triste pensar que nos vamos de este mundo sufriendo tanto...

El caso quizás más triste es de los niños. No existen apenas unidades de cuidados paliativos infantiles. Tenemos chiquillos con un dolor físico brutal, que son mandados a su casa. Esto también causa un dolor emocional terrible a sus padres. Se ve que como son una minoría en comparación con los adultos, pues no interesa demasiado estadísticamente hablando. Pero

justo por eso deberían estar más protegidos que nadie.

Es tremendo que a día de hoy haya tanta gente en España que muere con un dolor que se podría evitar.

Tremendo. ¿Y por qué, con un porcentaje tan grande de pacientes que necesitan paliativos, no se destinan más recursos a este campo?

Yo creo que es un tema social. Nadie quiere mirar hacia la muerte. Los velatorios ya no los hacemos en casa, y maquillamos a los muertos para que parezcan vivos. Nos hemos olvidado que es algo natural de la vida misma.

Incluso a los propios médicos les da miedo enfrentarse a ella. Reconocer que ya no pueden hacer nada lo sienten como claudicar. Olvidamos que la función del médico también es acompañar a aquellos que ya están diagnosticados terminales para que mueran lo más en paz posible.

Apoyar a especialistas que trabajan ya con gente diagnosticada de muerte, no interesa. Los médicos no están entrenados para eso. Si eso no cambia en Medicina, el futuro de los paliativos seguirá siendo muy secundario.

Yo soy el primero que me reconozco muy torpe para consolar a un moribundo o a un familiar. ¿Qué nos recomiendas a los que no hemos estudiado Psicología?

Hay cosas que habitualmente se dicen y yo creo que jamás se deberían decir. Frases hechas como “ya verás como lo vas a superar”, “la vida es así”, “de todo



«En la mayoría de hospitales no existen unidades de paliativos. A veces incluso los enfermos terminales se van a sus casas»

se sale”, “era mayor y ya le tocaba”, “es ley de vida”, etc.

Yo creo que más que intentar salir del paso, lo adecuado es tratar de ponernos en su lugar. Quizás alguien que acaba de perder a un ser querido, no quiere sentir que la vida continúa como si nada. Lo que quiere es saber que tú comprendes su dolor.

Si le reconocemos que efectivamente es un asco lo que le ocurre, pues empezamos a empatizar con él. Se siente mucho más comprendido y acompañado. Pienso que ese es el camino. Debemos de ser honestos, lo otro es intentar ignorar su sufrimiento para sentirnos nosotros más cómodos.

¿En la Comunidad Valenciana como estamos en cuanto a cuidados paliativos?

Muy mal. Hay muchas diferencias por comunidades, pero precisamente la nuestra es una de las que menos invierte.

Este año por fin se aprobó la ley por una muerte digna en Les Corts, aunque pasarán años hasta que se ponga en marcha y se asiente de verdad. Además, en esta ley los psicólogos tenemos un papel muy secundario. Seguimos con las mismas carencias.

Hablando del tema, ¿qué opinas de la eutanasia?

En España nos gusta pasar del todo a nada. Pasamos a de-

tir sobre la eutanasia, sin reparar que en muchos casos se podría evitar que la persona llegue al extremo de pedir la muerte.

Yo estoy a favor. Conozco muy bien el dolor físico de ciertas enfermedades terminales, y entiendo que muchas veces la persona diga basta. Pero si tuviéramos en España los cuidados paliativos que deberíamos tener, habría mucha menos gente que pediría la eutanasia. En vez de ir por el camino lógico, queremos pasar directamente al otro extremo, cuando hay muchos intermedios.

¿Qué opinión te merece la polémica entre la UA y la UMH por la nueva facultad de Medicina?

Yo no soy médica, pero me llama la atención cuando se dice que sobran médicos. Los usuarios más bien tenemos la sensación contraria, que en los hospitales hay falta de personal.

Hace poco repartieron a los oncólogos del Hospital de San Juan, y se quedaron solo con cuatro. Todos sabemos que esto es insuficiente. Y desde luego si se diera un espacio a los paliativistas, pues se necesitarían muchos más. Al final todo es cuestión de recursos.

«Los niños con enfermedades terminales están completamente desprotegidos en la Comunidad Valenciana»

CONTACTO

Teléfono:
610 904 902

Email:
info@asociaciontempo.com

Redes sociales:
Facebook, twitter, linkedIn e
instagram

NO HAY NAVIDAD SIN ABRAZO

05-EN BAJADA DE ANTORCHAS

Una de nuestras tradiciones más bonitas. El 5 de enero súmate a la tradicional bajada de antorchas de Bolón, para acompañar a SSMM, los Reyes Magos de Oriente a la ciudad. Si quieres participar, entra en elda.es y rellena el formulario para portar una de las antorchas de fuego real o LED que el Ayuntamiento pone a tu disposición. (Si se supera el número de inscritos se realizará un sorteo público para determinar a los portadores)

05-EN CABALGATA DE SSMM LOS REYES MAGOS

Tras la bajada de antorchas, Melchor, Gaspar y Baltasar recorrerán Elda para repartir sonrisas y miles de caramelos entre las niñas y niños de nuestra ciudad. Recorrido: Av. de Monóvar - C/San José de Calasanz - C/Nueva - C/Antonio Maura - Av. de Chapí - C/Padre Manjón - C/Antonio Vera - C/José María Pemán - C/Dahellos - C/Ortega y Gasset - C/Nueva - C/Colón - Plaza Constitución.



AGENDA CULTURAL

Carmen San José

ENERO 2019

EXPOSICIONES

ELDA FILOS. PINTURAS DE CAROTENUTO Y FABOZZI

Hasta el 31 de diciembre

Fundación Paurides (c/ Cardenal Cisneros, 1).

Lunes a viernes de 16 a 21 h

PETRRER LOS MADELMAN LO PUEDEN TODO

Hasta el 6 de enero

Horno Cultural (sala de exposiciones. Pza. de San Francisco López Pina).

Jueves a domingo de 18.30 a 20.30 h

Muestra conmemorativa del 50 aniversario de la fabricación de este juguete de acción articulada, de gran éxito entre los niños de la década de los años 70 y actualmente objeto de coleccionismo.

VI RALLY FOTOGRÁFICO CLICKPETRRER

Hasta el 6 de enero

Centro Cultural (c/ San Bartolomé, 5).

Jueves a domingo de 18.30 a 20.30 h



Muestra fotográfica que presenta una selección de las imágenes presentadas al concurso del VI Rally Fotográfico Click Petrer, celebrado el pasado 10 de noviembre, con numerosa participación y organizado por el Grupo Fotográfico de Petrer.

MÚSICA

ELDA ELDA EN NAVIDAD (musical)

Sábado, día 29 de diciembre. 19:30 h

Carpa de Navidad (pza. Castelar).

WE WILL ROCK YOU

Viernes, día 4. 20 h

Teatro Castelar (c/ Jardines, 24). Entrada libre hasta completar aforo.



Por la Orquesta Sinfónica del Teatro Castelar + Rock Band.

EXCALIBUR

Sábado, día 26. 19:30 h

Teatro Castelar.
Entrada: 8 a 10 €



El grupo de heavy metal eldense, Excalibur, cumple 35 años y para celebrarlo realizará un concierto donde se conmemorará la reedición de su primer álbum 'Generación Maldita'. Además, contará con artistas invitados como José Andrea de Mago de Oz; Silvia, cantante del grupo Telón o el cantante de Lujuria, Óscar Sancho.

NAVIDAD

ELDA TREN NAVIDEÑO SIN ESPECTÁCULO

Varios días

Pza. Castelar (salida y llegada).

Horarios: sábado, día 29 de diciembre, de 11 a 14 h; domingo, día 30 de diciembre, de 11 a 14 y 18 a 21 h; lunes, día 31 de diciembre, de 11 a 14 h; viernes, día 4, de 18 a 21 h y sábado, día 5, de 11 a 14 h

BANDO REAL

Sábado, día 29 de diciembre. 18 h

Recorrido: Pza. de los Trabajadores del Calzado, c/ Dahellos, c/ Jardines, pza. Mayor, c/ Juan Carlos I y pza. Castelar.

El Embajador Real recorrerá las calles para recoger las cartas de los más rezagados. Al terminar te esperamos en la Carpa de la Navidad con el musical 'Elda en Navidad'.

LA LEYENDA DEL BOLÓN

Domingo, día 30 de diciembre. 9:30 h

IES La Melva (en la puerta).



Por la Falla Trinquete. Hoy toda la familia subiremos al Bolón. En la explanada almorzaremos, y con la ayuda de los más pequeños narraremos la historia de Bolón y los Reyes Magos. Descenderemos por la ruta de los Reyes Magos.

FIESTA FIN DE AÑO

Lunes, día 31 de diciembre. 23:30 h

Pza. Castelar.

Conectaremos en directo con la Puerta del Sol, tomaremos las uvas de la suerte y recibiremos el 2019 como se merece, a ritmo de música con la Orquesta Titanic.

TALLERES PARA NIÑOS

Del miércoles, día 2 al viernes, día 4

De 11 a 14 y de 16 a 19:30 h

Carpa de Navidad (pza. Castelar).

SS.MM. LOS REYES MAGOS DE ORIENTE

Sábado, día 5

- BAJADA DEL MONTE BOLÓN CON ANTORCHAS. Descenso del monte con antorchas, iluminando el camino para los Reyes Magos.

- CABALGATA. Comienzo en la Avenida Monóvar. 18 h

Recorrido: Avda. de Monóvar, c/ San José de Calasanz, c/ Nueva, c/ Antonio Maura, avda. de Chapí, c/ Padre Manjón, c/ Antonio Vera, c/ Jose María Pemán, c/ Dahellos, c/ Ortega y Gasset, c/ Nueva, c/ Colón y pza. Constitución.

Al finalizar la Cabalgata, la calle Colón recibirá con cientos de bengalas a Sus Majestades de Oriente en la Adoración al niño Jesús en el Belén Viviente en la puerta del Ayuntamiento.

Finalmente, los Reyes Magos se dirigirán a todos los niños de Elda desde el balcón principal del Ayuntamiento.

PETRRER TALLER DE FALLAS

Jueves, día 3

De 11:30 a 13:30 h

Viernes, día 4

De 11:30 a 13:30 h

Jueves en el parque El Campet y viernes en los jardines Alcalde Vicente Maestre.

LA CRIDA DELS REIS

Sábado, día 5

- 17 h. LLAMADA A LOS REYES, en las explanadas del Castillo y de la Ermita de San Bonifacio.

- 18:30 h. BAJADA AL DERROCAT.

- 19 h. DERROCAT: Concentración para rodar las fallas hasta la llegada de los Reyes.

CABALGATA DE REYES

Sábado, día 5

- 18:30 h. SALIDA DE LA CABALGATA desde el Colegio Rambla dels Molins.

- 19:15 h. LLEGADA DE SS.MM. LOS REYES MAGOS DE ORIENTE a la Parroquia de la Santa Cruz, donde leerán un mensaje; a continuación, los niños podrán saludar a los Reyes y hablar con ellos.

- 20:15 h. LLEGADA A LA PLAÇA DE BAIX, donde leerán un mensaje y tendrá lugar la representación de la Adoración; a continuación, los niños podrán saludar a SS.MM. los Reyes Magos de Oriente y hablar con ellos.

INFANTIL

PETRRER

OLIVER TWIST
(teatro musical)

Martes, día 29 de diciembre. 18 h

Teatro Cervantes (c/ Gabriel Payà, 18).

Entrada: 3 €

IJOU, JOU, JOU, FELIZ
NAVIDAD! (musical)

Viernes, día 4. 18 h

Teatro Cervantes.
Entradas: 8 a 10 €

OTROS

TONI BRIGHT:
VER PARA CREER
(mentalista)

Miércoles, día 30 de diciembre. 18 h

Teatro Cervantes (c/ Gabriel Payà, 18).

Entrada: Donativo solidario.
Gala benéfica a favor de la AECC.

Manicura
Pedicura
Uñas de acrílico o gel
Esmalte permamentente
Lifting de pestañas
Depilación unisex láser
Tratamientos corporal y facial



Jessy Nails Style

Centro especializado en uñas y estética unisex
622 926 805 C/Velazquez, 23 Elda



Eco Peluquería



Maestros artesanos en coloración vegana
100% plantas
Especialistas en Barros
966 952 613
Avda. de Elda 66, **PETRER**
f eco peluquería



Sonia Ferr
peluquería | barbería



Mov. 645 911 406



Av. Chapi 28
03600 Elda (Alicante)

La Tasca de Ernesto




Av. Olimpiadas, 7
03600 ELDA - Alicante
Móvil 627 652 526
latascadeernesto@gmail.com

DERIVAMA, S.L.




**PUERTAS, PORTONES,
ARMARIOS Y VESTIDORES,
COCINAS A MEDIDA**

C/. Ferrer y Guardia 11
Tlf. **966 17 93 15**
M. **607 24 54 51**
03600 ELDA (Alicante)

info@derivama.com
carlos@derivama.com
www.derivama.com

HORARIO: Jueves, Viernes, Sábados, Domingos y Festivos - De 11:00h a 16:00h

MENÚS ESPECIALES PARA CELEBRACIONES

RESTAURANTE



ARROCERÍA

C/ Pi y Margall, 4-6 bajos - 03600 Elda (Alicante)



¡Endulza tus fiestas con nosotros!

Ven y prueba nuestro pan y repostería Sin Gluten:

- Pan blanco, de semillas, integral.
- Toñas, donuts, magdalenas, gofres, tartas de hojaldre.
- Tartas, cupcakes, bizcochos, cookies.

Y para Navidad ampliamos la variedad con roscones, panettones, troncos de navidad, galletas decoradas... ¡Y muchas cosas más!

Avda. José Martínez González, nº 58, Elda 03600 (Alicante)

☎ **659 976 116** ✉ larepostrieriabyCarol@gmail.com

ENTREVISTA > Teva Galán, Laura B. Bellot y Tania Corbí

Ojalá algún día una PCI no paralice a ningún afectado

Existen numerosas intervenciones médicas y rehabilitadoras que mejoran los problemas asociados a la Parálisis Cerebral Infantil (PCI)

PURI MORENO

La esperanza se abre paso a paso, sin prisa, pero sin pausa, en el universo de la Parálisis cerebral infantil (PCI). Hoy hablamos desde el periódico AQUÍ con la Dra. Teva Galán, neuropediatra del Hospital General Universitario de Elda-Virgen de la Salud; así como con Laura B. Bellot, fisioterapeuta, y Tania Corbí, terapeuta ocupacional, de la Clínica Bellot.

¿Qué es la PCI?

Teva Galán (TG).- La Parálisis Cerebral (PC) es un término que incluye un grupo de trastornos neuromusculares, causados por un daño sobre un cerebro en desarrollo que causa limitaciones en la postura y movimiento. Es un trastorno permanente, pero puede cambiar a lo largo del tiempo (se trata de un daño no progresivo sobre un cerebro en formación).

Es la discapacidad física más frecuente en la infancia: afecta aproximadamente a dos de cada 1.000 nacidos vivos, aunque la frecuencia y severidad están descendiendo.

¿A qué se debe?

TG.- La PC se debe a eventos que ocurren antes, durante o después del parto y dan lugar a lesiones en el cerebro en desarrollo. En muchos casos desconocemos la causa, pero sí conocemos algunos de los factores de riesgo, siendo la prematuridad el más importante de todos, responsable de hasta un tercio de los casos.

Otros factores de riesgo conocidos son la pérdida prolongada de oxígeno, los accidentes del riego cerebral, las crisis convulsivas, los trastornos cardíacos, la



La doctora Teva Galán, neuropediatra del Hospital Gral. Universitario de Elda-Virgen de la Salud.

asistencia respiratoria mecánica prolongada, la ictericia, las infecciones y los síndromes y trastornos genéticos.

Hasta en un 40% de los casos existen otros trastornos asociados que acompañan a los trastornos motores y afectan a la calidad de vida del paciente y sus cuidadores. Son, por orden de frecuencia: afectación intelectual, epilepsia, trastornos de la comunicación, trastornos ortopédicos, problemas visuales, trastornos de la alimentación y pérdida de audición.

Los sistemas de clasificación están basados en la distribución anatómica: pérdida de fuerza que puede afectar al brazo y pierna de un lado del cuerpo, a la mitad inferior o incluso a las cuatro extremidades, con diferentes grados de severidad clínica, desde leves hasta muy incapacitantes.

¿Cómo se diagnostica?

TG.- El diagnóstico es clínico, mediante signos y síntomas que valora un médico especialista (neuropediatra o médico rehabilitador). Los criterios de alarma (aumentan la sospecha de padecer PC) son: Retraso en las capacidades del desarrollo; anomalías del tono muscular, aumento de los reflejos o anomalías del movimiento; la incapacidad para sentarse sin

apoyo de antebrazos a los 9,5 meses o para caminar a los 17 meses de edad, posturas o marchas no simétricas, persistencia de reflejos primitivos o ausencia de reflejos de protección.

Existen test clínicos que pueden ayudar al diagnóstico clínico, y técnicas radiológicas y pruebas de laboratorio dirigidas hacia el diagnóstico de la posible causa. El diagnóstico es más precoz en los niños más afectados clínicamente. La mayoría de los niños se suelen diagnosticar antes del año de edad.

¿Es una enfermedad degenerativa?

TG.- La PC no es una enfermedad degenerativa. PC es un término general que abarca trastornos del movimiento y postura con causas muy variadas.

¿Tiene cura?

TG.- Por desgracia, no podemos decir que exista una cura para la PC. Debido a que hay distintos factores de riesgo y causas, tampoco existe ninguna estrategia que pueda prevenir por completo la PC.

Podemos actuar sobre algunos de los factores de riesgo conocidos. Hasta la fecha, existen revisiones de ensayos clínicos controlados con suficiente evidencia científica, aunque en pequeño número, que nos indican

«Conocemos algunos de los factores de riesgo, siendo la prematuridad el más importante de todos»
T. Galán

que la administración de magnesio en la madre anteparto, en determinados casos seleccionados, la hipotermia terapéutica (disminución de temperatura corporal) y el uso de análogos de cafeína en recién nacidos con problemas graves de oxigenación al nacimiento pueden prevenir la PC. Se necesita revisión y seguimiento a largo plazo de estos estudios.

Hábleme de tratamientos antiguos, tratamientos nuevos, ensayos clínicos...

TG.- La rehabilitación, la farmacología y la cirugía ortopédica constituyen el tratamiento básico de la PC. La toxina botulínica, administrada localmente, reduce la rigidez y deformación de algunos grupos musculares, y fármacos como el baclofeno oral la reducen de forma global, mejorando la movilidad y el dolor.

Las ortesis (dispositivos ortopédicos) también mejoran esta sintomatología. Y la cirugía ortopédica (alargamiento de tendones, fracturas controladas de los huesos y estabilización de articulaciones) es necesaria para mejorar las contracturas y trastornos que provocan dolor y aumentan la limitación funcional. Todas ellas son terapias de primera línea.

¿Hay varias líneas de terapias?

TG.- Dentro de las terapias de segunda línea se encuentran las técnicas neuroquirúrgicas: La destrucción de los ganglios nerviosos en la salida de la médula espinal, en la región dorsal (rizotomía dorsal), es la principal técnica neuroquirúrgica en este momento para mejorar la rigidez y el dolor.

El uso de baclofeno intratecal (mediante una bomba de perfusión dentro del líquido cefalorraquídeo a nivel de la médula espinal lumbar) también es una técnica en auge, pero al ser ambos procedimientos invasivos se reservan para casos que no responden a los tratamientos previos. La estimulación cerebral profunda (mediante dispositivos eléctricos intracerebrales) es una técnica que se reserva para casos de PC particulares, siendo también invasiva.

En los últimos años están surgiendo numerosos ensayos

«La PCI es la discapacidad física más frecuente en la infancia y afecta a dos de cada 1.000 nacidos vivos»

T. Galán



Laura B. Bellot, fisioterapeuta -a la izquierda- y Tania Corbí, terapeuta -a la derecha-, con nuestra compañera Puri Moreno.

clínicos sobre el uso de células madre de sangre de cordón, que se administran mediante infusión intravenosa o directamente en el líquido cefalorraquídeo y que, asociadas a tratamiento rehabilitador, parece proporcionar mejoría en la función motora cuando se realiza el seguimiento de estos pacientes durante 24 meses, sin observar efectos secundarios importantes. Sin embargo, son necesarios más estudios para comprobar la eficacia.

Sabéis que tengo una PCI desde mi nacimiento en 1976. En esos años empezaban a aplicarse métodos pioneros como la fisioterapia, la logopedia, la estimulación precoz y la participación de la familia en las terapias. ¿Se siguen usando, o han sido `des-terrados` por otros más modernos/eficaces?

Laura Bellot (LB).- Sí, en una gran parte, sí; se siguen usando. Tú misma has contado muchas veces todo lo que te hacían la fisioterapeuta, la logopeda, tus padres, abuelos, tía..., para estimular tus sentidos y tu aprendizaje. Y cuando empezamos una nueva actividad, te preguntamos si te la han hecho antes y en muchas ocasiones tu respuesta es que sí.

Quiero hacer especial hincapié en un punto: La constancia. No hay ninguna terapia, ninguna, cuya eficacia se note de la noche a la mañana; los resultados se ven poco a poco. Por mucho que nos empeñemos todos, `no por mucho madrugar amanece más temprano`.

«La constancia es fundamental, no hay ninguna terapia cuya eficacia se note de la noche a la mañana»
L. Bellot



Nuestra redactora `sufriendo` para acabar la torre de los conos.

Tania Corbí (TC).- Muchas de las terapias que hacemos hoy en día tienen su base en otras más antiguas, pero que gracias a investigaciones han ido avanzando y mejorando; lo más importante es centrarnos en las necesidades individuales de cada paciente y en todas sus áreas, y no solo en el diagnóstico, ya que cada persona es única.

Por otro lado, nos gusta y vemos importante hacer partícipe a la familia: son los que más tiempo pasan con los pacientes, les damos estrategias para el día a día y, sobre todo, lo que buscamos es que la persona sea poco a poco más independiente y vaya consiguiendo objetivos, que previamente se realizarán con su participación; también ofrecemos a personas más afectadas la

oportunidad de vivir sensaciones, que no pueden buscar por ellos mismos, mediante la integración sensorial y la estimulación basal, entre otras técnicas.

¿En qué consiste la fisioterapia neurológica?

LB.- La valoración y tratamiento de patologías que afectan al sistema nervioso central y/o periférico. La intención es intentar mejorar la movilidad, el equilibrio y la postura, con el fin de ayudar al paciente a tener la máxima independencia posible en sus actividades del día a día.

¿Qué es el concepto Bobath, que está siendo tan eficaz para mí, como PCI que soy?

LB.- Es una forma de análisis, interpretación y tratamiento de la parálisis cerebral, del daño

El objetivo del Concepto Bobath es proporcionar al paciente la capacidad de integrarse en la sociedad de la forma más independiente y autónoma posible

cerebral sobrevenido y otras lesiones neurológicas del sistema nervioso central con repercusión en el aparato motor.

Se estudia el movimiento normal, la desviación de movimiento normal, las técnicas de tratamiento adaptadas al paciente (para emprender un reaprendizaje del movimiento normal), así como el efecto de dichas técnicas para modificarlas a medida que el paciente va evolucionando... Y "no pasando" de los niveles de conocimiento, sensoriales y colaborativas de la persona.

El otro día, Tania, me preparaste un circuito con conos a distancias, alturas varias, meta incluidas... ¿Qué se pretende con él?

TC.- Yo lo que realizo en las sesiones es terapia ocupacional y utilizo diferentes herramientas, técnicas y actividades dependiendo que objetivos queramos conseguir y viendo siempre que sea motivante para el paciente.

Por ejemplo, en el circuito lo que buscaba era trabajar la coordinación ojo-mano, el agarre de un objeto (en este caso los conos).

¿Para qué?

TC.- Para graduar la apertura de la mano, la fuerza que se debe de hacer dependiendo de las características del objeto; no es igual coger un vaso de plástico que se arruga si lo cogemos fuerte que un cono duro que lo podemos coger con más fuerza, el traslado con el objeto de un lu-

gar a otro, y tener que cogerlo en diferentes alturas, ya que para ello debemos de agacharnos o levantar más los brazos para poder alcanzarlo.

Todo esto se hace para luego llevarlo a un contexto real; estar en casa y tener que coger algo que necesites en diferentes alturas y con diferentes pesos y tipo de agarre... Porque no es lo mismo coger una botella, que una taza.

¿Y la actividad de la pintura de dedos?

TC.- La meta de esta acción es ir llevando el dedo a cada lado de la hoja a por el número o letra que yo te nombro, trabajamos la coordinación ojo-mano y velocidad, para luego trasladarlo en tú día a día a la hora de escribir con la mayor rapidez posible.

¿Y la torre con los conos?

TC.- Aparte de trabajar el agarre y soltar el objeto y coordinar para ponerlos uno encima de otro, estamos ganando más amplitud en los movimientos del brazo para después poder, entre otras cosas, peinarte, vestirse etc.

Doy fe de ello. Hace un rato he tenido que usar tìpex para corregir un apunte manuscrito, y no he necesitado recurrir a mi madre...

TC.- Efectivamente, ¡de eso se trata! La meta de esta terapia es buscar la máxima independencia de la persona y su funcionalidad en las actividades de la vida diaria, y, sobre todo que, haciéndolo, el paciente lo pase bien.

«La meta de la terapia es buscar la máxima independencia de la persona y su funcionalidad en las actividades de la vida diaria» T. Corbí

CORREDURÍA DE SEGUROS
SAN GABRIEL
www.segurossangabriel.es

Ópticas Marco
CELEBRAMOS NUESTRO 3º ANIVERSARIO
21
EN LENTES PARA COMBINAR A TU GUSTO

CEMENTERIO DE MASCOTAS
PET CEMETERY
Que tu economía no te impida enterrar a Tu Fiel Amigo.
Te ofrecemos servicios desde 30€.
INCINERACIÓN INDIVIDUAL 70€
Pda. Torrellano bajo - Elche (Alicante)
Telf.- 657690711
www.cementeriomascotasmifielamigo.com
SÍGUENOS EN FACEBOOK
FOLLOW US ON FACEBOOK **mi fiel amigo**

Comunidades
Garajes
Particulares
Empresas
Etc.

ARTi
LIMPIEZAS

Prueba nuestros servicios, nuestros precios no tienen competencia.

LLÁMANOS
647 169 133
606 601 296

ENTREVISTA > Pepe Payá / Director del Festival de Guitarra de Petrer

«Los grandes nombres de la guitarra mundial tienen a Petrer como referente»

Pepe Payá dirige la asociación PIMA, desde donde pone en marcha multitud de proyectos como el prestigioso Festival Internacional de Guitarra José Tomás-Villa de Petrer, que se ha hecho un hueco a nivel internacional por derecho propio

JAVIER DÍAZ

Acaba de regresar recientemente de Sudán, de dar un concierto con la orquesta Iberian Folk Ensemble que él mismo dirige, y la emoción por la experiencia vivida brota a borbotones por sus cuatro costados.

Pepe Payá es un enamorado de la guitarra, de la que habla con la pasión de un maestro. Director de la Asociación de Guitarra Clásica PIMA, del Festival Internacional de Guitarra José Tomás-Villa de Petrer, de la escuela ECOMUT y de las jornadas de la guitarra de Elda; los ojos de medio mundo se vuelven hacia Petrer cuando se habla de este instrumento de seis cuerdas.

Por su escuela han pasado alumnos que han desarrollado una larga y fructífera trayectoria posterior. Hablamos con él de sus proyectos actuales y futuros y de cómo percibe la situación actual de la guitarra, a la que reclama que se le ponga más atención.

¿Qué tal os ha ido la experiencia por Sudán?

Ha sido increíble, una experiencia musical y humana muy importante. Un país como Sudán a primera vista te da un poco de respeto por la situación que pueda tener, pero una vez allí te encuentras con gente maravillosa. El pueblo musulmán es muy hospitalario y nos ha abierto su casa.

El concierto ha sido en una plaza muy grande al aire libre y retransmitido en directo por la televisión sudanesa. También hemos colaborado con músicos locales, hemos inaugurado salas

«Los profesores no dejamos de aprender, los alumnos son nuestros maestros más cercanos porque la clase es una experiencia»



Pepe Payá en una de las aulas donde enseña a sus alumnos a tocar la guitarra.

y visitado lugares emblemáticos, una experiencia en definitiva que hay que vivirla.

No es la primera vez que salís al extranjero con la orquesta, habéis tenido también la oportunidad de visitar otros países...

Sí, hemos participado en festivales como el de Finlandia, compartiendo cartel con importantes músicos como Celso Machado o Manuel Barrueco, y también en Estonia. Esto nos sirvió para posteriormente volver allí representando a España en Iberofest, que es el festival de la cultura iberoamericana que se hace en ese país.

Al embajador en Estonia le gustó tanto nuestra actuación que nos volvió a llamar para acudir a tocar en la conmemoración del 40 aniversario de la Constitución Española.

¿Cómo surgió Iberian Folk Ensemble? ¿Cuáles fueron sus primeros pasos?

Yo dirigía la orquesta del Centro Excursionista Eldense, que anteriormente estaba a cargo de Paco Ricote pero dejó de funcionar y los que quedamos decidimos montar una en la escuela. La escuela es una gran cantera

«Es penoso que en España no haya grandes museos dedicados a la guitarra»

de alumnos y así surgió esta agrupación, pensando en instrumentos que queremos también fomentar como la bandurria, el laúd y, por supuesto, la guitarra.

La orquesta tuvo también un lado de amistad, y el nombre de Iberian Folk Ensemble nace a partir de esta llamada de Estonia, que nos pide una orquesta de guitarra y un nombre artístico. Ahora mismo somos 18 músicos junto con una pequeña cantera de jóvenes que salen de la escuela.

Hablando precisamente de la escuela que diriges, ¿qué es lo que les transmites a tus alumnos y lo que aprendes a nivel personal y humano de ellos?

Los profesores no dejamos de aprender, digamos que los alumnos son nuestros maestros más

cercanos porque la clase es una experiencia, cada alumno es un libro abierto. Lo que más aprecias de un alumno es que aprenda como persona y que la música le sirva para valerse en la vida y dentro de su círculo personal.

La música yo creo que es enriquecedora en ese sentido, y la función de la escuela es que disfruten con lo que hacen y que además les pueda servir como una carrera de futuro.

¿Cómo ves el nivel de la guitarra en Petrer?

La afición a la guitarra se está notando, el festival está rompiendo fronteras y ha sido mencionado en infinidad de países. Vienen alumnos de todas partes del mundo; este año hemos contado con casi 25 nacionalidades distintas. Es un punto guitarrístico de encuentro mundial y eso ha cuajado mucho en la juventud de Petrer.

En la escuela tenemos alumnos premiados en concursos, que siguen estudiando grado superior profesional, y una orquesta que está entrando en un circuito internacional. En Petrer y comarca creo que hay mucha afición por la guitarra.

«El festival Internacional de Guitarra de Petrer está rompiendo fronteras y ha sido mencionado en infinidad de países de todo el mundo»

El Festival Internacional de Guitarra José Tomás-Villa de Petrer se ha convertido en un referente de primer orden. ¿Cómo se llega a situar a Petrer en el centro del mapa guitarrístico mundial?

El festival nace de un curso de verano desde el taller de teatro de la Casa de la Juventud. Allí por el año 1998 me preguntaron si quería hacer un curso de guitarra y dije que sí. Contactamos con Gabriel Martínez, del Conservatorio de Elda, y con Miguel Ángel Rodríguez, un guitarrista alumno de mi maestro José Tomás. Se hizo un curso con siete alumnos y a partir de ahí seguimos apostando por él.

Todo se desbordó cuando vino Àlex Garrobé, un catedrático concertista muy importante que nos trajo alumnos de todas partes. La cuarta edición del festival fue una edición que podría haber acabado ahí o podríamos haber seguido, pero continuó pasando a una quinta con la que recibimos infinidad de felicitaciones, creciendo de manera imparable a partir de entonces.

«Para la próxima edición del festival contaremos con artistas de la talla de David Russell, Àlex Garrobé y Aniello Desiderio»

¿Qué apoyos recibís por parte de las instituciones?

Por supuesto es importante tener un apoyo económico, como es el que nos ha dado el ayuntamiento de Petrer y entidades como el Instituto Valenciano de la Música o la Diputación. Un pilar muy importante para el festival es la colaboración que tenemos con la Unión de Festejos y con muchos cuartelillos de algunas comparsas, que nos han abierto sus casas.

Este festival exige una infraestructura complicada para tantos alumnos; estamos hablando de cientos de personas que vienen a dormir, a visitarnos. También es un impulso económico para la ciudad, de hecho tenemos estudios al respecto que nos indican lo importante que es que durante 15 días haya tantas personas viviendo aquí.

¿Nos puedes avanzar qué artistas van a venir a Petrer en la edición del festival de 2019?

Tenemos parte del cartel ya cerrado pero no te lo puedo decir de momento, tan solo adelantar que vamos a traer a David Russell, Àlex Garrobé, y Aniello Desiderio, un gran guitarrista italiano que es la primera vez que viene. Luego hay otros que están a medio confirmar y que supondrán una gran sorpresa, pero aún no puedo desvelarlo. Será una edición muy especial, siempre nos intentamos superar de una manera original dándole un eslogan o una temática, y eso es lo que nunca queremos que falte.

La calidad del festival es insuperable, no lo digo por mí mismo, hay grandes artistas que son de renombre y que te puedes encontrar en cualquier gran festival del mundo. Se celebrará del próximo 6 al 20 de julio y ya tenemos los apoyos adelantados de Ayuntamiento y entidades.

Otro hito cultural importante para Petrer va a ser el Festival EuroStrings; el festival de la guitarra europeo que se va a celebrar en 2020. ¿Cómo se está preparando desde PIMA?

Es una plataforma a nivel europeo que comenzó con 14 países y ahora son 19. Nosotros representamos a España. Para Petrer es muy importante; hay un mapa europeo de la guitarra y estamos ahí como capital de España.

«La experiencia por Sudán ha sido increíble, en lo musical y en lo humano»



La orquesta Iberian Folk Ensemble en concierto en Sudán.

EuroStrings tiene una filosofía muy cercana a nosotros, como es la de potenciar a jóvenes intérpretes. Esto abre fronteras, la ciudad va a ser conocida y visitada y está abierto a todo aquel que quiera venir. Habrá convenciones, encuentros, conferencias, vendrán invitados de grandes festivales de otros países, un evento por todo lo alto de la guitarra del que Petrer va a ser la capital.

¿Crees que en la actualidad existe interés por la guitarra clásica?

Sí, yo creo que ahora se están haciendo muy buenas cosas; el festival de Petrer lo que hace es fomentar la guitarra. Hay muchos más festivales en Alicante y en Elche con una gran trayectoria también. En cuanto a las instituciones tenemos de todo, nosotros, por ejemplo, no recibimos nada del Ministerio pero sí de Europa. Del Ayuntamiento, de Diputación y del Instituto Valenciano no nos quejamos, todo lo contrario.

«Patrimonio de la humanidad es el flamenco pero no la guitarra, cuando es su eje central»

Hablando del tema de la guitarra española, creo que es para mí penoso que en España no haya grandes museos como merece este instrumento. Había algunos como el de Sigüenza pero cerró, en Barcelona hay uno que está enfocado a la guitarra y en Almería está el Museo Antonio de Torres, el único que hay hoy en día trabajando por la guitarra española, pero no tiene casi piezas.

La guitarra española es un instrumento que al tenerlo tan cerca hace que las instituciones

lo tengan olvidado. No hablo de ayudas ni de subvenciones, hablo de cuidar algo que es nuestro con un gran museo que investigue y fomente, no solo que exponga.

La guitarra ha sido un instrumento sobre el que los grandes compositores de la historia han pasado de largo, ¿a qué crees que se debe este olvido?

Bueno, la guitarra es un instrumento relativamente joven. A partir del siglo XVIII sí que encontramos grandes músicos que se dedican más a él. Luego hay una época en la que la guitarra queda un poco más olvidada, pero ahora sí que hay grandes compositores contemporáneos que se ocupan de ella como Villalobos, Rodrigo o Tedesco entre otros. Otro compositor fundamental, para mí, es Fernando Sor, un gran músico español mucho más apreciado fuera de nuestras fronteras que dentro.

La guitarra tiene ese lado popular, pero también más cercano al clásico. El flamenco también ha aportado mucho a la guitarra, hemos tenido los nombres del gran Paco de Lucía y de Tomatito, que lo tuvimos aquí en Petrer y que han hecho mucho por la guitarra. Patrimonio de la humanidad es el flamenco pero no la guitarra, cuando es su eje central.

¿Cuáles son tus referentes en el mundo de la guitarra?

El gran compositor para mí es Fernando Sor, su música siempre me ha enamorado y lo considero el gran músico español de la época clásica que no se ha sabido fomentar de ninguna manera. En Petrer hicimos una ópera dedicada a él, un reestreno mundial después de 219 años, y tuvo más eco a nivel nacional que provincial. También han sido referentes Andrés Segovia, mi maestro José Tomás y los grandes de ahora como Leo Brouwer, Manuel Barrueco y David Russell.

Pienso que la guitarra hay que darla en bandeja, es decir, escucharla, y sé que gusta porque es un instrumento cálido, que entra muy bien al oído, pero hay que ofrecerla y estas labores que estamos haciendo hacen que la gente tenga la posibilidad de ver en directo a un guitarrista. Estamos en un momento cultural en el que la gente está respondiendo a mejor, en un concierto también se lo puede pasar uno bien. Si esperas relajarte, escuchar y aprender, verás cómo te diviertes.

Muchos dicen que el estado de ánimo influye a la hora de tocar o escuchar un instrumento. ¿Hasta qué punto la música puede ser terapéutica?

Yo he tenido alumnos con problemas, que han venido de centros psiquiátricos, a los que la música les ha venido de maravilla, incluso algunos con problemas físicos que han mejorado notablemente. Luego, independientemente de eso, la música en general es muy recomendable.

¿Tienes algún proyecto en mente que te falte por cumplir?

La verdad es que soy muy ambicioso y a veces la familia me dice que pare. Hay muchos proyectos ya en marcha, el Festival de Guitarra de Petrer nos lleva todo un año. Pero siempre hay proyectos que te ilusionan y ahora mismo, por ejemplo, un proyecto muy ambicioso que tengo en mente, es volver a realizar ese homenaje a Fernando Sor; me gustaría incluso grabarlo en CD o en DVD.

Y con Iberian Folk Ensemble seguir dando conciertos y grabar también un CD, ya que no tenemos nada registrado hasta el momento.



Iberian Folk Ensemble con el embajador y otros miembros de la embajada de España en Sudán.

Una tradición ancestral que actualmente sigue ´rodando`

En Petrer se celebra, la noche del 5 de enero, un espectáculo muy antiguo de luz y fuego conocido como Rodar la Falla, que alumbra la llegada de los Reyes Magos a la localidad

JAVIER DÍAZ

Seguramente es una de las tradiciones más queridas y singulares de Petrer de las que se conservan aún hoy en día; un espectáculo visual de luz y fuego con muchos años de historia a sus espaldas que continúa celebrándose la noche de la cabalgata de Reyes, el 5 de enero. Rodar la falla tiene una larga historia que nos transporta a una época lejana y que se remonta al pasado de la villa.

Las fallas son instrumentos elaborados con dos clases de esparto, el verde que es el que se utiliza básicamente para atar la falla, y el seco, que es lo que se quema, formando una especie de antorcha trenzada que se enciende y voltea enérgicamente dibujando un anillo de fuego. La mejor época para recogerlo es precisamente el invierno, porque la planta ha terminado ya de florecer y es cuando menos tierna está. Para que no produzca excesivo humo al quemarla es fundamental que no esté mojada.

Llamar la atención de los Reyes Magos

Antes de la década de los años cuarenta del siglo pasado, cuando en Petrer no existían aún cabalgatas, para llamar la atención de los Reyes Magos los niños y niñas de la localidad se servían de diversos enseres viejos de metal que ataban y arrasaban por el suelo para hacer ruido, junto con antorchas encendidas hechas de esparto que las hacían rodar.

Hay que entender que hablamos de una población que entonces tenía una luz eléctrica muy escasa, y en el que los más pequeños de la casa, con la ayuda

La de Alcoy es la cabalgata de reyes más antigua de España, que data de finales del s.XIX. A Petrer no llegó hasta después de la Guerra Civil



Proceso de elaboración de una falla.

de sus padres, encendían estos artilugios con la finalidad de que Melchor, Gaspar y Baltasar no pasaran de largo sin dejarles regalos en esta noche tan mágica.

Orígenes poco claros

Acerca de los orígenes de esta tradición, que se ha transmitido oralmente de padres a hijos, no hay absoluta unanimidad al no habernos llegado documentación escrita al respecto. Algunos, como Daniel Oliver, gerente de Planeta Caracol, la asociación que desde hace años elabora las fallas para el Ayuntamiento petrerense, ofrece una versión que asegura haber oído de boca de pastores. "No existe nada escrito acerca de su procedencia, pero aunque está documentada desde época relativamente reciente lo cierto es que es muy antigua", explica.

Cuando Petrer era un pueblo eminentemente agrícola y ganadero en el que su industria distaba mucho de la actual, los pastores trashumantes, que transportaban el ganado por los montes de la localidad, necesitaban fuego para alumbrarse y poder soportar las largas caminatas

El epicentro de la falla es el casco antiguo de Petrer, pero merced a su éxito se ha extendido a prácticamente todo el recorrido de la cabalgata

ban el fuego cómodamente de un lugar a otro.

Con el paso de los años, dice Oliver, "esa práctica fue desapareciendo poco a poco al existir otras formas más sencillas de hacer fuego, como cerillas y mecheros, quedando actualmente la parte simbólica de la noche de Reyes".

Recuperando las fallas

Esta costumbre, como tantas otras que ya no existen, estuvo a punto de desaparecer. Pocos eran los que conocían los secretos de su elaboración, principalmente gente mayor que se encargaba de transmitirla a los jóvenes, pero el empeño de hom-

bres tan comprometidos con rescatar las tradiciones antiguas de Petrer, como Vicent Navarro o Armando Guerra, junto a diversas asociaciones y colectivos de la localidad, han insuflado a las fallas una nueva vida y hoy se han convertido en una cita ineludible para muchas familias en la noche de Reyes.

A raíz de ello, el Ayuntamiento también ha fomentado su práctica con la creación de talleres que enseñan a las nuevas generaciones todas sus técnicas.

Las fallas no son una práctica exclusiva de Petrer; también se puede encontrar esta curiosa tradición en otros lugares de nuestro entorno como Onil, Jijona, Tivi o Elche, aunque en estas localidades reciben otras denominaciones y se celebran en fechas diferentes como Nochebuena.

Transmisión de padres a hijos

Vicent Navarro, un investigador incansable de las costumbres ancestrales de Petrer, insiste en que es fundamental que tanto padres como hijos se impliquen en esta fiesta. "Los niños pequeños siempre han tenido ese rechazo a acercarse al fuego, por eso los mayores deben participar de esta tradición para inculcársela a sus hijos y que no se pierda".

Como recuerda Navarro, las tradiciones que proceden del fuego son muy antiguas en nuestra sociedad. La falla no podía ser una excepción y entronca directamente "en el ancestral ritual del ciclo de Navidad, el solsticio de invierno y el nacimiento del Sol".

**«No existe nada escrito acerca de su procedencia, pero aunque está documentada desde época relativamente reciente lo cierto es que es muy antigua»
D. Oliver**



Las fallas forman verdaderos círculos de fuego | Juan Pedro Verdú