AQUÍ Medios de Comunicación®

Nº 44 Julio de 2020

AQUÍ en Santa Pola

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

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

A por los JJ.OO.

Pág. 13

Pesca

El redero es un oficio fundamental que no tiene relevo generacional. Pág. 4

Urbanismo

El parking del Castillo da una lamentable imagen y servicio a aquellos que nos visitan. Págs. 2 y 3

Social

La asociación Atlan trabaja para mejorar la vida de los niños con autismo y sus familias. Págs. 14 y 15

El futuro del parking del Castillo a la espera de los juzgados

Los usuarios reclaman a la empresa concesionaria que arregle los ascensores, cajeros y demás desperfectos

David Rubio

Todo el mundo sabe que aparcar en el centro de Santa Pola durante el verano es una misión casi imposible. Si este año quizás pueda ser algo menos milagroso encontrar una plaza libre, será más por la previsible bajada del turismo debido a la pandemia de la covid-19 que porque se hayan encontrado soluciones a este viejo problema.

Por tanto la mejor baza para aquellos que necesitan estacionar en el centro urbano continúa siendo el Parking del Castillo. Sin embargo, las deficiencias que viene acusando históricamente desde el mismo momento de su construcción no han hecho más que empeorar. Los ascensores no funcionan, no se puede pagar con tarjeta, la barrera está estropeada, etc.

"Un parking en esta ubicación tan céntrica es ahora mismo un tesoro para los santapoleros. Esperemos que algún día sea el parking que nos merecemos" nos indica Rafael Peral, presidente de la comunidad de propietarios.

El comienzo

La historia del Parking del Castillo está emparejada con la polémica desde sus mismos inicios, hace ya más de una década. De hecho, cuando todavía no se había puesto la primera piedra, ya se había constituido una plataforma vecinal en contra de su construcción.

Las obras costaron 2,5 millones de euros al Ayuntamiento, entonces dirigido por Miguel Zaragoza, y se alargaron más de lo previsto perjudicando gravemente a algunos comercios de la zona que tuvieron que cerrar de forma provisional. La empresa constructora fue el Grupo Generala, sociedad que desde entonces se ha encargado de su explotación.

Cuando por fin pudo inaugurarse en 2007, Generala sacó a la venta (por una concesión de 40 años) todas las plazas de las plantas 2 y 3 al precio de 18.000 euros (más IVA). Aunque quedaron algunas sin vender, la gran mayoría fueron adquiridas. La primera planta quedó destinada a la rotación de clientes por horas.

Sin asambleas de propietarios

Sin embargo, la comunidad de propietarios apenas pudo constituirse como tal durante los primeros años, pues Generala (quien poseía más de la mitad de los votos al haberse quedado con la propiedad de todas las plazas de la primera planta y algunas de las otras plantas) no convocaba asambleas o no participaba en ellas.

Así pues, los usuarios del parking no tenían manera alguna de quejarse por la falta casi total de mantenimiento que padecían las instalaciones. Tanto fue así que incluso llegaron a constituir una Asociación de Usuarios del Parking El Castillo de Santa Pola, paralela a la propia comunidad de propietarios.

"Ahora mismo llevamos ya cuatro años sin poder celebrar una asamblea, pues Generala ha tenido siempre por costumbre colgarnos el teléfono cuando les llamamos. Hay que tener en cuenta que esto no es un edificio donde se puedan echar avisos en los buzones o pegarlos en las zonas comunes. Aquí solo es la empresa quien posee los datos de los propietarios para convocar una junta" nos cuenta Rafael Peral.

Desde AQUÍ en Santa Pola también hemos tratado de ponernos en contacto con el Grupo Generala para conocer su versión a la hora de realizar este reportaje, pero no obtuvimos ninguna respuesta por parte de dicha empresa.

Renuncia fallida

No hizo falta mucho tiempo para que salieran los primeros achaques en las instalaciones. El sistema de tarjetas para la apertura de puertas no funcionaba correctamente, y se produjeron problemas de filtraciones. La Asociación de Usuarios se quejaba amargamente de que estaban pagando cuotas de casi 100 euros trimestrales a Generala por un mantenimiento que apenas existía.

Ya en 2015 la empresa concesionaria intentó quitarse de en medio presentando un escrito de renuncia unilateral a la gestión del parking. Generala llegó incluso a solicitar al Ayuntamiento la devolución de las garantías presentadas, alegan-

«La empresa por fin nos ha prometido que arreglarán los ascensores»
R. Peral (presidente comunidad de propietarios)

«Llevamos cuatro años sin poder celebrar una junta porque Generala no ha querido» **R. Peral**

«Incluso aunque la concesionaria se libere de la gestión, el Ayuntamiento mantendrá activo el parking»
J. P. Martínez (vicealcalde)

do que la concesión no le estaba siendo rentable.

El Consistorio santapolero desestimó dicha renuncia al considerar que Generala no había acreditado este supuesto perjuicio económico con su correspondiente informe. Aquí se inició un litigio judicial entre empresa concesionaria y Ayuntamiento que en estos momentos ya va por el Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana (TSJCV).

Los informes

Ante las quejas de los usuarios y la aparente desidia de la empresa concesionaria, en 2016 el Ayuntamiento (ya entonces comandado por Yolanda Seva) encargó un informe pericial a un gabinete externo, con el fin de analizar los desperfectos del Parking del Castillo.

Las conclusiones de dicho informe fueron bastante demoledoras. Las instalaciones presentaban diferentes defectos de construcción que se habían agravado debido a la falta de mantenimiento. Por ejemplo, las canaletas de recogida de aguas estaban deterioradas, los conductos de ventilación corroídos, algunas puertas necesitaban cambiarse, etc. Además también se determinaba que gran parte de los estropicios y humedades encontrados podrían haberse evitado utilizando un cemento de mayor calidad e incluso con un mínimo de limpieza.

Un segundo informe elaborado por los propios técnicos del Ayuntamiento confirmó todo lo anterior, y señaló que el Parking precisaba de una inversión superior a 800.000 euros para subsanar todos estos desperfectos. Ante esta situación, el pleno municipal del Ayuntamiento declaró unánimemente que la responsabilidad de afrontar este coste recaía en el Grupo Generala.

"La constructora no ha invertido ni un duro en reparaciones. Lo único que ha hecho es dejar pasar el tiempo y tratar de deshacerse del Parking", denuncia el presidente de la comunidad de propietarios.

"A nosotros nos consta que de aquellos 800.000 euros Generala no han invertido nada, si bien es cierto que el anterior equipo de gobierno tampoco se lo exigió", nos apunta el vicealcalde.

«Creemos que el juicio está ya muy próximo a resolverse»
J. P. Martínez (vicealcalde)

Para ocultar los daños producidos por las filtraciones se colocaron lonas.

Cuando estos citados informes salieron a la luz algunas voces llegaron incluso a dudar sobre el riesgo hacia la seguridad de las personas que suponía mantener este parking abierto. La entonces alcaldesa Seva tuvo que asegurar públicamente que, a pesar de sus múltiples desperfectos, las instalaciones eran seguras para su utilización. "Si pensáramos que el Parking del Castillo tuviera riesgo real de caerse por supuesto que lo cerraríamos" declaró la regidora socialista.

Los desperfectos

Ahora mismo la principal reivindicación de los propietarios es que se reparen los ascensores, que llevan ya meses estropeados pues por un defecto de forma cuando llueve se inundan. "Es bastante lamentable, cada vez que viene una persona en silla de ruedas a mí se me cae la cara de vergüenza. Un Parking en todo el centro de Santa Pola no puede presentar esta imagen, y ahora mismo estamos pagando unos 240 euros de cuota anual de mantenimiento" nos comenta Rafael Peral.

Además también existen muchas quejas por parte de los usuarios que no son propietarios sobre la forma de pago. La empresa nunca ha posibilitado que se pueda pagar con tarjeta, lo cual ahora, en plena pandemia, resulta más irracional que nunca pues se considera que el dinero en efectivo es una forma menos higiénica de realizar transacciones. Además solo se aceptan billetes de 5, 10 o 20 euros.

De hecho recientemente se estropearon los cajeros, por lo que solo es posible abonar el pago en la cabina de control. Por si esto fuera poco la barrera de salida tampoco se levanta automáticamente al presentar cada conductor el ticket, sino que el operario debe salir de la cabina e izarla mediante un mando a distancia.

Tampoco parece muy lógico para la hostelería el horario, al menos en verano, ya que sus operarios acaban a las 12 de la noche a diario y a las 2 de la mañana los fines de semana, en lugar de tener un servicio las 24 horas. Además, dado que el Parking del Castillo no tiene web, es difícil conocer sus horarios hasta que no llegas a las propias instalaciones.

Mejora de la comunicación

Aún con todo desde la comunidad de propietarios nos advierten de que su relación con el Grupo Generala ha mejorado considerablemente desde que llegó el nuevo gestor hace unos meses. "Parece que este hombre tiene una actitud distinta. Ahora por lo menos sí nos responden por teléfono y hemos tenido incluso una reunión antes de la pandemia. De hecho nos han prometido que solucionarán el tema de los ascensores" nos cuenta Rafael Peral.

Desde el Ayuntamiento también nos confirman cierta comunicación con la empresa concesionaria, aunque la demandan acciones. "En el último año hemos mantenido varias reuniones para exigirles que realicen todo el mantenimiento que les corresponde, pero solo se han ocupado de algunas actuaciones mínimas sin llegar a acometer las que realmente se precisan" nos indica José Pedro Martínez.

El juicio

Más allá de que estas conversaciones den sus frutos y la empresa concesionaria acabe reparando algunos desperfectos, todo apunta a que el futuro del Parking del Castillo se resolverá en los tribunales. Aunque en un primer fallo el Juzgado de lo Contencioso Administrativo número 1 de Elche dio la razón en parte a la empresa concesionaria, el Ayuntamiento presentó un recurso judicial y el asunto está ya en manos del TSJCV.

"El final de ese litigio parece estar ya bastante próximo, creemos que a corto plazo habrá votación y fallo de la Sala. Esperemos salir airosos de ésta situación, porque si no será una dificultad más que tendremos que superar con este parking" nos indica José Pedro Martínez, vicealcalde de Santa Pola.

El fondo de este pleito radica en demostrar si el Parking es rentable para la mercantil Generala, ya que en caso contrario tendría una válvula de escape para renunciar de manera unilateral a los 23 años que aún le restan de concesión.

La empresa asegura que la gestión del Parking le ha supuesto un desequilibrio económico-financiero, mientras que el Ayuntamiento sostiene que no existe documentación alguna que así lo acredite.

Ni siquiera con la llegada de la pandemia de la covid-19 se ha posibilitado el pago con tarjeta

El problema del aparcamiento

En el caso de que finalmente la empresa Generala consiguiera librarse de la gestión del Parking, la pelota pasaría a manos del Ayuntamiento. "En este caso lo más prudente sería sacar un nuevo contrato a licitar. Desde luego ahora, por las circunstancias económicas de la pandemia, no es el mejor momento. Pero si la empresa abandona, el Ayuntamiento garantizará que el parking esté en las mejores condiciones para prestar el servicio" nos asegura el vicealcalde.

Lo cierto es que pocos santapoleros dudan de la necesidad de que este parking esté operativo, dado a las carencias de aparcamiento de la zona. "No todas las ciudades tienen el privilegio de poseer unas instalaciones para aparcar de tres plantas en pleno centro. Santa Pola debe aprovechar esta ventaja para que todos nos beneficiemos. Tanto comerciantes, hosteleros, turistas como residentes" nos indica el popular José Pedro Martínez.

Por otra parte, desde el Ayuntamiento también nos aseguran estar trabajando en formulas para facilitar el aparcamiento por el centro urbano, aunque admiten sus limitaciones.

"Estamos realizando un control muy riguroso sobre los vados para precisar los que realmente son necesarios y cumplen la normativa. El espacio que tenemos es el que es, así que las demás soluciones pasan por promover la rotación en las zonas comerciales limitando el tiempo de estacionamiento, promocionar que se utilice más el Parking del Castillo y, por supuesto, educarnos todos a desplazarnos al centro andando desde otras zonas o parkings periféricos" sentencia Martínez.

Un informe determinó que el parking precisa de una inversión mínima de 800.000 euros en reparaciones

ENTREVISTA> José Luis Celdrán / Redero (Santa Pola, 8-agosto-1972)

Un oficio fundamental en la pesca, sin relevo generacional

En Santa Pola algunos de ellos están cerca de ser octogenarios porque la falta de expertos en esta tarea no les permite dejar el oficio

MANUELA GUILABERT

Santa Pola tiene en el mar una de sus mayores fuentes de ingresos y junto con el turismo su principal atractivo. Forma parte del patrimonio cultural de la villa marinera, y su flota y el puerto son la imagen más buscada por los turistas que les visitan.

Todos los trabajos son importantes en el sector de la pesca, pero hay uno fundamental que amenaza con desaparecer si no se buscan soluciones, y no es otro que el oficio de redero. A pesar de que las nuevas tecnologías arrasan con lo tradicional, hay oficios centenarios, como éste, que perduran y que sigue siendo fundamental para el sector.

Antiguamente las mujeres

Antiguamente eran las mujeres de los pescadores las que se ocupaban de tan artesanal trabajo, que para muchas fue su entrada en el mundo laboral. Pero con el tiempo se fueron jubilando y ya no hubo relevo para ellas. Desde entonces son hombres los encargados de reparar las redes.

Como todos los trabajos en la pesca es un trabajo duro, tanto en invierno por el frío, como en verano por el sol. Y aunque nuestro entrevistado no se queja, el paso del tiempo va dejando huella en la espalda y en la manos de los rederos.

En la actualidad hay diez rederos en Santa Pola, algunos de ellos cerca de ser octogenarios porque la falta de expertos en esta tarea no les permite dejar el oficio.

Familia de rederos

José Luis Cerdán es de los más jóvenes del grupo (47 años) y como casi todos pertenece a familia de tradición marinera, y en su caso de rederos, que pasan su experiencia de generación en generación.

«Con solo 11 años empecé a aprender el oficio en las vacaciones de verano»

Son ellos quienes han asumido la ardua tarea de reparar diariamente una de sus principales herramientas de trabajo, las redes de pesca. Una navaja, aguja e hilo, bastan en unas manos expertas para remendar las piezas que conforman una red.

¿La tradición familiar le marcó este oficio?

Si. Era el oficio que había vivido de cerca en mi familia. Con solo 11 años empecé a aprender en las vacaciones de verano. Al principio era como un juego que me entretenía, y al final se convirtió en el trabajo de toda mi vida.

¿Por qué ya no hay nuevos rederos?

Yo creo que la gente ahora huye de oficios que necesiten un tiempo de aprendizaje, van a lo práctico y no quieren perder el tiempo aprendiendo. Se necesita destreza y un tiempo para saber hacerlo bien, y requiere dedicación, tiempo y buen hacer.

Pero el problema es que cuando los que quedamos ya no estemos, y mientras se sigan utilizando redes, harán falta rederos. En Santa Pola quedamos solo diez y yo soy de los más jóvenes, pero algunos rozan los 80 años de edad. Son conscientes de que les necesitamos para dar abasto con todas las mallas que hay que reparar a diario.

¿Y la cofradía o el Ayuntamiento no se plantean hacer cursos para motivar a gente que no tenga trabajo?

Hace tres años lo intentaron. El Ayuntamiento hizo un curso remunerado para enseñar el oficio, pero ¿sabe qué pasó?, que cuando acabó el curso cogieron su remuneración y por aquí ya no se les volvió a ver. Es decir que no sirvió de nada porque lo único que querían era el dinero por asistir al curso.

Desde entonces no se ha vuelto a intentar. Yo creo que tal y como están las cosas no hay que despreciar el trabajo. Tenemos nuestro horario de ocho de la mañana a tres de la tarde, nuestra Seguridad Social y un sueldo fijo todos los meses.

¿Cómo las reparan?

Como se ha hecho toda la vida, con aguja para coser y navaja para cortar. Son agujas especiales muy resistentes porque el material de las redes, principalmente plástico y nylon, son duros, y la navaja para cortar.

Antiguamente se tejían aquí las redes, pero ahora nos las traen de una empresa de Callosa que se dedica a eso y nos las envían por metros. Nosotros aquí las terminamos de preparar, rematándolas y añadiéndoles los accesorios que necesitan. Algunas miden miles de metros y no es una tarea sencilla.

«En todos estos años he visto arrastrar de todo, incluso piezas de aviones de la Segunda Guerra Mundial»

¿Son iguales todas las redes o cambian dependiendo del tipo de pesca?

Cambian, pero principalmente porque el tamaño y el peso del barco es diferente según el tipo de pesca, y también su potencia para arrastrar redes. Cuanto más grande es el barco más grande es también la red. Un barco pequeño no tiene capacidad para arrastrar una red muy grande, pero por lo demás son prácticamente iguales.

¿Cuáles son los principales enemigos de las redes?

Las piedras y los delfines, aunque la verdad es que delfines se ven ya muy pocos. Las complicaciones también aumentan por el tamaño de la red, hay que pensar que reparar un desperfecto sobre una malla de cinco kilómetros de longitud no es una tarea sencilla, porque al trabajo de coser se puede añadir el de tener que desenredarla.

¿Qué es lo más raro que han arrastrado redes que usted haya reparado?

En todos estos años he visto de todo. Piezas de aviones de la Segunda Guerra Mundial, balas, cántaros antiguos e incluso fardos de drogas que los traficantes echan al mar cuando se ven perseguidos por las patrullas.

«Algunas miden miles de metros y no es una tarea sencilla»

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

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

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

Manuela Guilabert

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

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

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

¿El sector del calzado ha resurgido?

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

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

¿Los trabajadores deben reciclarse?

La media del personal que en la actualidad trabaja en las fábricas es de 50 años, y con una formación autodidacta adquirida con el paso de los años. Va a ser necesario que se reciclen y se adapten a la nueva situación y a las nuevas tecnologías.

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

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

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

¿Se está trabajando con nuevos materiales más sostenibles?

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

Estamos incidiendo con nuestros alumnos en la implantación de materiales 'bio', como fibra de coco, o de caseína, que aparte de ser biodegradables y transpirables pueden tener propiedades cicatrizantes y no solo ofrecer diseño, sino también salud para nuestros pies.

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

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

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

En base a eso hemos desarrollado el módulo de calzado a medida, pensado en la formación del alumno en ese tipo de zapato, que es sin duda un calzado con futuro y una necesidad presente. El zapato no debemos entenderlo solo como un elemento decorativo, sino para sentirnos cómodos y cuidar nuestros pies.

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

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

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

Por último se llega a la envasa, que es como el maquillaje del zapato. Aquí se repasa y se embellece y se le da el acabado final. Todas estas fases están en nuestro ciclo de formación, incluidas las de ciclo técnico superior.

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

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

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

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

¿Cómo se trabaja con los alumnos de educación especial?

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

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

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

Las ciudades del agua 06 **Principio: EDUCACIÓN DE CALIDAD** (OBJETIVOS DESARROLLO SOSTENIBLE 04)

HIDRAQUA AGUAS DE ALICANTE Aigües d'Elx AGAMED

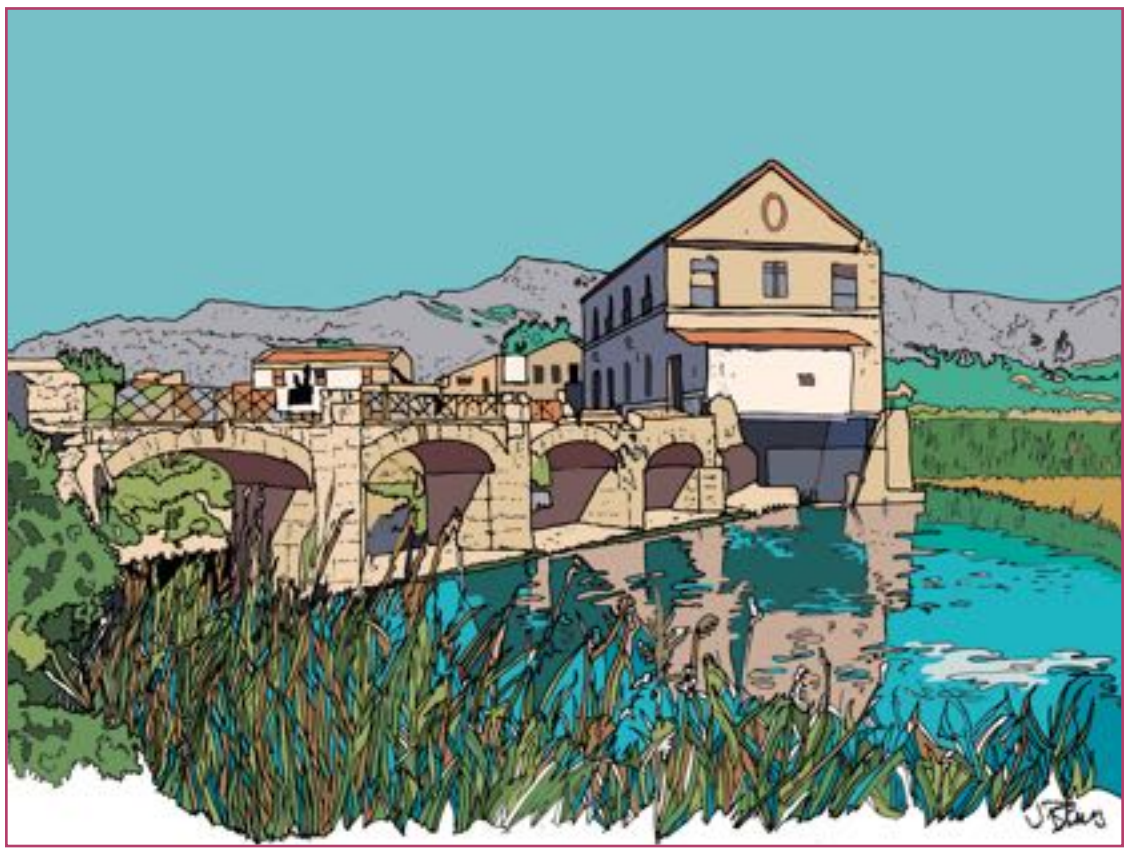
Orihuela, estudiantes a la orilla del Segura

Aguas litorales, aguas huertanas

TEXTO: FERNANDO ABAD
ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

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

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



Hacia el interior

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

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

Huerta y montaña

Patente de esta simbiosis con el Segura son los nombres de dos partidas: Molino de la Ciudad, con imponente aceña hidráulica —fue 'fábrica de luz'— ultimada en 1905 (nacida en el XVIII), y Las Norias (conurbada con Desamparados o La Parroquia), con dos norias de madera y hierro, más un azud, que demuestran el legado árabe. La mayor parte de las 18 pedanías integran el agua canalizada como parte indeleble del vivir. En cuanto a la errónea impresión de planicie, por ejemplo en la parroquia de La Murada ('campo del murado'), pasada la ciudad hacia el interior, se encuentra el cerro o pico del Agudo (725 metros), máxima altura del Bajo Segura.

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

Pía y estudiosa

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

La Iglesia católica la vuelve baluarte: llegará a ser sede episcopal en el XVI. De ahí la generosidad de edificios espirituales: como la iglesia de Santiago (desde el XV), con portada gótica más añadidos renacentistas y barrocos; el santuario de Nuestra Señora de Monserrate, patrona de Orihuela, del XVIII; la iglesia gótica (XV) de las Santas Justa y Rufina más su torre-campanario con gárgolas; o el Palacio Episcopal (del XVII, sobre el Hospital Corpus Christi y desde 1939 con el Museo Diocesano de Arte Sacro), de portada barroca y claustro más anexa catedral gótica del Salvador y Santa María, con tres portadas, consagrada en 1510 pero nacida en el XIII.

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

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

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

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

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

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

El Grano de Oro ofrece carnes maduradas de hasta 180 días

Manuela Guilabert

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

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

¿Qué novedades tienen previstas este verano?

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

La carta también experimenta en esta época algunos cambios, y nuestro chef Cesar Ramírez nos sorprende cada día con novedades deliciosas, refrescantes y muy bien elaboradas para las noches de verano.

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

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

¿Qué le gustaría destacar de su cocina?

Nuestro referente son los arroces, y nuestra clientela sabe muy bien por qué. Hacemos todos los arroces con fuego de leña, y utilizamos sarmiento para ello. Entre los más demandados está el arroz con conejo y serranas, el señoret, arroz negro, de bogavante, de marisco, de pollo campero, con pulpo, fideua y caldero.

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

¿Qué le aporta el sarmiento al arroz?

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

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

En esta zona, dicen que el mejor arroz es aquel en que los granos del borde de la paella quedan socarrados. 'El Socarraet' es una de las características esenciales en este tipo de arroces y es cuando el arroz se agarra ligeramente al fondo de la paellera quedando crujiente.

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

Carnes y arroces de primera calidad para los paladares más exigentes.
965 487 542
www.restauranteelgranodeoro.es
Polígono Industrial Mos del Bou, Calle Moros y Cristianos, 03340 Albatera - Alicante
/ArroceriaElGranodeOro/
/elgranodeoroasadoryarroceria
EL GRANO DE ORO
ASADOR & ARROCERÍA

ÁNGEL FERNÁNDEZ
Director de AQUÍ

Estado de anormalidad

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

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

No todo es virus

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

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

Menos pasional

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

Pero en cualquier caso lo que sí debería es abrir más la mente al votante, ver que los políticos son mucho más que un mero figurante como algunos pensaban y que sus decisiones pueden cambiar en muy poco tiempo nuestras vidas.

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

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

Anormalidad no es 'nueva normalidad'

Estamos en un estado de anormalidad (que significa algo infrecuente o que accidentalmente se halla fuera de su natural estado) y no de nueva normalidad (que significaría que eso va a ser lo normal desde ahora). Si esta fuera la nueva normalidad querría decir no poder abrazarse nunca, vivir con playas parceladas, utilizar de por vida la mascarilla como un elemento más de nuestro atuendo...

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

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

Cambiar de discurso

Mientras, hasta uno agradece en los informativos ver un pequeño cambio y que entre dato y dato coronavírico, narrando cada nuevo contagio aunque sea de dos personas, nos digan cosas de la normalidad en la que vivíamos antes.

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

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

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

No es normal

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

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

AQUÍ Medios de Comunicación

Imprime: P Impresión.

D.L. AQUÍ en Elche: A 787-2016 | D.L. AQUÍ en Santa Pola: A 788-2016 | D.L. AQUÍ en Crevillent: A 372-2019

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

AQUÍ en Elche
www.aquienelche.com
/AQUIenElche - @_AQUIenElche

AQUÍ en Santa Pola
www.aquiensantapola.com
/AQUIenSantaPola - @AQUIenSantaPola

AQUÍ en Crevillent
www.aquiencrevillent.com
/AQUIenCrevillent - @AquiCrevillent

Ángel Fernández
DIRECTOR

Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO

Manuela Guilabert
SOCIAL Y GASTRONOMÍA

Pablo Verdú
DEPORTES

Carmen San José
AGENDA CULTURAL Y ADMINISTRACIÓN

Jorge Espí
JUSTICIA

David Rubio
PROVINCIA

Jonathan Manzano
ALICANTE

Fabiola Zafra
VEGA BAJA

Javier Díaz
MEDIO VINALOPÓ

Nicolás Van Looy
MARINA BAIXA

José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL

Fede Romero
MAQUETACIÓN

Christian Alain
CREATIVIDAD Y WEB

Miguel Asensio
DIBUJANTE

Julio Moyano
AUDIOVISUAL

Manuel García
DISTRIBUCIÓN

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

Educación

¿Qué nota necesito?

David Rubio

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

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

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

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

Universidades alicantinas

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

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

Normalmente Periodismo es una carrera con menos interesados que el Derecho, pero sin embargo la nota en la UMH suele rondar sobre los 8,5 puntos. En el caso de querer matricularse en el grado de Bellas Artes impartido en la Facultad de Altea, la línea roja suele estar por los 7 puntos.

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

Mentalizarse ante la Selectividad

David Rubio

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

No pasar las noches repasando

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

Llevar agua y caramelos

Lo ideal es desayunar bien, aunque puede ocurrir que tanto estrés nos afecte al apetito. En cualquier caso, es recomendable acudir a las pruebas bien provistos de agua y algún dulce azucarado para que si sientes un bajón en el pupitre puedas recuperar la energía en unos pocos segundos.

Guardar escrupuloso silencio durante los exámenes

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

No comentar el examen con los compañeros

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

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

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

David Rubio

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

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

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

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

Sin recortes

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

Según la oposición, esta rectificación repentina se debe al precario funcionamiento que supuestamente padece la conselleria de Educación. "Parece que quieren reducir plazas pero no acaban de aclararse. Hace ya tiempo que llevan un caos constante con éste y otros temas como el plurilingüismo, la concertada o la Formación Profesional. Todo lo que hace Compromís es una burla constante a los padres y alumnos, como si solo quisieran aborregar a los estudiantes para así controlarlos mejor" opina Ana Vega, diputada autonómica de Vox.

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

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

Valenciano

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

"Si al final acaban recortando grupos, no tengo duda de que Compromís atacará todos los idiomas menos al valenciano. Lo último ha sido el escrito chantaje que están enviando a todas las familias que piden la exención en la Vega Baja. Ellos tienen muy clara su ruta pancatalanista" nos asegura la diputada autonómica de Vox.

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

Un final de curso virtual

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

"Mediante WebEx cada EOI ha creado una serie de aularios virtuales, de forma que, estableciendo un cuadrante para su utilización, han podido perfectamente establecer contacto directo a distancia con su alumnado. Se han abierto más de 300 aulas virtuales" nos aseguran desde la Conselleria de Educación.

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

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

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

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

Los exámenes

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

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

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

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

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

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

Nueva normalidad

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

"Analizaremos caso por caso todas las situaciones con los equipos directivos. Hay que tener en cuenta que la mayoría de las secciones de las EOIs están ubicadas en los mismos edificios que por la mañana son los institutos. Así que los protocolos serán parecidos en muchos casos" nos señalan desde la conselleria de Educación.

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

Escuela Oficial de Idiomas de Orihuela.

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

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

Profesores

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

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

"En algunas EOIs las aulas son bastante más pequeñas que en los institutos, así que será necesario reducir todavía más los ratios si queremos cumplir la distancia mínima. Esperamos que Conselleria convoque nuevas oposiciones, incorpore profesores interinos de la bolsas de trabajo, e incluso si éstas se quedan cortas también se puede echar mano de docentes que no se han presentado a la oposición para los puestos de difícil cubertura" nos aducen desde CSIF.

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

Estudiantes

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

No obstante los entrevistados para este reportaje son de la opinión contraria. "No creo que las matrículas bajen. Ya ocurrió en la anterior crisis económica que muchas personas se quedaron sin trabajo y se interesaron más que nunca por aprender idiomas" vaticinan en el CSIF.

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

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

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

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

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

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

Nicolás Van Looy

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

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

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

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

Sin tiempo para asimilar

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

"Todo lo relativo a la covid-19 llegó de repente. En realidad, no tuvimos tiempo de asimilar lo que estaba por venir. Lo hemos ido haciendo a medida que nos hemos visto confinados en casa. Los niños han vivido un cambio muy fuerte: han dejado de ir a clase, han dejado de socializar... se tuvieron que meter en una habitación para hacer sus horas lectivas".

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

Cambio de sensaciones

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

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

Capacidad de comprensión

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

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

Tal y como recuerda Laura Fernández este confinamiento ha provocado que "los padres se han visto en la situación de tener que ejercer el papel de profesor con sus hijos. Han visto cómo hay que afrontar esto. Yo he atendido a muchos padres que se encontraban muy agobiados porque tenían que teletrabajar, cuidar sus hijos y, además, explicar parte de los contenidos escolares".

Un paso atrás

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

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

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

Salir al aire libre

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

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

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

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

Turismo

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

Gastronomía

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

Patrimonio

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

Festivales

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

Naturaleza

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

Camino de Santiago, el tesoro escondido de Benidorm

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

Nicolás Van Looy

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

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

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

20 años de historia

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

No fue hasta el año 2010 cuando la Asociación de Amigos del Camino de Santiago de Alicante (AACS) inauguró oficialmente esta ruta con una peregrinación que cubrió la totalidad de los ya mentados 1.148 kilómetros, de los que los primeros 95 transitan por las diferentes sierras de la Marina Baixa, la Carrasqueta y l'Alcoià.

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

La Parroquia de San Jaime y Santa Ana de Benidorm.

> La ruta desde Benidorm coincide en su primer tramo con el 'Camí del Peix'

En cualquier caso, la historia real de este ramal del camino de peregrinación más famoso del mundo suma muchos más años a sus espaldas. En el año 2015 el Museo de La Vila Joiosa documentó en los libros de registro del antiguo hospital que en 1734 dos viajeros napolitanos fueron atendidos por fiebres y que, al ser preguntados, aseguraron estar realizando la peregrinación a Santiago de Compostela.

Un arranque duro

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

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

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

Atractivo turístico

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

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

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

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

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

El Camino de Santiago desde Benidorm hasta el Camino del Sureste

Etapa 1: Benidorm – Relleu (25 kilómetros).
Etapa 2: Relley – Torremanzanas (20 kilómetros).
Etapa 3: Torremanzanas – Ibi y Onil (30 kilómetros).
Etapa 4: Ibi y Onil – Villena (29 kilómetros).

Un lugar imprescindible para los amantes del senderismo

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

David Rubio

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

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

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

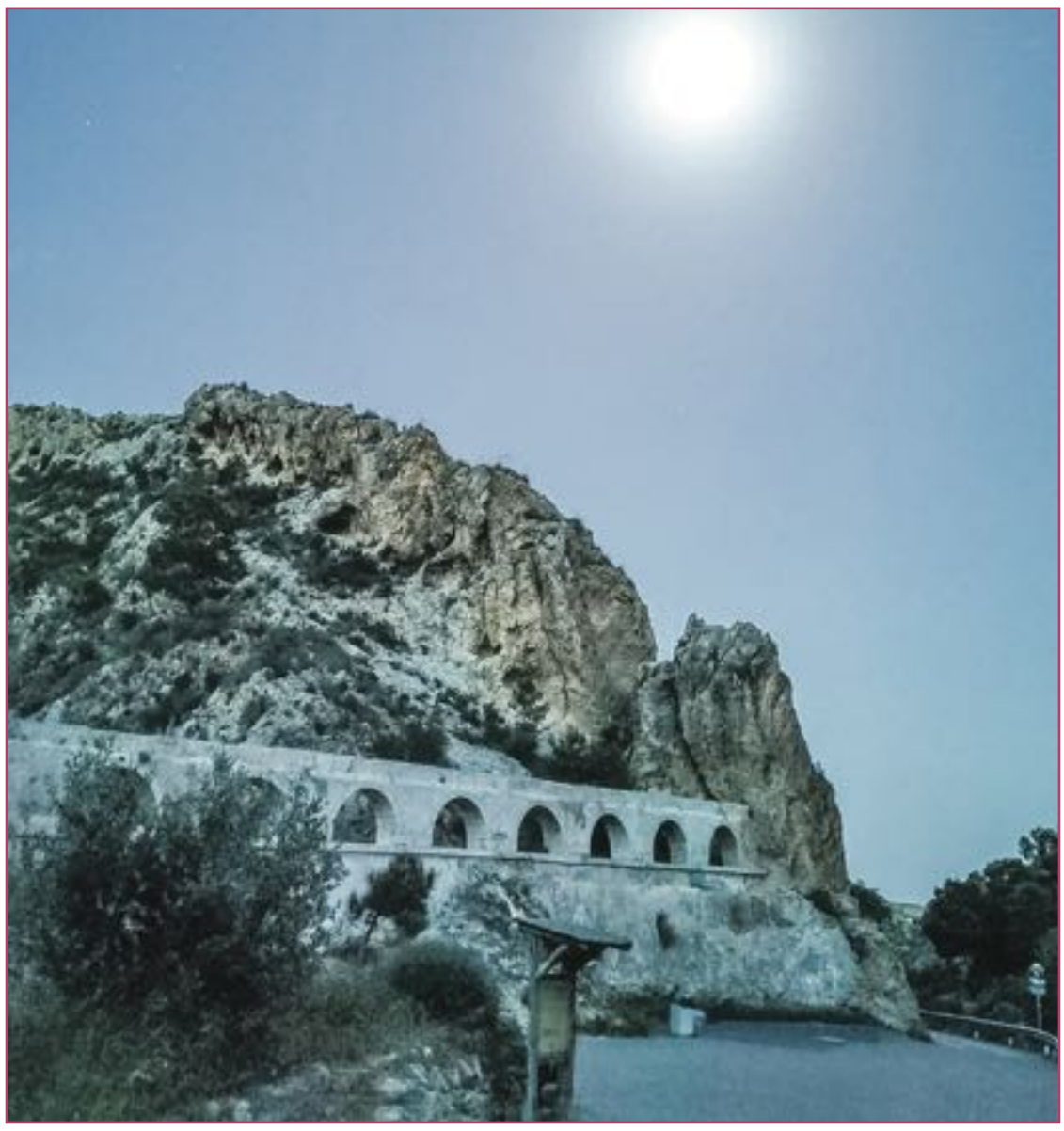
Ruta V-108 (5 horas)

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

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

Tomando el cauce del Barranc Fort y Les Ortigues llegamos por una pista forestal hasta el primer punto de información de esta ruta. Siguiendo la senda que antiguamente conectaba Crevillent con Hondón de las Nieves, nos encontraremos con tres bonitos aljibes. Por la ladera del Puntal de Matamoros arribamos a la Casa del Tío Mariano (antigua casa de labranza), el segundo punto de información.

Els Pontets son unos acueductos que datan de la época musulmana



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

Ruta V-109 (3:30 horas)

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

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

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

Ruta V-110 (2:20 horas)

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

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

En línea ascendente tomamos una senda que nos conduce hasta el Pico de Sant Juri, otro punto que nos ofrece unas panorámicas impresionantes. Prosiguiendo en dirección noreste, hasta llegar a un pequeño camino a la izquierda, el sendero desciende hacia un collado donde destaca un pozo con balseta exterior que está destinado a paliar las tórridas sequías de los animales silvestres.

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

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

Infinitas posibilidades

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

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

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

Las D.O. alicantinas, siete tesoros escondidos

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

NICOLÁS VAN LOOY

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

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

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

El enoturismo es una actividad cada vez más extendida

La importancia del producto

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

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

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

Nísperos, el oro de Callosa d'en Sarrià

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

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

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

Cerezas, el tesoro de la montaña

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

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

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

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

Uva embolsada, más que doce campanadas

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

Hoy en día, gran parte de las uvas que, como cantaba Mecano, usamos "entre gritos y pitos los españolitos, enormes, bajitos" para hacer, "por una vez, algo a la vez"; salen de la zona geográfica de cultivo que comprende los municipios de Agost, Aspe, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda y la Romana.

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

Bebidas espirituosas, las desconocidas

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

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

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

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

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

Granada de Elx, algo más que palmeras

Elx es la ciudad de los tres Patrimonios de la Humanidad y su imagen está íntimamente ligada a las palmeras y el Misteri, pero, como tantos otros lugares de la Costa Blanca, esconde un interesante secreto en forma de producto protegido con denominación de origen: la granada mollar.

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

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

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

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

Vino, una DO con su propia ruta

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

Por eso, los Vinos Alicante, al contrario de lo que sucede con otras denominaciones de origen, presentan una gran cantidad de opciones para todos los gustos. Curiosamente casi ninguno pasa desapercibido y todos hablan de su origen. Hay un vino alicantino para cada tipo de consumidor, y eso es una ventaja cultural que no se puede despreciar.

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

El turrón, sinónimo de familia

Si hay una época del año que es sinónimo de reuniones familiares y buenas intenciones esa es, no cabe duda, la Navidad. Y si en ese periodo, tan caracterizado por las reuniones en torno a una mesa, tiene algo –además de las uvas embolsadas del Vinalopó– común en todos los hogares, ese es otro de los productos alicantinos más emblemáticos: el turrón.

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

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

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

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

El nuevo Verano Azul de la España post-covid

Jorge Espí Llopis.
Abogado y graduado social

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

Influencia del turismo

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

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

Dependencia del sector turístico

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

Sin embargo, son los países que van por detrás de nosotros los que más dinero están destinando a reactivar el sector turístico. Todo ello ha hecho que el sector en España se considere agraviado y no comprendan porque lo único que les ofrecen es endeudarse. Para incentivar el turismo en Italia les dan dinero a los ciudadanos, les quitan impuestos; en Grecia el estado pagará la Seguridad Social...

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

Los datos hablan por sí solos

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

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

Italia, el modelo que piden los representantes del sector

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

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

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

Grecia, reducciones de impuestos

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

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

Reino Unido y Alemania

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

En 2019 recibió 38,9 millones de turistas internacionales, que gastaron algo más de 29.000 millones de euros. Por su lado, el Gobierno alemán ha aprobado un plan de apoyo a la economía sin diferenciar por sectores, salvo con algunas medidas específicas como la rebaja del IVA en los restaurantes del 19 al 7%. El turismo representa el 10,7 % del PIB alemán y genera 2,9 millones de puestos de trabajo. En 2019 recibió 39 millones de extranjeros, que gastaron unos 40.000 millones de euros.

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

Comisión Europea

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

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

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

Experiencia única en torno a la guitarra

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

JAVIER DÍAZ

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

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

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

Experiencia única

El certamen, que lleva el nombre de José Tomás en homenaje al gran maestro de la guitarra del siglo XX y profesor de muchos guitarristas, nació en julio de 1998, casi por casualidad, a partir de un curso de verano organizado aquel mismo año. A partir de ahí comenzó a crecer imparable y a recibir infinidad de felicitaciones procedentes de todos los ámbitos de la cultura, atrayendo la atención y el reconocimiento de grandes artistas que no dudan en acudir a su llamada.

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

Música y turismo de la mano

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

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

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

Elche. Un destino, mil colores

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

Pero también es una ciudad llena de luz y de colores, el **verde** de su inmenso palmeral, el **azul** del mar, el **ámbar** de la arena de sus 9 kilómetros de playas, el **dorado** del oropel del Misteri d'Elx, el **blanco** de las palmas del Domingo de Ramos, el **ocre** y **marrón** de las fachadas y torres de sus museos y monumentos, el **tostado** de la Dama de Elche, el **carmesí** de la Granada Mollar, el **cobre** de los dátiles, el **esmeralda** de las hortalizas del Camp d'Elx y del Melón de Carrizal o el **amarillo** del arroz con costra... llénate de color mires donde mires, porque Elche ofrece una gran variedad de posibilidades para pasar un verano en familia, en pareja o con amigos. Como mil son los colores que se pueden ver en sus parques y espacios naturales; **el Paraje Natural del Clot de Galvany, el Parque Natural del Hondo, el Camp d'Elx, las Salinas de Elche y Santa Pola y en sus nueve kilómetros de playas.**

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

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

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

Palmeral de Elche. Patrimonio Mundial de la Unesco.

Además también podrás disfrutar de una gran variedad de festivales durante todo el verano como el Festival Internacional de Cine Independiente de Elche, el Festival de Guitarra, el Elx Jazz Festival y las luminosas noches de verano con conciertos en directo en la terraza del Escorxador.

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

Medio millón de euros en ayudas para estudiantes

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

UMH

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

El objetivo es garantizar a los estudiantes una formación universitaria de calidad, a través de la financiación de las matrículas de los alumnos en enseñanzas de grado y de máster oficial. Asimismo, la UMH destina 50.000 euros en ayudas al transporte universitario, con la finalidad de sufragar parcialmente los gastos en movilidad de sus estudiantes.

En este plan de ayudas, se incluye también el programa de becas comedor universitario por valor de 100.000 euros, que pretende sufragar parcialmente los gastos de alimentación de los estudiantes mediante bonos comedor canjeables por un menú diario. Asimismo, la UMH destina 25.000 euros en premios entre el estudiantado con mejor expediente académico y 30.000 euros en ayudas a la inclusión de estudiantes con diversidad funcional.

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

Inglés y valenciano gratis

Por otro lado, con el fin de promover la formación gratuita en inglés y valenciano entre la comunidad universitaria, la Universidad ofrece los programas IRIS UMH y LLUMH. Estas iniciativas, gestionadas por el Centro de Idiomas de la UMH, tienen como objetivo final que toda la comunidad universitaria adquiera los conocimientos necesarios y certifique su nivel en ambas lenguas.

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

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

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

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

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

DAVID RUBIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¿Cómo se controlarán las aglomeraciones en el campus?

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

Por ejemplo vamos a utilizar la red WIFI para controlar el tema de las aglomeraciones. Mucha parte del alumnado y profesorado nos conectamos a ella para no gastar datos de sus teléfonos, lo cual nos permitirá realizar un trazado para saber en qué zonas de la universidad hay mayor número de gente, sobre todo pensando en los espacios cerrados. Por supuesto, respetando siempre la privacidad de todo el mundo.

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

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

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

Se ha demostrado que hay una relación directa entre el número de contagios y la contaminación. Dado que el campus de la UA está lejos del centro de la ciudad y tiene muchas zonas verdes, confiamos que sea un entorno seguro. Afortunadamente en nuestra universidad los espacios al aire libre son muy abundantes, y los aularios están diseñados para que las distancias entre clase y clase sean amplias.

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

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

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

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

¿También se ofertarán nuevos másters?

Sí. Los másters de Ciencia de Datos, de Comunicación Digital y de Turismo Cultural. Además hemos unido dos existentes para crear el máster de Conservación de la Biodiversidad y Restauración del Medio Marino y Terrestre.

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

¿Qué ocurrirá con los Erasmus?

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

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

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

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

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

QUEREMOS UN FUTURO MEJOR.

TE ENSEÑAMOS A PENSAR CÓMO HACERLO.

Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

ENSEÑANDO A PENSAR

Y a afrontar el reto de aprender en una nueva realidad

Así nacieron los primeros institutos públicos

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

David Rubio

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

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

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

IES Jorge Juan

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

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

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

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

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

Instituto de Alcoy

Fue durante los años 20, en plena Dictadura de Primo de Rivera, cuando nació el segundo instituto público de nuestra provincia. Se ubicó en Alcoy, compartiendo mismo edificio con la Escuela Industrial.

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

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

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

El efímero instituto ilicitano

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

Pocos años estuvo este instituto ilicitano republicano en marcha. Con la llegada del régimen Franquista se cerraron algunos de los centros educativos que habían sido abiertos durante la República, y el Instituto Público de Elche fue uno de ellos. En su lugar se constituyó el colegio privado La Asunción de Nuestra Señora, que apenas un par de años después se trasladó a otra ubicación. Finalmente la Casa de Gómez acabaría siendo demolida en los años 80.

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

Otros institutos

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

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

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

El instituto más antiguo de Orihuela es el IES Gabriel Miró

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

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

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

MANUELA GUILABERT

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

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

Incumplimientos

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

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

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

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

El haberse visto obligados a pasar juntos la mayor parte del día, sin poder salir del domicilio familiar salvo por causas justificadas, ha ocasionado un aumento importante del nivel de crispación y conflicto entre las parejas, similar al que se produce después de los periodos de vacaciones de Navidad, Semana Santa y, sobre todo, de verano. No obstante, habrá que esperar a que transcurra un prudente lapso de tiempo para valorar el efecto real que ha supuesto esta crisis de la covid-19.

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

«No poder transitar ha producido muchos incumplimientos de visitas»

¿Se aplican terapias de apoyo?

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

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

¿Qué criterios se aplicaron durante el estado de alarma?

Hay que tener en cuenta que la falta de concreción que produjo el Artículo 7 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, que limitaba el derecho a transitar, produjo una gran cantidad de visitas incumplidas por el confinamiento. Así mismo, los ERTE y despidos produjeron una imposibilidad de atender el pago de pensiones de alimentos.

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

¿Esta situación no se abordó más adelante?

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

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

La crisis ocasionada por la covid-19 ha cambiado de forma radical nuestra vida, generando un caos en todos los ámbitos y, especialmente, en el familiar y económico. La grave situación económica que ha supuesto esta crisis, y que ha desembocado en ERTE, despidos y cierre de pequeños negocios de autónomos, está impidiendo que las demandas de divorcio se incrementen más de lo esperado.

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

¿Cuáles son los principales motivos que alegan?

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

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

Han aumentado las denuncias por violencia de género y denuncias en el ámbito familiar, debido a la obligatoriedad de muchas parejas de verse abocadas a estar confinadas cuando ya habían tomado la decisión de divorciarse.

¿Qué preocupa más a los demandantes de divorcio?

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

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

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

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

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

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

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

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

DAVID RUBIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Un reciente informe del Banco de España señalaba que ahora los jóvenes cobramos menos que la generación de nuestros padres cuando tenían nuestra edad. Estamos retrocediendo en lugar de progresar como país. Y si no hacemos nada ahora para remediarlo, las consecuencias a largo plazo serán mucho peores.

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

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

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

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

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

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

Sí, ten en cuenta que este confinamiento ha sido muy duro para los niños. A nivel de salud mental estamos todos bastante afectados, y el verano es el momento ideal para poder salir y juntarse con amigos. De hecho la propia Ley de Infancia de la Comunidad Valenciana dice que el ocio infantil no es capricho, sino un derecho que se está vulnerando.

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

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

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

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

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

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

#STOPALFOC

VOLVEMOS A LA NATURALEZA, HAGÁMOSLO CON PRUDENCIA

Evita que una distracción se convierta en un incendio

xTi xMí

GENERALITAT VALENCIANA | TOTS A UNA veu

TELÈFON D'EMERGÈNCIES COMUNITAT VALENCIANA 112

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

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

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

Manuela Guilabert

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

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

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

Tradición familiar

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

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

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

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

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

José Salvador controla todo el proceso de elaboración de sus vinos

Los dos vinos de la Finca La Hoya

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

¿Qué os hizo decidiros a emprender esta aventura?

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

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

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

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

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

¿Vuestros vinos cuentan historias?

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

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

¿Es una empresa familiar que defiende la sostenibilidad?

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

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

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

> *«Mi padre me dijo una tarde de septiembre ‘mañana voy a hacer vino, ¿me ayudas?’»*

¿Qué características destacas de la monastrell y la garnacha?

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

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

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

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

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

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

ENTREVISTA> Iván Pastor Lafuente / Windsurfista (Santa Pola, 18-febrero-1980)

«Sigo peleando por hacerme con mi primer metal olímpico»

El windsurfista santapolero podría participar por quinta vez en unos Juegos Olímpicos

JONATHAN MANZANO

Entre finales de marzo y principios de abril se iba a celebrar el segundo y definitivo torneo clave para la clasificación olímpica, la Regata Internacional Princesa Sofía de Mallorca, en la que iba a participar el windsurfista Iván Pastor Lafuente después de su paso por el Campeonato de Australia en febrero.

Tras el parón ocasionado por el coronavirus, la Federación Española ha de volver a reajustar el calendario. Será su gran oportunidad para lograr la primera medalla olímpica de su carrera deportiva después de participar hasta en cuatro ocasiones.

A finales de noviembre participará en el Campeonato de Europa

El windsurfista está esperando a que se ponga fecha a una nueva prueba selectiva para la clasificación olímpica | Sander van der Borch

¿Cómo viviste tu paso por el Campeonato del Mundo de la clase RS:X en Australia el pasado mes de febrero?

No fue todo lo bien que me hubiese gustado, porque tuvimos unas condiciones de viento muy fuerte en los que generalmente me suelo defender pero no iba muy cómodo con el material que había seleccionado, y cuando no vas cómodo en un campeonato con tanto nivel se te complican las cosas. Finalicé en la posición veintisiete, un puesto no muy bueno para los resultados que suelo tener.

¿Por qué el windsurf?

Practico esta disciplina gracias a mi padre y a mi tío, que fueron unos de los primeros en practicar windsurf en el municipio. Cuando tenía ocho años, porque antes lo intenté pero no podía levantar la vela, mi padre me enseñó este deporte. Nos pasábamos todos los veranos practicando en la escuela que tenía mi tío.

Mi padre empezó a participar en Campeonatos de España en la categoría de veteranos hasta que decidí apuntarme, con trece años, en la categoría infantil. Un año más tarde conseguí mi primer Campeonato de España. Recuerdo que me hicieron una entrevista donde mostré mi deseo de ir a los Juegos Olímpicos y, diez años más tarde, conseguí representar a España en los Juegos Olímpicos de Atenas en 2004.

Empezó a surcar olas con ocho años

¿Cómo te cambió la vida tu paso por los Juegos Olímpicos?

Fue la realización de un sueño. El momento que más recuerdo fue precisamente la ceremonia de apertura y la entrega de premios. Ver a los tres finalistas recibiendo medallas me pareció increíble. Tras haber participado en cuatro ocasiones, sigo peleando por hacerme con mi primer metal olímpico.

¿Uno se acaba acostumbrando al éxito?

Sinceramente te acabas acostumbrando un poco. El ciclo olímpico que comprende desde Atenas en 2004 hasta Pekín en 2008 fue un salto muy importante para mí, en cuanto a calidad deportiva se refiere. Empecé a estar en los top diez de casi todas las competiciones internacionales, top cinco en los mundiales y europeos...

¿Ves posible unos quintos Juegos Olímpicos?

Ahora mismo somos seis deportistas los que estamos compitiendo en la misma modalidad. Todos están a un buen nivel y cualquiera puede representar a España. Siempre digo que yo dependo de mí y que si estoy a mi mejor nivel, podré tener muchas más opciones.

Hasta que llegue dicha cita en el calendario, ¿cómo será tu preparación y rutina deportiva?

De momento entrenar en casa. Tengo alguna concentración este verano y otras competiciones de una nueva modalidad olímpica para tener un estímulo competitivo. Ya en la categoría RS:X mi próxima cita será a finales de noviembre, con el Campeonato de Europa que se disputará en Atenas.

Está creando un centro de tecnificación de windsurf

¿En qué proyectos estás trabajando a día de hoy en el mundo de la vela?

Estamos creando un centro de tecnificación de windsurf en Santa Pola, el Centro de Entrenamiento Iván Pastor, pero todavía estamos viendo como ampliar las instalaciones porque estamos utilizando las del Club Náutico. El objetivo es que este centro se convierta en un referente a nivel mundial.

¿Y fuera de la vela?

He creado, junto a otras personas, un proyecto de chanclas recicladas con plástico que procede en más de un 60% del mar. La idea es donar un euro por cada par que se venda a asociaciones que se dediquen a limpiar los océanos, porque dentro de muy poco va a haber más plásticos que peces en el mar. Se trata de aportar nuestro granito de arena para cuidar el océano. Es un proyecto futuro que todavía no está finalizado.

Palmarés deportivo

2019: Medalla de bronce en la Copa de Europa de Holanda y novena posición en el Campeonato de Europa de Mallorca.

2018: Decimotercera plaza en el Campeonato del Mundo de Dinamarca y quinta posición en la Copa del Mundo de Miami.

2017: Sexta plaza en la Copa del Mundo de Francia y decimosegunda posición en el Campeonato del Mundo de Japón.

Campeón del Mundo en la modalidad Race Board en diez ocasiones, la última en 2017.

Olímpico en Atenas 2004 (12º), Pekín 2008 (9º), Londres 2012 (16º) y Río 2016 (9º).

ENTREVISTA> Ana María Lorenzo Palma / Presidenta de la Asociación ATLAN

«Mejoramos la calidad de vida de los niños con autismo y sus familias»

ATLAN necesita apoyo económico para continuar desarrollando su labor social

FABIOLA ZAFRA

La asociación de Tiempo Libre Niños y Jóvenes con Autismo (ATLAN) es una entidad sin ánimo de lucro de ámbito autonómico.

El Trastorno del Espectro Autista (TEA) es una discapacidad en el desarrollo que se puede dar en mayor o menor medida y, en concreto, la asociación va dirigida a los gravemente afectados. Sus usuarios tienen grandes dificultades de comunicación y relación con el entorno y, por consiguiente, presentan dificultades para adaptarse y entender el mundo que les rodea. Todo esto hace que tengan trastornos graves de conducta.

Entrevistamos a la presidenta de ATLAN, Ana María Lorenzo, para que nos ofrezca más detalles sobre la labor social que desarrollan y proyectos de la asociación.

Ana María Lorenzo, Ana Victoria Martínez y Eva López en el mercadillo solidario del Puerto de Santa Pola.

¿Cómo y cuándo nace la asociación?

La asociación nace oficialmente en abril del 2017, que es cuando consta en el Registro de Asociaciones de la Comunidad Valenciana. La idea, o más bien la necesidad, se venía fraguando desde hacía tiempo por tres madres, pero en el verano del 2016 fue cuando ya decidimos ponernos en marcha y empezamos a diseñar el proyecto.

Veíamos como nuestros hijos estaban creciendo y no teníamos suficientes apoyos, no se adaptaban a las actividades que presentaban tanto a nivel extraescolar, municipal o de otras asociaciones a las que pertenecíamos. Necesitábamos complementar la red de recursos disponibles para las personas con autismo grave.

¿Cuáles son los objetivos?

El objetivo general de la asociación es mejorar la calidad de vida de los usuarios y sus familias, favoreciendo su inclusión social y fomentando la autodeterminación. Con esto lograríamos también la contribución a la conciliación de la vida familiar y laboral creando espacios de respiro. Otro objetivo sería el concienciar e informar a la sociedad de las necesidades de las personas con TEA y formación de voluntariado.

La finalidad es obtener un amplio horario de ocio educativo e inclusivo que cubra todas las vacaciones escolares, fines de semana y festivos para dar el máximo de apoyo a las familias, muchas de ellas desbordadas, y poder así mantener a los usuarios en el núcleo familiar y retrasar en lo posible la institucionalización.

> *«El pueblo de Santa Pola siempre se ha volcado y apoyado a la asociación»*

¿Cómo ha evolucionado la entidad desde sus inicios?

La evolución ha sido paulatina pero muy favorable para nuestro colectivo. Empezamos a trabajar sin disponer de una sede y las actividades de ocio las realizábamos acudiendo a granjas escuelas. Estábamos inmersos en la búsqueda de un chalé donde nuestros usuarios pudieran hacer de la sede su casa y contar con instalaciones propias.

Debido a las características de nuestros usuarios es imprescindible tener una casa con parcela para que puedan desplazarse libremente adaptando el entorno a ellos; muchos usuarios presentan hiperactividad, déficit de atención y necesitan deambular constantemente.

Actualmente hemos conseguido todo esto y tenemos nuestra sede en San Vicente del Raspeig. El Ayuntamiento nos ha cedido una casa con una parcela muy amplia y piscina, propiedad de la empresa Cemex, la cual colabora con nosotros de una forma fluida y directa. Es una muestra muy importante de colaboración de las entidades privadas y la administración con las entidades sin ánimo de lucro.

¿Qué tipo de actividades y eventos organizáis?

Hasta ahora realizábamos actividades de ocio los fines de semana, festivos y vacaciones escolares. Por ejemplo: piscina, actividades con instrumentos musicales, jardinería y huerto, talleres manuales, excursiones a parques temáticos, playas, granjas escuela, cine y actividades de inclusión en la comunidad (cafeterías, centros comerciales, etc...).

Contamos con la colaboración desinteresada del parque de bolas Encantilandia de Santa Pola, que nos cede sus instalaciones para uso exclusivo de la asociación en días determinados.

También ofrecemos respiros con pernoctación de fines de semana y puentes en la propia sede. Todo ello adaptado individualmente a las necesidades y potencialidades de cada usuario, acompañados siempre por monitores de formación específica en TEA.

Desde los inicios organizáis dos actos benéficos que cuentan con un gran éxito en participación...

Así es, la celebración del Día Internacional del Autismo en el Palmeral de Santa Pola, donde siempre contamos con la colaboración de empresas y voluntarios del pueblo, así como con las actuaciones de las alumnas de escuelas de danza de Santa Pola, Elche y El Altet.

Y nuestro Concierto Benéfico ATLAN orquestado por músicos profesionales nacionales e internacionales en Alicante. Esta labor es impensable sin la colaboración del saxofonista Toni Moltó que se encarga de la organización del evento junto con grandes músicos alicantinos, como el bajista Pepe Bornay, el pianista Jesús Gómez, etc.

> *«Tres madres nos vimos ante la necesidad de crear una asociación de ocio»*

¿Qué ha significado la crisis sanitaria por la COVID-19 para vosotros?

Ha sido algo inesperado que ha cambiado nuestras rutinas y vidas. Ha significado un parón en seco. Actualmente permanecemos cerrados desde el 14 de marzo.

Nuestro objetivo es poder abrir, si las circunstancias de la pandemia lo permiten, en julio, pero para ello tenemos que recaudar dinero para poder llevar a cabo nuestras actividades.

Actualmente la asociación se encuentra en un momento crítico por falta de liquidez, ¿cuál es la situación?

Es muy difícil, como muy bien has dicho nos falta liquidez para poder reiniciar las actividades que estábamos llevando a cabo

> *«El confinamiento ha supuesto a las familias un desgaste físico y emocional importante»*

hasta el momento de declararse la pandemia.

¿Con qué financiación soléis contar para vuestras actividades?

Nuestra financiación se nutre de las cuotas de los padres por ser socios, las cuotas de los colaboradores y las donaciones de empresas y colegios (Alonai, Maristas de Alicante, Instituto Calp del L´Aljub), además de los eventos benéficos que realiza la asociación.

El pueblo de Santa Pola siempre se ha volcado y apoyado a la asociación, al igual que el Ayuntamiento nos ha facilitado los permisos oportunos para poder realizar los diversos eventos en el municipio o cedido instalaciones para la celebración de los eventos.

La donación más importante que hemos tenido ha sido realizada por el grupo Don Sento con la compra de una furgoneta de 8 plazas. En ella hacemos nuestros desplazamientos y ha sido muy importante para nosotros tener un vehículo propio.

«Ahora mismo la asociación ATLAN hace más falta que nunca»

Sede de la asociación ATLAN.

¿Ha podido ATLAN ayudar a sus usuarios durante las últimas semanas?

Durante estas últimas semanas no hemos podido ayudar a nuestros usuarios, estos han permanecido con sus familias cumpliendo el confinamiento y realizando las salidas necesarias por prescripción terapéutica las veces que lo han necesitado.

Al igual que los colegios por la pandemia, los centros de día nos hemos visto obligados a permanecer cerrados. Ahora mismo la asociación ATLAN hace más falta que nunca, ya que nuestros usuarios están en sus casas. Se están produciendo muchas situaciones de angustia y cansancio en las familias, ya que cuidar de ellos supone un desgaste físico y emocional muy grande.

¿Cuáles son vuestros proyectos de futuro?

Ahora mismo luchamos y dedicamos todas nuestras fuerzas y energías en poder seguir manteniéndonos. Somos muy conscientes de los momentos tan difíciles que atraviesa nuestro país. Nos daríamos por satisfechos con seguir igual que hasta antes de la pandemia. Actualmente pensar en una expansión de servicios es impensable ante el horizonte que se presenta.

«Nuestra intención es volver a abrir en julio si las circunstancias lo permiten»

¿Cómo pueden ayudar nuestros lectores a que la asociación continúe ejerciendo esta importante labor social?

Necesitamos más que nunca la ayuda de los ciudadanos para poder seguir trabajando en el bienestar de las personas con autismo grave y sus familias.

Tenemos problemas para poder realizar los eventos benéficos de los cuales nos financiamos y son esenciales para nuestro funcionamiento, precisamos de la aportación económica que voluntariamente cada uno pueda hacer. Por muy pequeña que sea todo es bienvenido y suma a nuestra causa.

Esta aportación se puede realizar mediante BIZUM al teléfono 610062565 o en el número de cuenta ES13 2100 1539 97 0200215395

Cada vez acumulamos más envases en casa y reciclarlos es la mejor opción para preservar el medio ambiente y mitigar el cambio climático.

We are accumulating more and more containers at home and recycling them is the best option to preserve the environment and mitigate climate change.

PAPEL Y CARTÓN

Folios, cajas de cartón, revistas, periódicos, bolsas de papel, cajas de cereales, cajas de zapatos y cartulinas, entre otros.

Sheets of paper, cardboard boxes, magazines, newspapers, paper bags, cereal and shoe boxes, poster board, among others.

ENVASES

Tetrabricks:
Envases de zumos, leche, batidos...
Envases de plástico:
Bandejas de poliespán, cubiertos desechables, tapones, tapas, botes de champú, de jabón...
Envases metálicos:
Latas, botes de desodorante, papel aluminio...
Envoltorios de:
Aluminio y plástico, blíster.

Tetrabricks: *packaging of juices, milk, smoothies...*
Plastic containers: *polystyrene trays, disposable cutlery, caps, lids, shampoo and soap bottles...*
Metal packaging: *cans, deodorant cans, aluminium foil...*
Aluminium and plastic wrappers, blister packages.

urbaser

AYUNTAMIENTO ≡ AJUNTAMENT
SANTA POLA

Si en tu zona los contenedores son soterrados, pon especial atención y no te confundas, ya que los contenedores de selectiva son más difíciles de identificar.

If in your area the containers are buried, pay special attention and do not be confused, since the selective containers are more difficult to identify.