

AQUÍ en la Vega Baja

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

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



Gastronomía



La ñora y el langostino, delicatessen que diferencian y abanderan los productos de Guardamar del Segura. Pág. 2 (suplemento central)

Sostenibilidad



El nuevo parque 'La Puebla', en Daya Vieja, es capaz de recolectar y gestionar las aguas pluviales. Pág. 3

Deportes



El catalense Aitor Gelardo forma parte de 'La rojita', acumulando ya una amplia trayectoria internacional. Pág. 7

Solidaridad



El nuevo reto de Manuel Maciá es recorrer más de 120 kilómetros en 24 horas con un fin solidario. Pág. 2

SEGURLAB
Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

ANÁLISIS COVID-19
Cuidamos de tu empresa

Test PCR
Test Anticuerpos (rápido)
Test Serológico



Evaluación por médico de empresa - **Unidad móvil, vamos a su empresa** - Toma de muestras por médico y ATS
Resultados en 24/48 horas - Laboratorio con bioseguridad - Prescripción y evaluación por médico de empresa
Consulte servicio a particulares

Solicita información: 966 78 17 97 contacto@segurlab.es www.segurlab.es

ENTREVISTA > Manuel Maciá Senent / Militar del cuerpo de Infantería de Marina (Guardamar del Segura, 1-enero-1961)

24 horas en marcha a través de la Vega Baja

«Pretendo ayudar a todos nuestros vecinos gravemente afectados por la DANA»

FABIOLA ZAFRA

Manuel Maciá Senent es el presidente del Club Maratonianos de Guardamar, y Militar del cuerpo de Infantería de Marina en reserva. Mientras aguarda una llamada gubernamental en casa que lo haga acudir a su próximo destino, continúa manteniéndose en forma con su afición al deporte, tanto es así que ha propuesto un nuevo reto solidario.

AQUÍ en la Vega Baja se ha puesto en contacto con él para que nos revele más detalles de este reto que realizará en noviembre.

¿Cómo surge la idea de crear este reto?

Está motivado por tantos vecinos de la comarca que resultaron gravemente afectados por la DANA. Ya llevaba tiempo queriendo hacerlo, pero después del confinamiento y todo lo que ha ocurrido no ha podido ser antes.

No quiero que se olvide que hay mucha gente que lo ha pasado mal y mi intención es ayudarles un poco.

¿Es el primer reto solidario que realizas?

No, ya hice uno de 111 kilómetros de carrera de montaña hace unos seis años en el que lo recaudado iba para la Asociación de Discapacitados de Guardamar.

Entre 2018 y 2019 también realicé otro de 50 medias maratones en 36 semanas (50 carreras de 21 kilómetros), y lo recaudado fue para la Asociación Española contra el Cáncer.

¿En qué consistirá el reto?

El reto consiste en atravesar la mayor cantidad de poblaciones de la Vega Baja que pueda durante 24 horas corriendo o andando, con la intención de



Manuel Maciá entrenando en el Parque natural de las Lagunas de La Mata y Torrevieja.

recoger ropa, juguetes, material escolar... todo lo que se pueda para ayudar a los afectados por la DANA de nuestra comarca.

¿Cuándo comenzará?

Será el 27 y 28 de noviembre. Hemos decidido fijar esta fecha porque está próxima a la Navidad, y lamentablemente muchos vecinos no podrán celebrarla con juguetes tras las crisis que ha sufrido nuestra comarca. La intención de esto es alegrarles un poco las fiestas.

Vemos en redes sociales que llevas ya tiempo preparándote. Siendo honesto y basándote en tus tiempos, ¿cuántos pueblos crees que podrás atravesar en 24 horas?

Esto aún tengo que programarlo bien, pero ahora mismo tengo una ligera idea de lo que me gustaría hacer. Mi intención es empezar en Guardamar a las 20 horas, pasar por Rojales, Formentera, Daya vieja y Daya Nueva, Callosa, Benferri, Re-

dován, Orihuela, y la vuelta por Bigastro, Benejúzar, Algorfa... yo calculo que podré hacer entre 120 o 130 kilómetros, parando lo justito para comer algo en 5 o 10 minutos.

En los entrenamientos voy haciendo el recorrido por tramos de manera en que voy midiendo lo que puedo tardar de municipio en municipio. Pero esto es una estimación, aún falta tiempo para trazar el itinerario final y los horarios, porque quiero que en cada pueblo conozcan más o menos a la hora a la que pasará, para que los vecinos puedan verme y seguirme en el caso de que así lo deseen.

«El reto se retransmitirá en directo a través de la página de Facebook»

¿El reto será retransmitido o habrá algún seguimiento en streaming?

Intentaré llevar algún coche que me vaya esperando cada 5 o 10 kilómetros, que me acompañe con un poco de avituallamiento y que vaya grabándome para retransmitir en directo a través de la página de Facebook que he hecho para la ocasión.

Además ya me han avisado de que a mi paso por las diferentes poblaciones van a tener preparadas provisiones para mí, e incluso algunas personas me acompañarán durante algunos kilómetros. Yo pasaré trotando e incluso andando muy suave, por lo que casi cualquier persona me puede acompañar. Toda compañía se agradece, sobre todo por la noche.

¿Cómo puede la gente apoyar la causa solidaria que motiva este reto?

Tengo previsto poner a la venta una camiseta con un arcoiris a través de las redes so-

ciales, por encargo, a unos 6 euros. Como me cuestan 3, destinaré los otros 3 al colegio que haya resultado más castigado por la DANA, para que compren para los niños, que tengan material escolar.

Y la gente puede ayudar durante esas fechas llevando a las sedes de Cáritas y Cruz Roja, en la medida de sus posibilidades, todo lo que pueda servir de ayuda para otros.

Los españoles somos un país muy solidario, una vez más hagamos gala de esa solidaridad que nos caracteriza, y si no podemos ayudar con un kilo de arroz que sea con medio.

«Todo el que quiera puede acompañarme unos kilómetros desde su pueblo»

Seguimiento del reto solidario

A través de la página de Facebook: Que a nadie le falta nada – Somos Vega Baja, Manuel Maciá publica los entrenamientos, avances en la organización del reto, venta de camisetas y todo lo que vaya surgiendo y que ayude al motivo final: la ayuda solidaria a los más afectados por la DANA, y sobre todo a los niños.

ENTREVISTA > Ciriaco Clemente / Gerente de Hidraqua en Daya Nueva

Daya Nueva estrena una zona recreativa a prueba de lluvias

El nuevo parque La Puebla es capaz de recolectar y gestionar las aguas pluviales

FABIOLA ZAFRA

El Ayuntamiento de Daya Nueva junto con la empresa Hidraqua, han diseñado y desarrollado el nuevo parque La Puebla del municipio. Un lugar que no sólo es un espacio verde para un uso deportivo y recreativo, sino que ofrece un amplio sistema de drenaje ante episodios de lluvia sobre el terreno.

AQUÍ en la Vega Baja ha hablado con Ciriaco Clemente, gerente de Hidraqua en la población, para que ofrezca más detalles de esta nueva infraestructura urbana.

¿Cómo surge la idea de crear un parque de estas características?

En toda la zona de la Vega Baja estamos impulsando las actuaciones de drenaje urbano sostenible. Son actuaciones que intentan paliar los efectos de las lluvias, inundaciones y encharcamientos, pero en lugar de hacerlo con el enfoque tradicional de hacer grandes colectores, que requieren grandes obras y buscar un punto de desagüe a ríos o ramblas, intentamos naturalizar las infraestructuras, hacer allí alguna actuación que resuelva un problema hidráulico, en este caso de lluvia, pero que sea algo que se pueda integrar y sea natural en el casco urbano.

En esa zona de Daya Nueva siempre había problemas de encharcamiento cuando llovía, y el Ayuntamiento tenía allí una parcela disponible que, entre otras cosas, podía estar destinada a un parque. Fue cuando unimos las dos ideas, construir un parque pero que no fuera sólo un parque al uso, sino que tuviera esa infraestructura hidráulica y ayudara en la evacuación del agua de lluvia.



Imagen del nuevo Parque La Puebla en Daya Nueva.

¿En cuánto tiempo se han desarrollado las obras?

Empezamos a finales del año pasado y terminamos el parque en junio. Las obras en sí han durado unos cuatro meses, pero se han alargado porque tuvimos que interrumpirlas por la covid-19 y el confinamiento.

¿Qué caracteriza principalmente a este parque?

Es un parque con su función recreativa y de zona verde, pero la principal característica es que todo el parque está lleno de tubos drenantes, incluso las superficies que están pavimentadas, que conducen el agua a una especie de depósito de infiltración.

Incluso el agua de la calle exterior del parque se recoge por medio de unos imbornales.

¿Cuál es el recorrido que hace el agua?

Se drena por medio de los tubos de infiltración que la conducen a esos depósitos, que retienen el agua para luego filtrarla al terreno. Lo que estás haciendo es capturar el agua y no tirarla a la calle, al asfalto, que lo único que haría sería charcos y crear otros problemas.

Se trata de soluciones que en Europa ya llevan haciéndose muchos años; soluciones verdes, soluciones amables con el entorno. Desde hace unos años se están impulsando aquí en España, en cualquier rotonda, en cualquier parterre que tengas.

¿Qué capacidad tiene ese depósito recolector de aguas pluviales?

La capacidad del depósito no es para que vaya almacenando, sino que inmediatamente conduce el agua al terreno si la admite. Va a depender mucho de lo cargado que vaya; si el terreno está muy mojado tardará más en infiltrar esa agua, si está seco la lluvia enseguida pasará.

Antes de hacer el parque se hicieron pruebas; se hizo la ex-

cavación, se llenó de agua y se vio como infiltraba. El agua desaparecía en seguida porque estaba bien seco, pero si cae una DANA o llueve durante unos días el agua tardará un poco más en pasar al terreno.

Se proyecta también la construcción de un edificio contiguo municipal. ¿Tendrá también una función de drenaje e infiltración?

Así es, se va a construir al lado un centro de salud. Lo habitual es que en los edificios haya una bajante que tira a la calle el agua de lluvia y genera más charcos.

Este edificio ya está preparado para que la bajante vaya a esta zona de infiltración del parque y el agua acabe en el terreno, por lo que este edificio no va a generar más agua de lluvia sobre el asfalto. La intención es ir aliviando todo el tema de encharcamientos.

¿Qué garantías cree que ofrece este lugar al pueblo?

Primero que aquello era un descampado y no tenía ningún uso. Se ha creado una zona verde y lúdica para el municipio que al mismo tiempo alivia los

problemas de encharcamientos e inundaciones en el casco urbano.

¿Está en auge este tipo de infraestructuras?

Así es, nosotros estamos apostando por ello. En el plan Vega Baja Renace también se va a priorizar por todo el tema de infraestructuras verdes y por la naturalización de infraestructuras, muy alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030.

Son las líneas de actuación en las que hay que trabajar, y más viendo lo que hemos sufrido con DANAS y similares que confirman más que son las soluciones que se deben seguir implantando.

«En toda la Vega Baja estamos impulsando las actuaciones de drenaje urbano sostenible»

«Tras las DANAS y similares que hemos sufrido, estas soluciones son muy válidas»

«Debemos apostar por continuar naturalizando infraestructuras»

ENTREVISTA > Ana Belén Juárez / Concejala de Turismo y Deportes del ayuntamiento de Los Montesinos

Los Montesinos, donde nacen los senderos

«Hemos creado un elemento turístico diferenciador que complementa al tradicional sol y playa de la comarca»

FABIOLA ZAFRA

El municipio lanza una propuesta de gran valor medioambiental: 'Los Montesinos, donde nacen los senderos'. Se trata de la creación de rutas ecosostenibles que atraviesan el término y la comarca, mostrando diferentes enclaves de interés turístico y natural.

AQUÍ en la Vega Baja ha hablado con la concejala de Turismo e impulsora del proyecto, Ana Belén Juárez. Ella nos descubre más detalles sobre la nueva propuesta.

¿Cómo surge la idea de crear este proyecto?

Particularmente me considero una persona amante de mi pueblo, me encanta la ubicación que tiene, la diversidad, la proximidad a grandes espacios naturales... y soy una gran conocedora del terreno por mi afición al deporte y a la bicicleta desde pequeña.

Siempre he querido tener la oportunidad de abrir nuestro entorno al público, que la gente lo conozca de una forma organizada y bien explicada, y creo que ese momento ha llegado al convertirme en concejala de Turismo y Deporte del ayuntamiento de Los Montesinos.

¿Cuánto tiempo ha llevado?

Hemos trabajado dos años en este proyecto, en el estudio, el diseño, el conectar bien todas las rutas, los paneles, los textos, traducciones al inglés... y creo que hemos conseguido crear un elemento diferenciador del resto de la comarca, con un producto que diversifica la oferta turística y dinamiza la economía local.

Considero que esta nueva oferta va a mejorar nuestro posicionamiento, porque la gente además de venir al tradicional sol y playa también quiere generar experiencias, y está muy de moda la práctica deportiva.

Finalmente se han establecido trece posibles rutas. ¿Cómo podemos recorrerlas?



Ana Belén Juárez frente al panel informativo en el ayuntamiento.

Todas las rutas comienzan y acaban en la plaza del Ayuntamiento. De las trece, seis son interiores, están dentro del término municipal, y siete son propuestas que conectan el municipio con espacios naturales de la Vega Baja.

Los itinerarios pueden hacerse a pie, a marcha nórdica,

corriendo o en bicicleta, depende de la resistencia del usuario y de la ruta que elija.

¿Qué dificultad tienen las rutas?

Nosotros proponemos estos trece itinerarios de diferentes distancias que tienen una dificultad creciente, de forma que la ruta 1 es la más corta, de 3,5

km y la trece es la más larga y la más dura, con 42 km.

En la puerta del ayuntamiento hay unos paneles con toda la información de las rutas, distancia, duración estimada, recomendaciones para hacerla, etc. Está todo muy bien explicado para que el usuario decida la mejor opción para él.

Tras elegir la ruta, ¿qué apoyos o guías se ofrecen al usuario?

En los paneles figura bajo cada una de las rutas un código QR para descargarla en el móvil.

Las interiores además están marcadas por unas balizas verdes que tienen los números de las rutas. Por ejemplo, si vas por la 6 tienes que seguir las balizas en la que figura este número. Durante todos los itinerarios internos también se han colocado paneles explicativos; por ejemplo, en Las Salinas hay carteles que hablan del parque natural, igual pasa en la Vía Verde o en La Marquesa.

Aparte estamos terminando de elaborar una guía para tenerlo en soporte papel y trabajamos en alojar todas las rutas en la web del ayuntamiento y en aplicaciones como Strava o Wikiloc, frecuentes y socorridas por senderistas.

Se ha establecido un punto mecánico para las bicis en la plaza del Ayuntamiento, ¿en qué consiste?

Es también un elemento a destacar de este proyecto por su originalidad y servicio tan socorrido que ofrece, algo que muy rara vez se encuentra.

«El turismo busca, aparte de disfrutar del sol y la playa, generar experiencias»

Se ha instalado un potro de forma que antes de salir puedas colgar tu bici y ponerla a punto. Hay disponibles una serie de herramientas para dar aire a las ruedas, ajustar los frenos, etc. La finalidad es que no tengas excusa para hacer las rutas.

¿Qué nivel de participación están teniendo?

En el poco tiempo que llevamos, y a pesar del calor que está haciendo, creo que el proyecto está teniendo una buena acogida.

Ahora mismo no se pueden realizar excursiones organizadas por la covid-19, pero para septiembre queremos hacer los fines de semana excursiones guiadas para que la gente vaya conociendo esta nueva oferta turística, en función de las normas que establezca la situación sanitaria.

¿Particularmente cuál de las rutas es tu preferida?

Hay rutas para toda la familia; dificultad en sí no tiene ninguna, son todo caminos llanos, no hay grandes cuestas... va en función de la resistencia, el fondo de cada uno y el tiempo que le quieras dedicar.

Pero para mí la más bonita es la 6, porque pasas por la Vía Verde, por el Parque Natural de La Mata y Torrevieja, por la Torre observatorio, La Marquesa... Se puede hacer andando o en bici, y yo recomiendo ir con la cámara de fotos, al atardecer, sin prisas, disfrutar del trayecto y, al finalizar, recuperar fuerzas en cualquier terraza saboreando la gastronomía de Los Montesinos.



La Torre del observatorio, uno de los lugares que atraviesan las rutas.

«A partir de septiembre queremos realizar asiduamente excursiones guiadas»

«Se ha instalado un punto mecánico para las bicis en la plaza del Ayuntamiento»

DESCUBRE QUE
UN GRAN VIAJE
NO SE MIDE EN KMS



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

comunitatvalenciana.com

Mediterráneo
EN VIVO
Y SEGURO





ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

El demonio vive al lado

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

Virus mental

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

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

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

El miedo pasará

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



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

El ciudadano o la gestión

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

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

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

Diferencia con otros países

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

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

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

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

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

La culpa siempre del otro

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

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

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

AQUÍ

Medios de Comunicación

EDITA: AQUÍ Medios de Comunicación S.L. B54958459

Teléfono: 966 36 99 00 - redaccion@aquimediosdecomunicacion.com
Las cartas al director serán publicadas en el diario digital.

D.L. AQUÍ en la Vega Baja: A 629 2017

D.L. AQUÍ en Orihuela: A 631 2017

D.L. AQUÍ en Torreveja: A 630 2017

D.L. AQUÍ en Cox: A 632 2017

AQUÍ en la Vega Baja

www.aquienlavegabaja.com
/AQUÍenlaVegaBaja - @AQUÍenVegaBaja

AQUÍ en Orihuela

www.aquienorihuela.com
/AQUÍenOrihuela - @AQUÍenOrihuela

AQUÍ en Torreveja

www.aquientorreveja.com
/AQUÍenTorreveja - @AQUÍTorreveja

AQUÍ en Cox

www.aquiencox.com
/AQUÍenCox - @AQUÍenCox

Ángel Fernández
DIRECTORFernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTOFabiola Zafra
ACTUALIDADJonathan Manzano
CULTURACarmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓNJorge Espí
JUSTICIAPablo Verdú
DEPORTESDavid Rubio
PROVINCIAManuela Guilbert
SOCIAL Y GASTRONOMÍADesireé Moya
BAJO VINALOPÓJavier Díaz
MEDIO VINALOPÓNicolás Van Looy
MARINA BAIXAJosé Pastor
DIRECTOR COMERCIALFede Romero
MAQUETACIÓNChristian Alain
CREATIVIDAD Y WEBMiguel Asensio
DIBUJANTEJulio Moyano
AUDIOVISUALLisardo Gabarre
DISTRIBUCIÓN

ENTREVISTA > Aitor Gelardo / Futbolista en el Villarreal C.F. (Catral, 26-junio-2002)

«Ser convocado por la Selección Española es un orgullo y una motivación»

Aitor Gelardo forma parte de la alineación de 'La rojita'

FABIOLA ZAFRA

El catralense se prepara para comenzar esta temporada en el Villarreal B, a pesar de las dudas que ciernen sobre el arranque de la liga.

El jugador de veinte años ya cuenta con una amplia trayectoria en el fútbol y lleva varias temporadas siendo convocado por la Selección Española para jugar en sus equipos inferiores, siendo uno de los jugadores con más experiencia internacional.

¿Cómo fueron tus inicios en el fútbol?

Mis inicios fueron en Catral con cinco años. Empecé jugando en pista y al año siguiente continué en fútbol 7; a los dos años me fichó el Kelme y estuve tres temporadas jugando en Elche, dos de benjamín y un año de alevín. Del Kelme ya me marché de casa para jugar en el Villarreal.

Debe ser difícil vivir alejado de tu familia. ¿Qué dicen ellos?

A mí personalmente no se me hizo tan difícil ya que iba muy decidido con lo que quería. Desde el primer momento me concienció de donde iba a estar y por lo que iba a luchar. Me fui con once



Aitor Gelardo junto a la Copa del Atlántico que ganó la Selección Española sub-18 el pasado mes de enero.

años, y realmente es una sensación muy extraña estar lejos de tu familia y es difícil llevarlo.

En mi familia a la que más le costó fue a mi madre, separarte de tu hijo tan pequeñito fue bastante duro. Solo me veía los fines de semana, incluso alguno no podía bajar a casa y estaba más tiempo sin verme y se hacía más difícil. Mi padre y mi hermano han sabido llevarlo mejor porque también les apasiona el fútbol y

han tenido una visión diferente; pero eso no quita que también haya sido difícil para ellos.

Ha sido un año muy duro. ¿Cómo ha sido tu última temporada en el Villarreal C.F.?

La última temporada la verdad que ha sido un poco difícil ya que he tenido una pequeña lesión que, a la hora de jugar o entrenar, me impedía hacer las cosas como yo sabía hacerlas.

También se ha hecho difícil por la covid-19, la situación obligó a hacer una parada en lo más bonito de la temporada.

¿Qué te define como jugador? ¿Qué aportas al equipo?

Soy un jugador trabajador y sobretodo luchador, al final todo lo que he conseguido ha sido gracias al trabajo diario y a no rendirme nunca.

Mi punto fuerte es la defensa; sacar el balón desde atrás y saber llevar el modelo de juego del contrario. Puedo aportar mucha confianza y seguridad al equipo.

Aparte de jugar la temporada en Valencia, también llevas tiempo siendo convocado para jugar en las competiciones inferiores de la Selección Española. ¿Cómo es ese momento en el que te llaman para jugar representando a tu país?

La verdad que es un orgullo enorme representar a tu país, es el sueño de cualquier jugador desde pequeñito. Te da una alegría increíble y sobre todo la motivación para seguir trabajando y hacer las cosas bien.

Esas oportunidades de poder jugar en la selección española, me crean ambición por mejorar y hacen que no me conforme donde estoy, y así poder cumplir todos mis objetivos.

¿Cuál ha sido el momento más importante en tu carrera como futbolista hasta el momento?

La clasificación del mundial sub-17, que disputamos en Brasil entre octubre y noviembre del año pasado. Llegamos hasta cuartos

«En 2019 disputé el mundial de Brasil con la Selección Española sub-17»

de final y fue una experiencia brutal que me gustaría repetir.

Tras las vacaciones el equipo se prepara para empezar en cuanto se pueda...

Así es, cuando terminó el confinamiento tuvimos unas vacaciones cortitas de tres semanas, porque volvimos a Vila-real a entrenar en junio, y ahora mismo estamos haciendo la pretemporada con el Villarreal B.

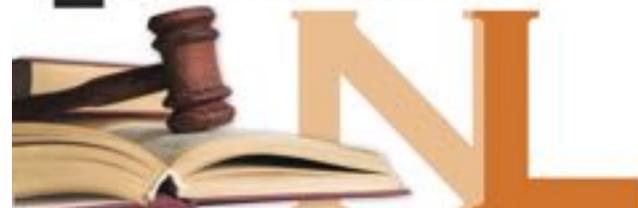
En las últimas semanas se han conocido positivos por covid-19 en varios equipos de fútbol, y se está hablando de la posibilidad de un retraso en el inicio de la liga juvenil hasta enero de 2021. ¿Cómo ves la situación?

La situación se está descontrolando otra vez y, aunque se nos haga difícil no poder ir a entrenar o no poder comenzar la liga, la salud siempre irá primero.

Es preferible tomar las precauciones necesarias para que todo mejore y poder volver a empezar todo como estaba. Hemos tenido que trabajar bastante en casa para no perder el ritmo, pero espero poder volver al campo, que todo vuelva a la normalidad y sobretodo seguir disfrutando del fútbol.

DERECHO

- PENAL
- CIVIL Y FAMILIAR
- ADMINISTRATIVO
- LABORAL
- MEDIACIONES



NOVUS LEGIS
ABOGADOS

«Una nueva forma de entender la abogacía»

Avda. Los Pinos, nº1 • 03140 Guardamar del Segura, Alicante
TL. 865 661 017 • 688 792 272 • info@novuslegis.com

www.novuslegis.com



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

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

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

DAVID RUBIO

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

¿Cómo está el semen de los españoles particularmente?

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

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

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

¿Y cómo están las mujeres?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

espermática pero quizás la realidad no sea así.

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

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

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

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

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



Polop de la Marina, los eternos caños

Nísperos, fuentes y miniaturas

TEXTO: FERNANDO ABAD

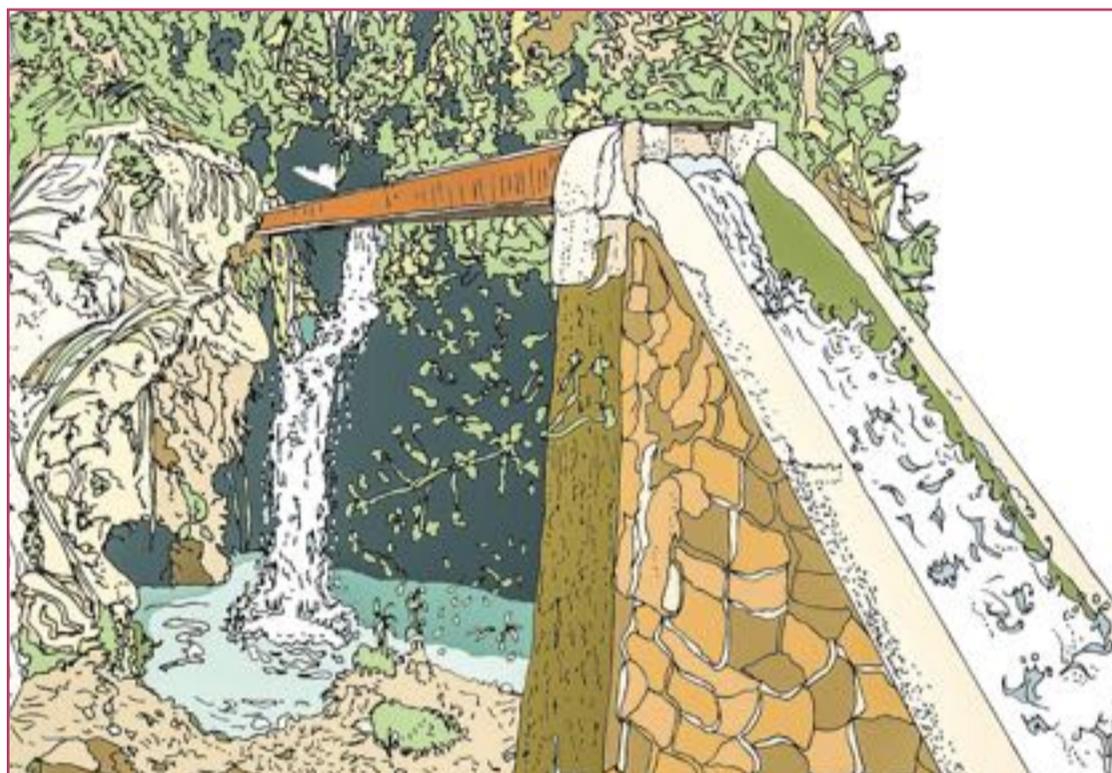
ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

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

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

Por donde bebió Sigüenza

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



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

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

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

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

Entre sillarejo y cantería

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

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

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

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

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

Un monte, una ermita y un molino

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

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

Turismo y Gastronomía

Una ciudad romana que se encuentra en medio de urbanizaciones

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

DAVID RUBIO

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

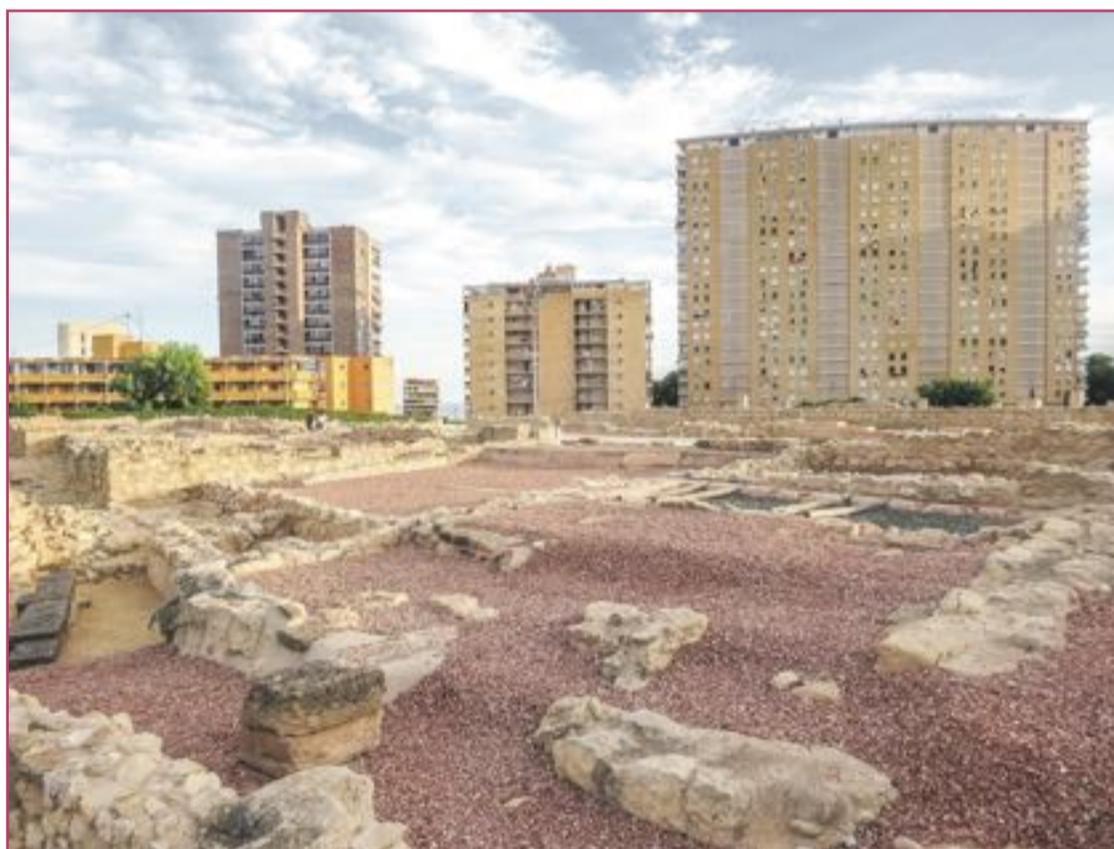
Sobre la pequeña montaña del Tossal de Manises hace más de dos milenios se hallaba una antigua ciudad íbera, que luego se convirtió en romana, a la que conocemos como Lucentum. Tradicionalmente se ha considerado que su primer nombre fue Akra Leuka (en griego clásico significa 'peña blanca') e incluso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

Las murallas y las casas

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

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

Para muchos visitantes impactan las termas romanas



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

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

Termas, foro y tumbas

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

cuales circulaba el aire que regulaba la temperatura.

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

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

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

Los enigmas de Lucentum

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

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

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

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

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

Solveig Nordström

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

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

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

Las delicatessen de Guardamar

La ñora y el langostino abanderan la gastronomía del municipio costero

FABIOLA ZAFRA

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

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

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

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

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

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

¿Cómo podemos distinguirlo?

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

¿Qué particularidad tiene su bocado?

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

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

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



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



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

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

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

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

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

¿Con qué particularidades cuenta la ñora local?

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

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

¿Cómo podemos distinguirla?

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

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

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

¿En qué lugar podemos disfrutar de estos productos?

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

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

y los ofrecen a sus clientes en temporada.

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

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

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

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

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

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

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

ANEM SEGURS

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

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

**Mediterrani
EN VIU
i SEGUR**

Informa't:

anemsegurs.com

900 300 555



**GENERALITAT
VALENCIANA**

**TOTS
A UNA
veu**



xTa xMi
#AmbPrudència

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

Un Limoncello elaborado con limones ecológicos de la Vega Baja

La Universidad Miguel Hernández ha desarrollado la formulación del licor

FABIOLA ZAFRA

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

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

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

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

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

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

¿Cómo ha sido ese proceso?

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

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

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



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



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

¿Y cómo han conseguido esa tonalidad que buscaban?

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

¿Cuánto tiempo ha llevado desarrollar este proyecto?

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

Luego ya a nivel empresa, Vega Scorza ha buscado dónde

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

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

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

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

persona responsable ha sido Javier Vidal.

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

¿Qué tipo de limones se utilizan en su elaboración?

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

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

¿Qué caracteriza el licor que se obtiene al finalizar?

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

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

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

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

¿Podemos encontrar ya este producto en el mercado?

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

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

«Se comercializan finalmente dos licores con diferentes graduaciones alcohólicas»

Los remanentes de la discordia

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

JORGE ESPÍ
ABOGADO Y GRADUADO SOCIAL

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

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

Acuerdo precario

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

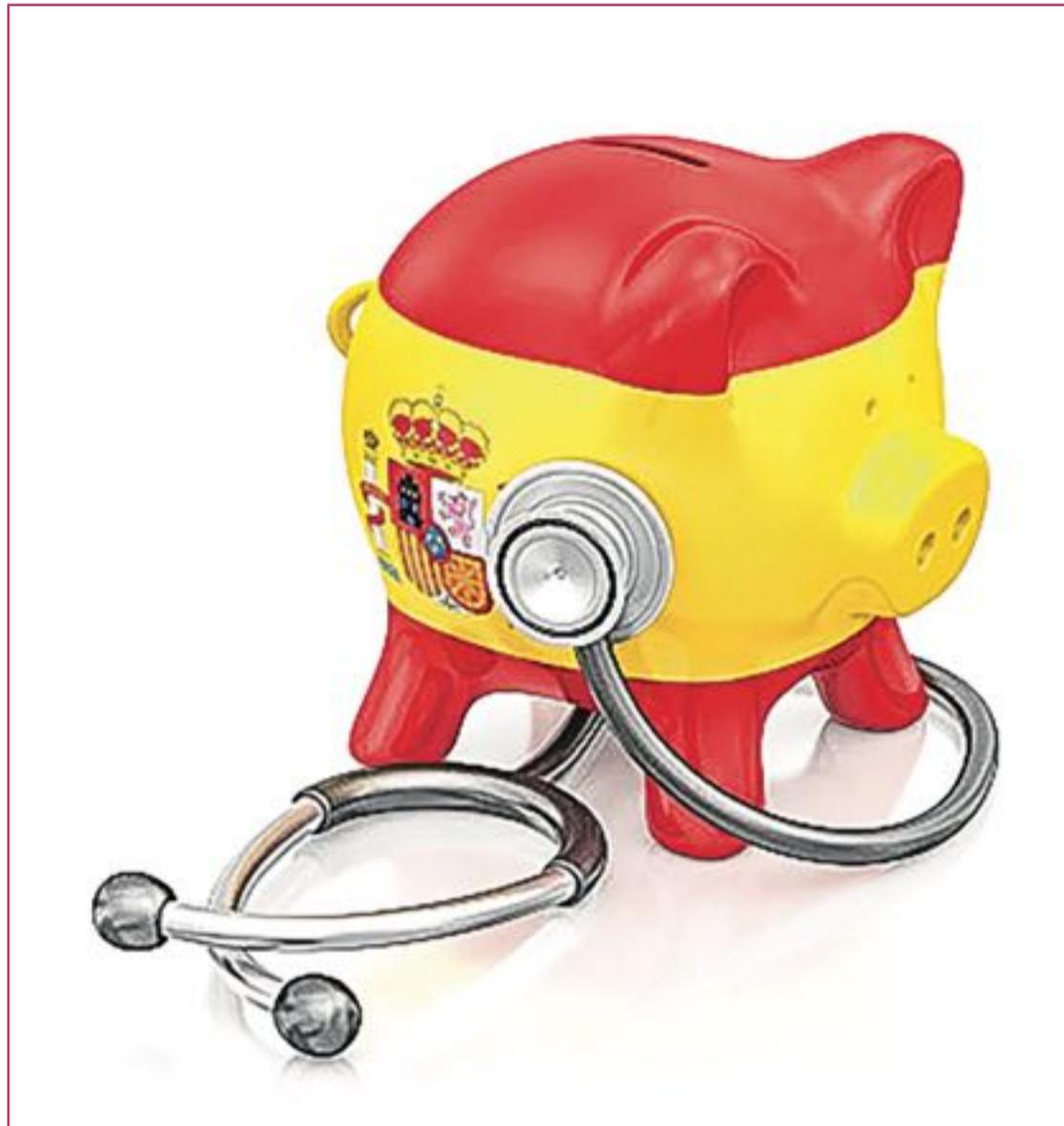
El pacto en la FEMP era precario puesto que solo lo apoyaban los alcaldes socialistas y, tras las modificaciones exprés, logró la abstención del grupo conformado por Podemos, IU y los comunes.

Resumen del problema

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

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

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



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

Opiniones diversas

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

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

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

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

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

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

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

Posición de la ejecutiva socialista

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

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

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

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

Compromís en contra

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

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

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

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

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

«Mi objetivo es mostrar una gimnasia sólida y llamativa»

Néstor Abad participará por segunda vez en los Juegos Olímpicos

JONATHAN MANZANO

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

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

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

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

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

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

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

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

Está entrenando para añadir mejoras en los ejercicios de Tokio



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tras tu paso por Tokio, ¿qué planes tienes?

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

«Ser padre me ha influido mucho»

Palmarés deportivo

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

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

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

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

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

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

PABLO VERDÚ

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

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

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

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

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

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

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



no vamos a Europa a pasearnos, sino a competir.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENTREVISTA > Aixa Sáez Escolano / Cantante (Orihuela, 9-abril-1994)

«Decir lo que pienso en mis letras es algo que siempre llevaré por bandera»

Aixa prepara el lanzamiento de su primer disco en solitario

FABIOLA ZAFRA

La oriolana Aixa Sáez prevé lanzar durante este mes su primer álbum, en el que ha contado con el apoyo del músico Víctor Rodríguez.

La cantante, que se dio a conocer como integrante del grupo 'Generación 91', comienza su carrera en solitario con un disco que promete no dejar a nadie indiferente. AQUÍ medios de comunicación ha hablado con la artista sobre su trayectoria y proyectos.

¿Cuándo comenzó tu interés por la música?

Comenzó desde que tengo uso de razón. Recuerdo a mis abuelas cantando mientras preparaban la comida, tardes en casa con mis padres y sus vinilos, los míticos karaokes en los que me subí por primera vez a coger un micro...

El interés por la música era algo que compartía con todos mis seres queridos. También he contado con la influencia de mi hermano Aarón Sáez, teclista de Varry Brava, que hizo que quisiera dedicarme a esto desde dentro.

Llevas mucho tiempo cantando, pero ahora apuestas por tu carrera en solitario. ¿Cómo ha sido tu trayectoria en la música?

Mi trayectoria en la música comenzó con mi otra gran familia: 'Generación 91'. El grupo oriolano me dio la oportunidad de compartir con ellos escenarios, horas de estudio y abrirme un hueco en este mundo tan difícil.

¿Cómo defines tu música?

No podría definirla en un estilo, siempre me he dejado llevar por lo que sentía y lo que quería transmitir. Decir lo que pienso en mis letras es algo que siempre llevaré por bandera, me gusta crear sin tener ningún techo arriba que me impida lo contrario.

«La música es una de las herramientas más potentes que tenemos para expresarnos»



«Escucho a diario mucha música, pero sobre todo a mujeres»

Esta manera de ver la música a veces se ha enlazado con el RAP, pero me gusta fusionar y crear, no quiero quedarme en un solo estilo.

Tus letras son reveladoras y bastante críticas. A grosso modo, ¿qué mensajes transmites con tus canciones?

Intento transmitir mensajes del día a día, de mis pensamientos, de lo que vivimos y sobre todo de lo que luchamos, mi gente, las personas que me rodean.

Creo que la música es una de las herramientas más potentes que tenemos para poder llegar a la sociedad y decir lo que queremos, aunque cada vez lo tengamos más complicado.

En los últimos meses has dado a conocer algunos de los temas que formarán parte de tu nuevo EP, ¿cuándo lo publicarás finalmente?

La situación que vivimos actualmente me ha trastocado los planes, pero no dejo de crear y de componer cosas nuevas. Vamos

poco a poco pero con buen paso, y para principios de septiembre se lanzará el EP completo, del que ya tenemos tres singles fuera.

Ojalá todo esto nos deje dar algún directo y poder empezar a movernos como queremos. Tenemos que tener paciencia.

¿Cómo va a ser el disco?

El disco lo definiría como algo que creamos sin complejos, lo pasé increíble junto a Víctor Rodríguez y tengo muchas ganas de que podáis escucharlo al completo. Disfrutamos mucho componiéndolo y creo que eso se nota en un curro como este, tan creativo.

Tiene de todo, no te deja indiferente, hace que te levantes del sofá y que pienses y actúes.

Háblanos de tu canción 'Selva', que rompe un poco en estilo musical con el resto de tus canciones.

Selva fue un tema en el que Víctor y yo compenetrarnos muchísimo. Él es un gran músico y cuando quise contactar con él

para crear este EP fue por eso, quería hacer música.

Yo ya escribía letras, grababa... pero quería hacer algo que sonara, que me hiciera y os hiciera disfrutar. Creo que ese cambio de registro venía un poco por tocar la música desde cerquita.

¿Con quién te gustaría compartir escenario y hacer una colaboración?

Se me vienen tantas y tantas artistas a la cabeza a las que admiro... Escucho a diario mucha música, pero sobre todo a muchas mujeres, es algo que me llega muy dentro poder escuchar letras de compañeras que luchan como nosotras.

Creo que me quedaría corta nombrando a una o dos pero tengo referentes como 'Iseo', que tiene una sensibilidad especial, y 'Road Ramos' por su manera de llegarte y su fuerza. Pero no hay que olvidar que tenemos cerca personas igual de válidas.

¿Cuáles son tus próximos proyectos?

Estamos preparando unos temas en el auditorio CAM en Orihuela, a voz y piano, con Víctor Rodríguez. Crearemos unos audiovisuales con Ignacio Malfarío que tengo muchísimas ganas de grabar y de que podáis ver cuanto antes, va a ser tremendo.

¿Unas palabras para tus seguidores que esperan este nuevo disco?

Que espero que lo disfruten tanto como yo, y que puedan bailar, quererlo y que no se les olvide quienes son y todo lo que pueden conseguir. Que vamos a seguir dando mucha guerra. Esto es solo el principio.

«Mi nuevo disco no te deja indiferente, hace que te levantes del sofá y actúes»

ENTREVISTA > Varry Brava / Grupo de música

«Con 'Hortera' nos hemos superado»

Se vieron obligados a atrasar la publicación de este nuevo disco a causa de la crisis del coronavirus

JONATHAN MANZANO

Varry Brava o lo que es lo mismo Óscar Ferrer, Vicente Illescas y Aarón Sáez tienen nuevo disco. Desde enero han ido publicando una canción tras otra hasta contar con cuatro sencillos presentados antes del lanzamiento del nuevo álbum que lleva por nombre 'Hortera'. La presentación del disco como tal, se hará, si las circunstancias actuales lo permitieran, durante los primeros meses del próximo año.

¿Qué nos podemos encontrar en vuestro quinto álbum de estudio?

Aarón Sáez (AS) - Son diez nuevas canciones en las que queremos transmitir libertad, optimismo, fuerza y la alegría de quitarse siempre los complejos y la ropa.

Óscar Ferrer (OF) - Con 'Hortera' hemos superado el concepto de lo que somos como banda. Va a ser difícil mejorarlo.

¿Por qué el título 'Hortera'?

OF - Porque para nosotros hortera significa ser atrevidos, valientes, inconformistas, positivos, divertidos y desprejuiciados.

¿Cómo ha sido el proceso de composición de este nuevo disco?

Vicente Illescas (VI) - Todas las letras las componen Aarón y Óscar. Suele haber una armonía

«Hortera significa ser atrevidos, valientes, inconformistas, positivos, divertidos y desprejuiciados»



De izquierda a derecha Aarón Sáez, Óscar Ferrer y Vicente Illescas.

base, una melodía que puede funcionar y entre los tres tratamos de darle mayor forma, entre arreglos e ideas de producción. Aquí la mayor implicación es de Andrés y Pablo, que han sido los cerebros de 'Hortera'. En otras ocasiones el trabajo es muy parecido.

¿Cómo surge la idea de crear una banda de música?

VI - Bueno, en mi caso, la historia es bastante peculiar, pues yo pude ver a Varry Brava en directo. Fue allá por mayo de 2009 cuando les dije que estaría en el proyecto si ganaban el concurso en el que estaban participando. El caso es que lo ganaron y no tuve más remedio. Once años después la historia continúa. El origen de la banda creo que fue en una noche de copas donde todo parece una broma hasta que se te va de las manos...

«No somos demasiado de ponernos metas imaginarias»

OF - Ocupábamos las horas libres del local de ensayo de unos amigos en Murcia, escuchando música y tocando todo el rato y todos los días. Grabamos una maqueta y empezamos a tocar en Murcia.

Con la experiencia que dan los años, ¿qué recordáis de aquella maqueta 'Ídolo' de 2009?

AS - Que no teníamos ni un duro y que todo lo podíamos con imaginación. Me acuerdo mucho de eso porque intentamos no de-

jar de lado nunca esa capacidad de crear y de disfrutar.

¿Habéis cambiado en algo?

VI - Pues que somos más viejos y que ahora podemos pagar las facturas de casa.

Analizando vuestra trayectoria, la estética juega un papel fundamental en vuestros trabajos. ¿A qué se debe esta influencia?

AS - A que las bandas que nos gustan siempre han vestido bien y nosotros intentamos ser como las bandas que nos gustan.

Hace dos años os vimos colaborando con Alberto Jiménez de Miss Caffaina, uno de los grupos más aclamados del panorama musical nacional. ¿Cómo surgió esa colaboración que se ha vuelto a producir recientemente con la canción 'Dancetería' (Aquí nadie sabe tu nombre)?

OF - Nos gusta mucho como entiende la música Miss Caffaina, nos sentimos muy cerca de ellos en ese aspecto y, además, compartimos la misma oficina de management. Lo propusimos y Alberto aceptó encantado. A partir de ahí, y más con 'Dancetería', hemos hecho todos una relación muy especial y muy sincera.

¿Os imaginabais en algún momento esta trayectoria?

AS - No somos demasiado de ponernos metas imaginarias, vamos avanzando y disfrutando sin más.

Pero, ¿cuál es el secreto del éxito de Varry Brava?

OF - Disfrutar, currar, equivocarte, aprender, ser flexible, sentirte libre y feliz con lo que haces. Pero eso no son secretos, son dogmas.

Si tuviérais que elegir un momento de todos estos años que os haya marcado especialmente en vuestra faceta musical, ¿cuál sería?

VI - Es difícil. En el camino nos hemos encontrado de todo, para bien y para mal. Me quedo con la gente que ha creído en nosotros y nos ha apoyado en todo momento. El camino es tan largo que es gratificante rodearte de gente que nos ha ayudado a crecer, tanto de manera humana como musical.

¿Cuándo podremos verlos de nuevo por los escenarios presentando este nuevo álbum?

VI - Para ser sinceros es complicado. Ojalá fuese cuanto antes. En cuanto 'Hortera' salga a la luz tendremos que ir pensando en planes A, B y C... no depende de nosotros. Esperamos anunciar fechas tan pronto como sea posible.

ABIERTO
24 HORAS

SERVICIO
A DOMICILIO

ESPECIALIDADES

HOSPITAL
VETERINARIO



SAN ANTÓN
HOSPITAL VETERINARIO

TORREVIEJA - DOLORES - URB. LA MARINA - CIUDAD QUESADA
LA REGIA - URB. VILLAMARTIN - PLAYA FLAMENCA

HOSPITAL GUARDAMAR
Rotonda Era de Lucio, 4
hospital@sananton.com.es

Tif. 96 572 78 17
www.sananton.com.es

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

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

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

MANUELA GUILABERT

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

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

Vikingos en la provincia de Alicante

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

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

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

Según los documentos que existen de la época estuvieron



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

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

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

¿Qué te hizo investigar el mundo vikingo?

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

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

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

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

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

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

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

¿Qué función tenía la mujer vikinga?

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

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

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

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

¿Cómo se alimentaban para mantenerse en esas condiciones físicas?

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

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

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

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

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

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

Premiado el IES Rafal en la Feria Área

La feria está organizada por la sociedad El Caleidoscopio y el proyecto ha sido financiado por el Ayuntamiento

RAFAL

El IES Rafal ha sido galardonado en la Feria Aérea como mejor proyecto de centro. Un total de 73 ayuntamientos y la sociedad El Caleidoscopio, con la colaboración de las universidades de Valencia, Alicante y Autónoma de Madrid, Cefire y CTIM, han impulsado la excelencia educativa durante la pandemia del Covid-19 a través de una exhibición online donde se recogen más de 150 proyectos.

La muestra recoge los trabajos finales de las tres líneas de innovación que han desarrollado a lo largo de este curso



Trabajos realizados.

«Este tipo de iniciativas ponen a Rafal en lo más alto a nivel educativo»

M. Pineda

académico. La feria va dirigida a estudiantes de ESO y Bachiller, y el objetivo es que los estudiantes aprendan a montar un dron y que ideen una aplicación que tenga un impacto positivo en su localidad, solucione alguna problemática concreta

o ponga en valor algún aspecto del municipio.

De Rafal a la Base Lunar IR

Esto es lo que han conseguido los alumnos del IES Rafal con el proyecto anual 'Leonardo

Da Vinci y Julio Verne, dos tecnólogos en la Historia'. Su participación ha sido financiada por el Ayuntamiento de Rafal con la maqueta 'De Rafal a la Base Lunar IR'.

Esta maqueta, que ha contado con la participación de todos los alumnos del centro, desde primero hasta cuarto de la ESO, tiene como protagonista un dron, construido por los alumnos; alrededor de este se encuentran diferentes proyectos realizados por otros cursos como ala deltas, brazos robóticos, barcos, figuras de impresión 3D, paracaídas, aviones, entre otros.

Seguridad para los habitantes

Todos estos proyectos han servido para que el alumnado estudie el vuelo y sus características tecnológicas guiados por sus profesores. Además, se basan en la necesidad de formar a los jóvenes en tecnologías del futuro con pilotaje de máquinas voladoras como los

drones destinadas a vigilancia, paquetería, etcétera.

La Feria Aérea ha propuesto al proyecto del IES Rafal como ganador, ya que ha dado a conocer en diferentes actos y entrevistas, con los agentes sociales de la localidad, el proyecto y el uso del mismo para la vigilancia y seguridad de los habitantes de Rafal, así como todo su trabajo alrededor del estudio del vuelo a través de Da Vinci y Verne.

Un total de 54 centros educativos han expuesto 31 proyectos de los cuales 24 se muestran en la categoría de Centro, en la que ha sido premiado el IES Rafal. El alcalde de la localidad, Manuel Pineda, ha dado la enhorabuena a todos los alumnos y al profesorado del instituto por este premio: "Han trabajado mucho y desde el Ayuntamiento vamos a seguir apoyando este tipo de iniciativas educativas, ya que ponen a Rafal en lo más alto a nivel educativo".

EL CASTELL
DE GUARDAMAR

Visitas guiadas
al Castillo
para niños

(público familiar)

Sábados 12, 19 y 26 - Domingos 13, 20 y 27
Septiembre 2020 - de 19:00 a 20:30 h.

Entrada libre con invitación - Plazas limitadas

más información e inscripciones:
www.agendaguardamar.com

ENTREVISTA > Pedro Barquero Breis / Escritor (Alguazas -Murcia-, 2-mayo-1988)

«Mi próxima obra podría ver la luz a finales del invierno»

El autor ya ha finalizado el borrador de su segunda novela

FABIOLA ZAFRA

El escritor Pedro Barquero Breis, murciano de nacimiento pero residente en San Miguel de Salinas, se inició en el mundo literario en 2017 con la publicación de su primera novela 'So Long Marianne', obra que tuvo una gran aceptación por la crítica para la sorpresa de su autor.

Su profesión como odontólogo limita mucho el horario que Pedro Barquero puede dedicar a su pasión por la escritura, pero el autor trabaja actualmente en la edición de su próximo proyecto. AQUÍ en la Vega Baja ha hablado con el escritor para que nos revele más detalles sobre sus novelas.

Tu primera novela se titula 'So Long Marianne', ¿por qué elegiste ese nombre?

La novela se titula como una de las canciones de Leonard Cohen. Una que narra una historia de amor intermitente: 'Es hora de empezar a reír y llorar y volver a reírnos de todo otra vez', dice. Me pareció que esa intermitencia encajaba perfectamente en parte del mensaje que quería transmitir.

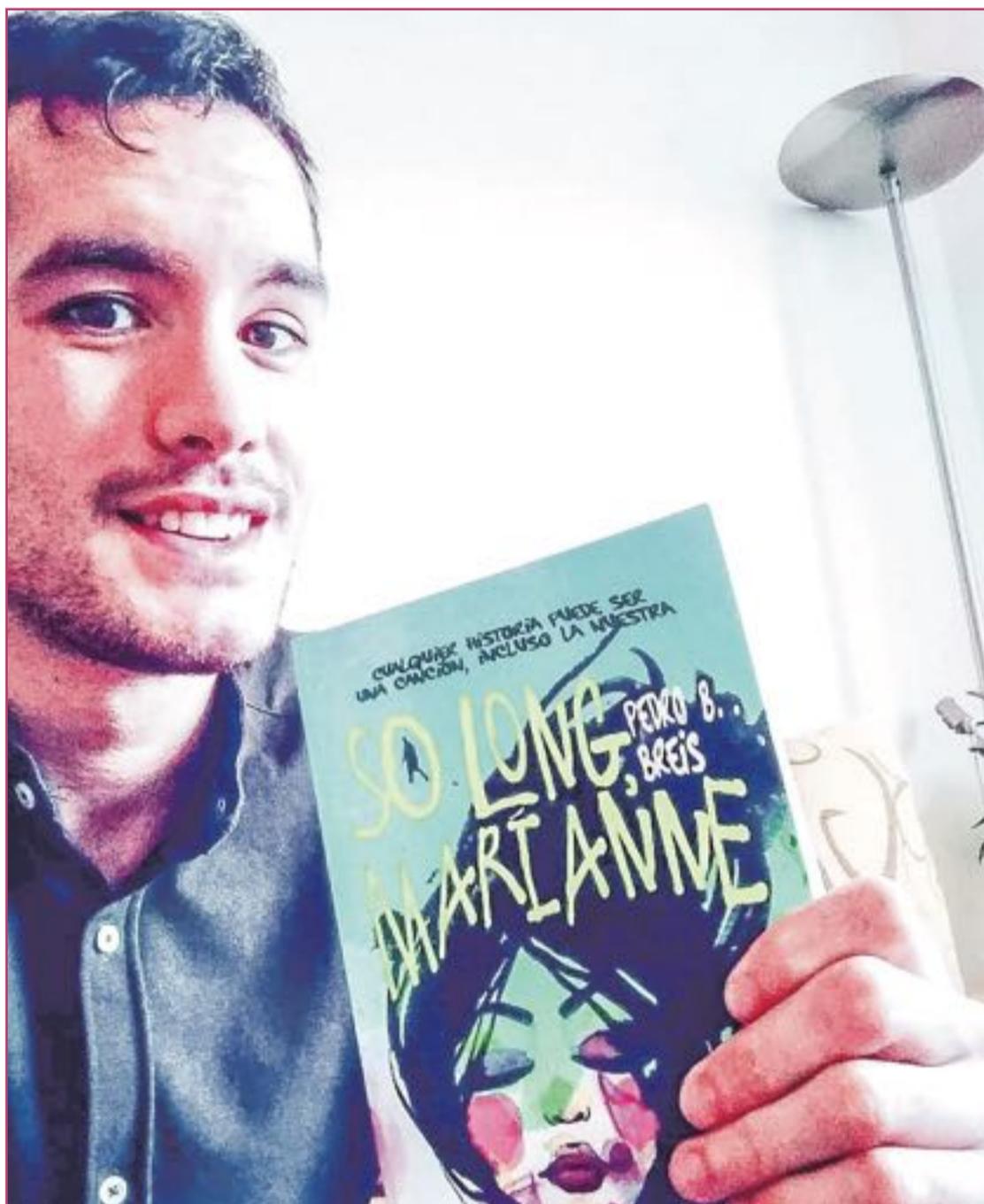
¿Narra tu libro, como la canción, una historia de amor?

Sí, aunque una un tanto peculiar. Una que surge en un mundo distópico en el que las personas mueren voluntariamente a los setenta años de edad y en el que todo está limitado: la vida, la muerte y el propio amor.

¿Cuánto tiempo te llevó escribirlo?

Escribí un esbozo del prólogo años antes que el resto de la novela. Aquello quedó abandonado en una carpeta recóndita del ordenador.

Con la perspectiva del tiempo vi que tenía sentido y potencial. Entonces, decidí desarrollarlo



lo y terminar la novela me llevó alrededor de un año.

Las reseñas que recibe tu libro son en su mayoría impecables, ¿qué alegrías te ha regalado esta novela?

Todo han sido alegrías, la verdad. En primer lugar, la satisfacción de terminarla. Luego, el día de la presentación de la novela en mi pueblo, en Alguazas, se llenó la casa de la cultura. Fue muy emocionante.

Como colofón, llegaron las inesperadas y muy positivas opiniones de los lectores. A veces me pregunto si merezco tanto. No lo esperaba en absoluto.

¿Alguna anécdota?

Gracias a 'So long, Marianne' pude firmar un contrato de representación con uno de los mejores agentes literarios del país, Pablo Álvarez, y su agencia literaria Editabundo.

Al ser un escritor en contacto con sus lectores a través de las redes sociales estás muy expuesto a recibir tanto halagos como críticas. Cuéntanos, ¿cómo llevas eso?

Lo llevo bien. Lo cierto es que hasta el momento las opiniones han sido muy buenas, sin embargo sé que habrá también gente a la que no le haya gustado y lo respeto.

Soy muy consciente de mis limitaciones, de que 'So long,

Marianne' es mi ópera prima y la escritura es un proceso de aprendizaje continuo.

¿Dónde podemos encontrar 'So Long Marianne'?

A través de Amazon puede adquirirse en formato electrónico (ebook) y en papel. También se me puede contactar a través de mis redes sociales (Instagram y Facebook) si alguien quiere un ejemplar dedicado.

El confinamiento le dio un último empujón a tu nuevo proyecto, ¿verdad?

Sí, mi profesión no me dejaba mucho tiempo para la escritura más allá de algún rato que otro los fines de semana. Esperaba

«El confinamiento me dio el tiempo que necesitaba para finalizar mi segunda novela»

un milagro en forma de tiempo y al final lo que se dio es una desgracia. En fin, no hay mal que por bien no venga. Al menos, puedo decir que no desaproveché esas semanas.

¿Puedes adelantarnos un poco de la trama de tu próximo libro?

Esto es primicia, aún no he publicado ningún detalle de la trama. A grandes rasgos, podría decir que el protagonista es un niño que llega a la costa española tras naufragar, totalmente solo. Crecerá, pero no podrá librarse de la corriente. Por mucho que intente controlar su vida, el azar lo llevará a un lado y a otro, en función de hacia donde sople el viento.

¿Cuándo verá la luz tu nueva novela?

No es algo que pueda prever del todo. Estoy en fase de corrección, luego llegará la maquetación... Quiero que quede perfecto, que, al verlo, sepa que he hecho lo mejor que he sido capaz de hacer.

Calculo que para finales del invierno podría estar, pero depende de muchos factores.

Además de la publicación de tu nueva novela, ¿tienes más proyectos en mente?

La publicación de la novela es lo que me tiene absorbido por completo en este momento. Hay nuevas ideas que rondan por ahí, pero nada que esté lo suficientemente reposado como para decidirme a afrontarlo.

«El protagonista será un niño que llega a la costa española tras naufragar»

«No esperaba en absoluto la buena aceptación que ha tenido 'So Long Marianne'»

ENTREVISTA > Manuel Peñalver Aniorte / Ciclista (Torrevecija, 10-diciembre-1998)

«Mi objetivo para esta temporada es conseguir alguna victoria y grandes resultados»

El ciclista torrevecijense milita en el Burgos BH desde el año pasado

JONATHAN MANZANO

Con tan sólo diecinueve años el torrevecijense Manuel Peñalver Aniorte debutó, hace dos años, en el ciclismo profesional de la mano del equipo italiano Trevigiani Phonix-Hemus 1896.

Especializado en el sprint, su victoria en el Tour de China de ese mismo año le sirvió para dar el salto al ciclismo profesional nacional defendiendo los colores del Burgos BH. Tras su octava posición en el Tour de Wallonie celebrado en Bélgica el mes pasado, Peñalver Aniorte desea seguir creciendo a nivel deportivo.

Hace pocas semanas fuiste convocado por el seleccionador nacional Pascual Momparler, junto a otros ciclistas como Alejandro Valverde, Luis Ángel Maté, Carlos Barbero o Juanjo Lobato, ¿cómo fue la experiencia?

Ha sido mi primera vez con la selección absoluta, aunque con la selección de categorías inferiores ya fui convocado en varias ocasiones para realizar diferentes tipos de pruebas. Cuando me llamó Pascual me hizo mucha ilusión porque eso significa que estoy haciendo las cosas bien.

Estuve en Altea durante seis días, de los cuáles cuatro fueron días de entrenamientos intensos. Creo que este tipo de convocatorias son muy importantes para el desarrollo de un deportista; en ellas se entrena realizando diferentes tipos de pruebas para conocer el estado de cada corredor. Además, también aprovechamos para hacer buena piña con todos los compañeros de selección citados para luego, en competición, obtener grandes resultados.

Para los que no te conocen, ¿quién es Manuel Peñalver?

A nivel personal me considero una persona humilde, trabajadora y perfeccionista; me gusta o intento que salga todo perfecto o hacerlo todo bien. A nivel deportivo soy sprinter.

Se inició en el ciclismo gracias a su padre



A la izquierda Manuel Peñalver, junto a compañeros del Burgos BH, en la convocatoria de la selección nacional en Altea.

«Intento que salga todo perfecto»

¿Cuándo sientes la llamada del ciclismo?

El ciclismo desde siempre ha estado conmigo. Me inicié a través de mi padre. Él corría y yo iba a verle a las carreras hasta que poco a poco me metió el gusanillo del ciclismo. Así fue como empezaría en la Escuela de Ciclismo de Torrevecija desde muy pequeño.

Practicaba y corría en ciclismo pero siempre realizaba en época de pretemporada otros deportes como el remo, el fútbol, el balonmano, el atletismo, etc. hasta que llegué a una categoría deportiva en la que decidí dedicarme en exclusividad al ciclismo.

Actualmente compites en el equipo Burgos BH.

Desde pequeño estuve en la Escuela de Ciclismo de Torrevecija y con los años, conforme iba pasando de categoría, fui cambian-

do de equipo, ya que en categorías superiores ya necesitabas un equipo, hasta que di el salto a los profesionales.

Recuerdo que hice mi primer año en Italia en 2018, en el Trevigiani Phonix-Hemus 1896, y obtuve buenos resultados, me salió un buen año, y al final del mismo gané mi primera carrera como profesional. En ese momento fue cuando recibí la llamada del equipo Burgos BH y decidí dar el paso a este equipo.

Por lo tanto, el año pasado fue mi primer año en España. Aunque conseguí algún resultado, me centré en adaptarme y aprender de la categoría y de los compañeros.

Un momento a destacar.

Posiblemente te diría que mi mejor momento fue hace dos

Ha obtenido la octava posición en el Tour de Wallonie

años cuando gané en China mi primera carrera como ciclista profesional. Siempre ganar es un buen momento, pero siendo la primera victoria en la categoría profesional pasa a ser un gran momento.

¿Cuáles son tus objetivos para esta temporada?

Mi objetivo es conseguir alguna victoria y grandes resultados. Son tiempos confusos en los que te confieso que tengo un poco de miedo a que se vuelva a paralizar el deporte, creo que a nadie le gustaría tener que volver a confinarse. En mi caso, un nuevo parón supondría un problema.

El mes pasado viajaste a Bélgica a correr en el Tour de Wallonie, ¿cómo lo viviste?

Fue una carrera que me preparé especialmente bien, ya que fue la primera carrera después de muchos meses sin competir y había muchas ganas de la vuelta a la competición. La lluvia nos provocó bastantes nervios pero pudimos estar en la pelea. Finalmente me hice con una octava posición.

También he podido participar, el mes pasado, en el Campeonato de España que se celebró en Jaén y regresé de nuevo a Bélgica donde tuve dos carreras clásicas.

Resultados a destacar

Octava posición en VOO-Tour de Wallonie (2020).
Tercera posición en el Tour de Taiwán (2020).
Novena posición en el Trofeo Felanitx, Ses Salines, Campos, Porres (2020).
Sexta posición en Tour of Qinghai Lake (2019).
Decimonovena posición en el Bredene Koksijde Classic (2019).
Primera posición en el Tour de China (2018).
Sexta posición en Vuelta a San Juan Internacional (2018).

¡QUE LEVANTE LA MANO
QUIEN QUIERA VOLVER
AL COLE!

PARTICIPA EN EL
SORTEO DE UN OUTFIT
VALORADO EN 300€

Vuelta
CON EL MEJOR LOOK

Habaneras
CENTRO COMERCIAL

[H]
App

