

AQUÍ en Elche

Páginas centrales



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

«Los nacionalismos son una apología de emociones, y donde hay emociones no hay razones» Joaquín Giménez (Magistrado emérito del Tribunal Supremo)



El derribo más deseado

Pág. 3

Nutrición



El tipo de alimentación es fundamental en el rendimiento de un deportista. [Pág. 7](#)

Deportes



Especial de los JJOO con los alicantinos que buscarán la gloria en Tokio. [Págs. 14 a 17](#)

Productos



Melón de Carrizales, el dulce de la huerta ilicitana con grandes propiedades. [Pág. 2](#)

Literatura



Dos periodistas relatan en un libro la realidad del trabajo de las aparadoras. [Pág. 18](#)

Nueva apertura de tienda en Elche

El 16 de julio a las 18:00.

Avda. de la Universidad, 64.
965 425 245

¡No te lo pierdas, tenemos sorpresas!



Melón de Carrizales, el dulce de la huerta ilicitana

A las propiedades beneficiosas del melón, hay que sumar las añadidas que le otorga la salinidad del terreno en el caso del de Carrizales

M. GUILBERT

El melón es un poderoso alimento que contiene cantidad de propiedades y beneficios. En concreto el de Carrizales tiene unas características especiales y únicas por el terreno en el que se desenvuelve, una tierra que contiene sales que se acentúan al entrar en contacto con el agua de riego, y que le concede un sabor dulce muy característico.

Desde el ayuntamiento de Elche se quiere potenciar los productos autóctonos, y para finales de este mes han organizado unas jornadas gastronómicas en las que los cocineros locales darán su versión con esta rica fruta, tal y como nos contaba Felip Sánchez, edil de Desarrollo Rural.

“En estas jornadas abarcamos todas las opciones posibles, es decir, pueden participar todos los establecimientos que ofrezcan platos, postres, tapas o bebidas que utilicen el melón de Carrizales. La idea es promocionar el producto y atraer público para que lo conozca”, nos afirmaba.

Producción

La producción este año rondará los 300.000 kilos. El presidente de la comunidad de Carrizales, Fernando Antón, nos comenta donde se vende la mayor parte de la producción.

“El 90% se queda en la provincia de Alicante. Es una producción reducida, y se podría aumentar con mayor extensión de cultivo que aún queda libre, pero tendríamos que tener la seguridad de disponer de agua suficiente y eso es algo que hoy por hoy no nos garantizan”.

Fruto nutricional

El catedrático en Nutrición de la Universidad Miguel Hernández, Enrique Roche, nos cuenta la importancia de este fruto.

«El melón de Carrizales tiene azúcares naturales que al mezclarse con las sales del terreno son una buena fuente de energía» E. Roche



El chef Tomás López; Enrique Roche, catedrático de Nutrición en la UMH; Felip Sánchez, concejal de Desarrollo Rural y Fernando Antón, presidente de la comunidad de Carrizales | Adrián Cedillo

¿Qué aporta la tierra donde se cultivan estos melones?

La forma de cultivo y la salinidad que contiene esa tierra le otorga unas cualidades organolépticas muy atractivas a estos melones. Es un producto de esta zona y tiene unos cuidados y un esmero muy especiales que le da el agricultor a la hora de cultivarlos.

Por lo tanto, a los beneficios que tiene a nivel nutricional el melón de por sí, se unen estos matices que solo tiene el de Carrizales, y que hace que el consumidor que lo sabe los aprecie más.

¿Apostamos cada vez más por una cultura sostenible?

La forma de cultivo sostenible que han desarrollado en esa zona responde a las exigencias que cada vez más está demandando el consumidor de hoy, que apuesta por productos que sean lo más sanos posible, y a eso se le llama cultura sostenible.

El melón de Carrizales se cultiva de manera sostenible. Esto implica que los productos sean tratados de la manera más sana y natural, lejos de herbicidas, pesticidas y otros productos químicos.

Otros melones que se cultivan de forma masiva y ayudados a su crecimiento por productos poco recomendables dan un resultado que nada tiene que ver con los de Carrizales, y que al partirlos nos encontramos con que son sosos y no saben a nada.

¿Cuáles son sus propiedades nutricionales?

A las propiedades que en general tiene el melón hay que sumar las características añadidas en el caso del de Carrizales. El melón tiene en su composición un 80% de agua, una parte de fibra, potasio, beneficia al corazón, y en el caso de Carrizales tiene azúcares naturales que mezclados con las sales que obtiene del terreno son una buena fuente de energía.

¿Esa fuente de energía de la que habla podría ser interesante para deportistas?

Sí, siempre dentro del contexto de cada disciplina deportiva y del momento de la temporada., pero en líneas generales claro que sí. Yo lo veo, por ejemplo, como un postre ideal en pretemporada de equipos, como por ejemplo para los futbolistas del Elche CF, y como fuente de recuperación después de una gran actividad física.

¿Hay previsto algún estudio por parte de la universidad al igual que han hecho con otros frutos como la granada?

Nos gustaría, pero el problema con el que nos encontramos siempre en este país es con la falta de financiación para llevar a cabo estudios de investigación. En el caso de la granada fue un empresario el que nos encargó y financió el estudio para descubrir nuevas propiedades para los de-

portistas, y así fue. Esto le dio un beneficio añadido a su proyecto y mejoró notablemente sus ventas, y vende incluso en China y Estados Unidos su zumo de granada, algo que antes hubiera sido impensable para el empresario ilicitano Manuel Esclapez.

Los empresarios deberían tener más en cuenta a la ciencia. Yo he vivido muchos años en Estados Unidos y allí es muy habitual la colaboración entre la ciencia y la industria. Es invertir en estudios que van a demostrar la calidad de un producto y por lo tanto a mejorar su posición en el mercado.

Las ideas del chef

El chef Tomás López nos ofreció una master class sobre el melón de Carrizales y nos demostró la versatilidad de esta fruta en diferentes opciones culinarias. En este caso fue un tataki de atún rojo con ajo blanco de melón de Carrizales, y el resultado fue espectacular.

¿Qué aplicaciones podrían utilizarse en la cocina con el melón de Carrizales?

Realmente el melón de Carrizales no necesita adornos porque su dulzor potencia su sabor y bien fresco es ya todo un postre, pero podemos jugar con él y buscar otras opciones. Además su firmeza le proporciona una textura muy buena para trabajarlo.

Se me ocurren sopas frías como gazpachos o ajos blancos,

o ensaladas en las que predomine su presencia o combinado con salazones o cítricos. La manzana, el pepino o los quesos como el tipo feta también le van muy bien, al igual que introducido en un cebiche.

Pero lo más novedoso ahora es emplearlo en el mundo de la coctelería, donde se pueden obtener resultados espectaculares.

*«Lo más novedoso ahora es emplearlo en el mundo de la coctelería, donde se pueden obtener resultados espectaculares»
T. López*

*«En las jornadas pueden participar todos los establecimientos que ofrezcan platos, postres, tapas o bebidas que utilicen el melón de Carrizales»
Felip Sánchez*

Adiós al fantasma del pasado

El derribo del hotel de Arenales del Sol cerrará, al menos parcialmente, una herida que lleva arrastrándose cuatro décadas en la pedanía

ADRIÁN CEDILLO

Si algo hemos aprendido todos en los últimos quince meses es que las cosas pueden cambiar drásticamente casi de un día para otro. Pero estas lecciones, si bien han sido ampliamente extendidas en este algo más de año pandémico, ya nos las daba la vida antes.

Véase el hotel de Arenales del Sol como ejemplo, pasando de ser la estrella de la costa ilicitana y mediterránea, a ser una ruina frente al mar que a todos dañaba la vista.

Antecedentes

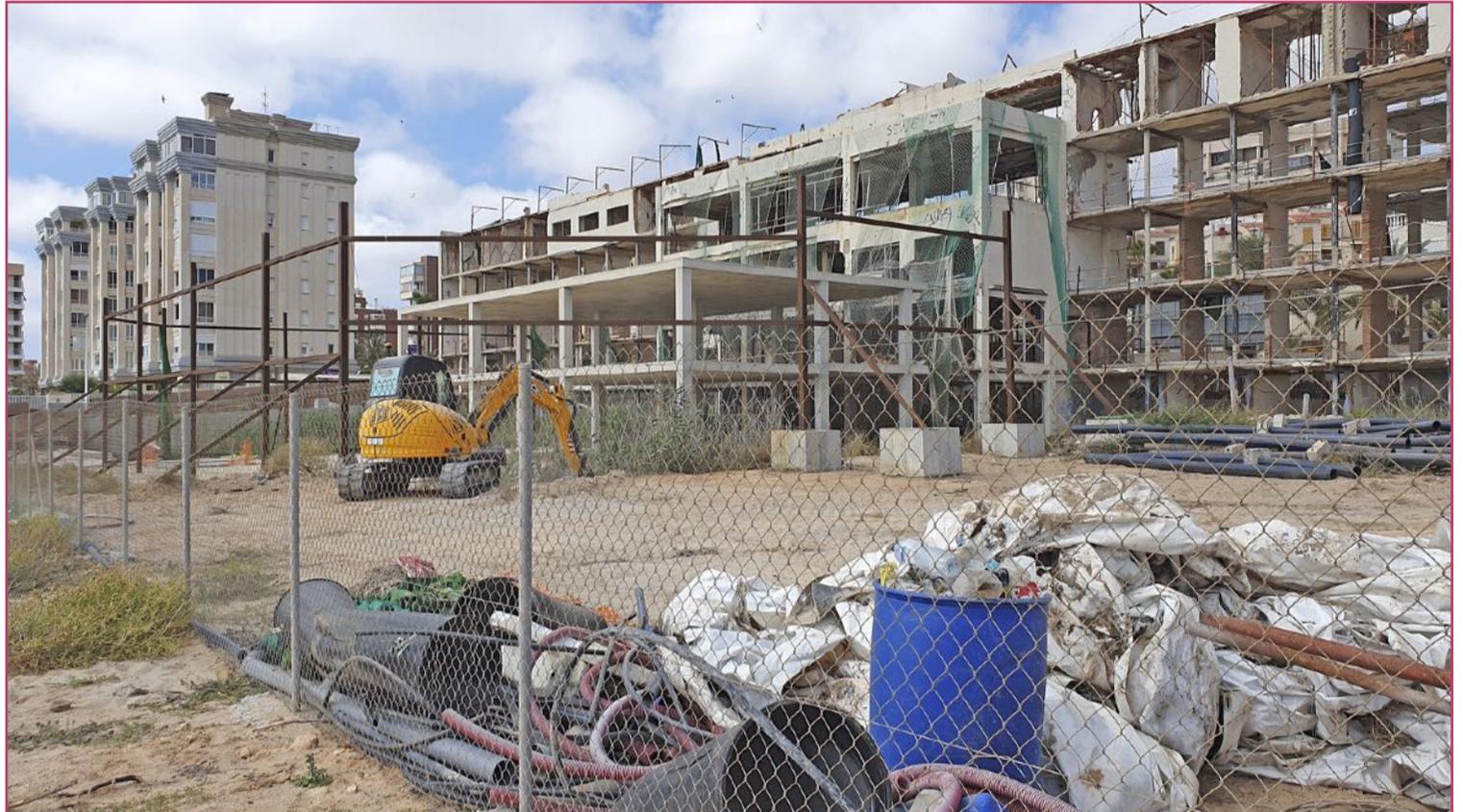
En 1960 comenzaron las obras de este distinguido hotel, el cual deslumbró durante casi dos décadas a todos los visitantes y vecinos. Los lujos de la época pusieron a Arenales del Sol en el mapa, dando origen a lo que hoy en día es una de las zonas urbanas más apreciadas por los veraneantes de sol y playa.

En 1979 la falta de financiación para realizar unas reformas necesarias obligó a cerrar el complejo al público, llevándose consigo parte del corazón y el alma de Arenales del Sol. Adiós a los espectáculos, a la piscina de cristal, a la bolera... El fin de una era, si es que menos de veinte años pueden catalogarse así. Sin embargo, este ahora monstruo en liquidación, estará en la historia como la mecha que prendió el auge de un lugar cuyo encanto idílico no pasa desapercibido para nadie.

Muerte y resurrección

Como si del Mesías se tratara, en el verano de 2017 estaba previsto el regreso del hotel de Arenales del Sol, algo que, como todos sabemos a estas alturas, no se produjo debido a las irregularidades denunciadas por un particular entorno a las obras de rehabilitación que se estaban realizando.

Este incidente fue el golpe definitivo a la estructura que, en



Las obras de demolición del hotel de Arenales han comenzado y continuarán de forma progresiva durante el verano.

pocos meses, pasó de preparar su enlucimiento de cara a recuperar todo su esplendor, para pasar a ser una estructura en ruinas y convertirse en un edificio semidestruido del cual apenas quedaban cuatro pilares manchando la postal de la costa ilicitana.

Después de casi un lustro de disputas y litigios, este verano es el elegido para 'limpiar' ese trozo de costa, derribando al fin un fantasma de cemento que ha venido asustando a vecinos y visitantes durante cuarenta años.

Incredulidad vecinal

Por su parte, los vecinos de Arenales del Sol, tanto los que disfrutaban de la tranquilidad de la pedanía durante todo el año, como aquellos que todavía acababan de llegar por el periodo estival, se muestran cautos ante el derribo. Demasiados vaivenes de un edificio que lleva tapando la primera línea de mar tantos años han hecho que no terminen de verlo claro.

En la memoria de algunos de ellos queda la promesa de rehabilitación formulada hace un lustro, y que apenas duró unos meses "para dejarlo en peor estado de como ya estaba", comenta un vecino que vive cerca del hotel. Pero esta vez sí, la maquinaria 'operará' el corazón de la costa de Arenales del Sol para extirpar una mancha que ya ha ensuciado la postal durante demasiados años.

Satisfacción por el inicio del derribo

El inicio de los trabajos de los operarios en el terreno ha sido recibido con satisfacción por parte del consistorio ilicitano, que ve como, de este modo, llega el ansiado final de un conflicto que ha durado demasiados años y que ha generado mucha insatisfacción

en los vecinos, además de haber formado parte de las tertulias y debates políticos de forma habitual.

"Es una necesidad social, económica y ambiental para poner punto y final al conflicto jurídico más complejo de las últimas décadas", alegaba Carlos González tras el anuncio del inicio del derribo de la estructura. Y es que este problema ha venido persiguiendo al alcalde de Elche desde prácticamente el inicio de su mandato en la legislatura anterior, por lo que el alivio es notable en el primer edil ilicitano.

Obras durante el verano

Si bien no ha trascendido todavía la duración exacta de las obras para el derribo de lo que en su día fuera el hotel de Arenales del Sol (una prudencia comprensible tras los tira y afloja constantes respecto a este tema), lo que sí se apresuraron a asegurar desde el Consistorio es que estas

operaciones no se detendrán por estar en periodo estival. Algo que, según afirman, no afectará a vecinos y veraneantes ya que tendrán "un desarrollo progresivo".

Lo que todavía es un misterio es qué sucederá con el futuro de Arenales del Sol como destino, ya que la construcción de un hotel (o varios) es una reivindicación histórica de muchos vecinos y comerciantes de la zona. A lo largo de los últimos años se han producido reivindicaciones para que, desde el Ayuntamiento, se inicien los estudios y trámites para que este tipo de infraestructuras formen parte de la pedanía costera.

Y es que la carencia de infraestructuras es un mal endémico ampliamente denunciado por los vecinos, que alegan una falta de atención histórica para un núcleo urbano que ve multiplicada su población durante el periodo estival, y que se siente abandonado, especialmente cuando los veraneantes abandonan la zona.

En 1979 la falta de financiación para realizar unas reformas necesarias obligó a cerrar el complejo al público

El Ayuntamiento confía en que las obras de derribo no afectarán al desarrollo estival

**«Es una necesidad social, económica y ambiental para poner punto y final al conflicto jurídico más complejo de las últimas décadas»
C. González**

El mejor hotel de la costa de Europa

Aunque cueste creerlo al ver su triste final, el hotel de Arenales del Sol llegó a ser considerado el mejor hotel de la costa de Europa, según relataban crónicas de la época.

La obra de Tomás Durá Bañuls constaba de cuatro plantas que albergaban 146 habitaciones, además de dos apartamentos pertenecientes a su creador y su esposa, Maruja Sabater Carbonell. El recinto contaba con todo lujo de detalles como una piscina de cristal en el sótano, bolera e incluso una discoteca.

Primer paso para la rehabilitación del histórico Molí Real

El ayuntamiento licitará un proyecto para estabilizar la ladera en la zona, lo que permitirá futuras actuaciones en la estructura

ADRIÁN CEDILLO

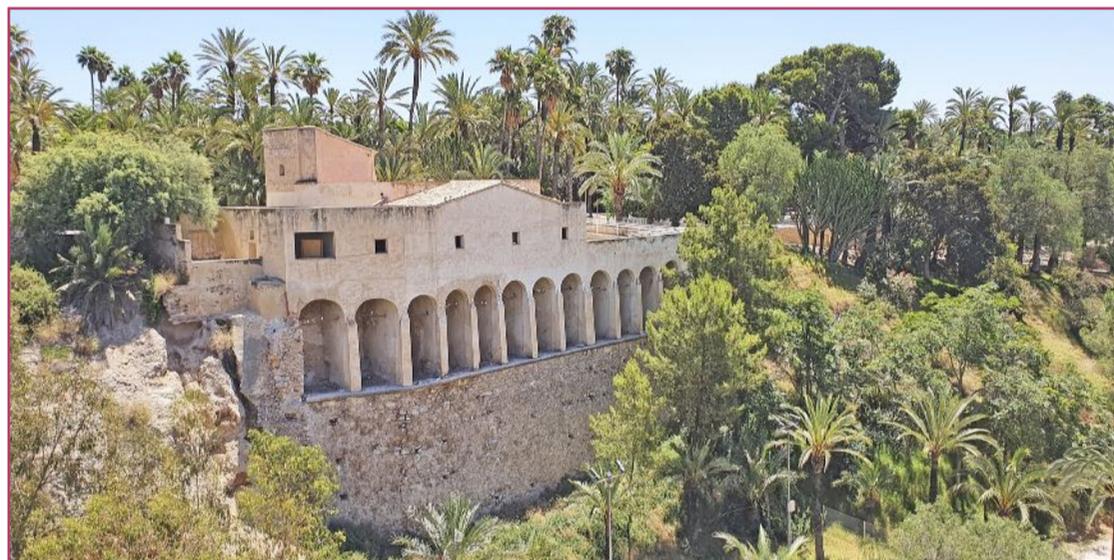
Reinando en la cúspide de la ladera del río Vinalopó a su paso por Elche, el Molí Real es uno de esos grandes atractivos culturales y patrimoniales a veces olvidados tanto por ciudadanía como por las administraciones.

Desde que el Ayuntamiento de Elche comprase la estructura, junto a la casa agrícola adyacente y el Hort Real, sus usos han sido varios, y alguno de ellos fallidos, dejando a esta muestra del crecimiento industrial de Elche en un segundo plano dentro del patrimonio ilicitano.

Diferentes usos

Fue en 1957 cuando pasó a ser propiedad pública esta construcción, que data del siglo XVIII y que en sus orígenes fue propiedad del célebre Doctor Nicolás Caro y Martí, y ha sido taller de palma blanca, proyecto para museo del agua en la ciudad (cuyo plan y consecuente rehabilitación fueron rechazados por el Ministerio de Cultura en 2013) y, más recientemente, sede de la Asociación de Bellas Artes de Elche.

«El Molí Real es un elemento importantísimo de nuestro patrimonio histórico» A. Arabid



El proyecto ofrecerá la posibilidad de iniciar una posible rehabilitación integral en el futuro | Adrián Cedillo

Pero a pesar de sus múltiples usos e impresionantes arcos consolidados como parte inseparable de la postal de Elche, junto a la mencionada ladera del río y el palmeral que los rodea, la estructura ha visto como el paso de los años le han restado importancia, tanto visual como social.

Necesidad de intervención

Con la intención de dar un impulso al Molí Real, el gobierno municipal puso en marcha un estudio geotécnico para establecer el estado en que se encuentra la estructura y su entorno.

Tras recibir el informe final, este recogía que el estado de la estructura requería de una intervención, ya que, si bien esta no corría un riesgo urgente que inquietase a los técnicos, sí con-

templaron grietas y filtraciones de agua que ponían al Molí Real y la ladera del río en posible peligro en el futuro.

Estabilización de la zona

Por este motivo, el Ayuntamiento de Elche ha puesto en marcha la licitación de un proyecto para “estabilizar la ladera en que se asienta el Molí Real”, tal y como reconoce Ana Arabid, concejala de Patrimonio. Algo que insiste “hay que atajar, porque se trata de un elemento importantísimo de nuestro patrimonio histórico”.

“Lo que hemos hecho es iniciar un proyecto para estabilizar la ladera e impermeabilizar la zona para evitar que se produzcan más filtraciones de agua y, principalmente, sentar así las bases para una futura rehabilitación del Molí Real”, afirma

Arabid, quien explica que, entre las actuaciones que se realizarán en este sentido, estará la de “coser las grietas que existen tanto en el muro como en el talud de la zona”, algo que también dará más seguridad al entorno.

Mejoras visuales

Con la mejora de la estructura que sostiene el Molí Real se da un paso previo y necesario para acometer futuras mejoras e incluso una rehabilitación integral. Aunque, si bien el proyecto que ahora nace no afectará al propio edificio principal, si habrá mejoras visuales fácilmente reconocibles.

Y es que el muro de mampostería que hay debajo de los arcos del Molí quedará rehabilitado y las grietas de la ladera cosidas, algo que, según indi-

Su origen data del siglo XVIII, aunque no pasó a titularidad pública hasta 1957

can desde el gobierno, se apreciará estéticamente.

Futura rehabilitación

Pero el objetivo final será acometer una mejora notable de la propia estructura principal. Esto será posible, o al menos más sencillo, tras la culminación del inminente proyecto, debido a que, según reconoce la propia Arabid, “esta actuación es muy importante a la hora de conseguir algún tipo de subvención para acometer esa rehabilitación, pues, hasta ahora, el tener la ladera en el estado en que se encontraba no nos permitía acceder a ninguna ayuda”.

Este importante paso, y el futuro lavado de cara, abrirán las puertas a retomar el uso del Molí Real como emplazamiento público, algo que se confía en poder hacer una vez culminada una futura rehabilitación del complejo.

El muro de mampostería que hay debajo de los arcos quedará rehabilitado

tescoma[®]

www.tescomaonline.es

· c/ Hospital 26

· c/ Pedro Juan Perpiñán 82



CONFÍA EN EL SERVICIO PÚBLICO DEL TAXI
DESPLÁCESE SEGURO CON RADIO TAXI ELCHE

96 542 77 77

RESERVA TU TAXI POR TELÉFONO O POR NUESTRA APP



#STOPALFOC



QUE TU ACCIÓN NO PROVOQUE DESTRUCCIÓN



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu





ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

El respeto a los mayores está en desuso

Desde que era pequeño me inculcaron el respeto a las personas mayores, por merecimiento propio. Son quienes nos han traído a este mundo y acumulan experiencia suficiente como para que merezcan ser escuchados.

De referente a estorbo

Con el paso de los años esto está cayendo en desuso, a los mayores se les deja hablar poco porque 'solo cuentan batallitas' y se les aparta, ya que no entienden todo este mundo nuevo basado cada vez más en la tecnología y menos en el calor humano.

Y desgraciadamente de esto se empapa todo el sistema, y resulta preocupante. Así ha sido en esta pandemia en la que solo en residencias de mayores han fallecido 29.628 personas a causa del coronavirus, según datos disponibles al 13 de junio recopilados por los ministerios de Derechos Sociales, Sanidad, y Ciencia e Innovación.

Masacre vírica

Especialmente en los primeros meses es cuando se produjo esta auténtica masacre vírica, en la que muchos mayores quedaron de lado y no se les llevó ni a los hospitales para poder ser tratados. Nadie sabe lo que pudieron sufrir aislados en sus habitaciones, con un miedo extremo en su entorno y sin saber que estaba pasando.

Solo hay que ver el porcentaje de fallecimientos en estas residencias: uno de cada tres positivos (88.830 desde el inicio) perdió la vida.

Sin responsables

Estos son los datos y luego viene la lógica. Estamos hablando de vidas, pero todo ha quedado ahí, sin más; ha pasado y ya está. No se han buscado responsabilidades y es como si no hubiera ocurrido nada.

Y siendo un horror que nadie sea responsable de la mala planificación, previsión y medios, es aún peor si cabe el que no se tomen medidas. Queda claro que en las residencias de mayores los medios son insuficientes. Nosotros



ya lo hemos denunciado muchas veces. Estos establecimientos, que cuestan al usuario cerca de los 2.000 euros mensuales, luego no tienen ni servicio médico fijo, ni de enfermería especializada en geriatría, etc.

Escurrir el bulto

En el día a día a las personas mayores se les manda directamente desde estas residencias a los hospitales, con lo que esto supone física y psíquicamente a este colectivo que por su edad, y como dicen los expertos, lo mejor es desubicarles lo menos posible. Pero eso no va con las residencias, que solo quieren el dinero pero no las responsabilidades, y por lo tanto se quitan el problema de encima a las primeras de cambio.

Aunque la culpa no es solo de estas empresas que piensan más en el beneficio que en realizar bien su trabajo, también lo es de los legisladores que no toman las medidas adecuadas para que esto no pueda ocurrir. Y no será por falta de denuncias y reclamaciones.

Igual que nos han obligado a todos a meternos en casa o usar mascarillas, ¿por qué no se obliga a las residencias de mayores a tener los medios adecuados?

Medios insuficientes

El caso es que, volviendo a como cada vez se aparta más a los mayores y se les pierde así todo respeto, no se sabe que va a ocurrir con todos nosotros, la llamada generación del baby boom (los nacidos entre 1958 y 1977) o 'boomers' como dicen los más jóvenes, cuando llegue el momento de la jubilación.

Actualmente en España hay cerca de nueve millones de personas con 65 o más años, para los que existen (o existían al menos antes de iniciarse la pandemia) 3.844 residencias privadas y 1.573 de carácter público.

En total 373.000 camas, que evidentemente se antojan insuficientes para el volumen de personas mayores y lo que está por venir. Cada vez se viven más años, aunque también más personas lo hagan como no les gustaría padeciendo graves enfermedades que les impiden acordarse ni de quienes son, por ejemplo.

Futuro poco halagüeño

Los hijos cada vez se quedan menos con sus padres en casa cuando éstos son mayores, puesto que el trabajo y la forma de vida actual quizás lo hace más difícil. ¿Qué plan se

tiene para todas las personas mayores? Es evidente que la mayor parte no puede pagar los casi 2.000 euros de media por persona que piden las, además insuficientes, residencias privadas.

Tampoco a las personas se les permite decidir por su futuro. Hoy en día uno puede hacer un testamento vital que refleje el deseo de no seguir viviendo de una forma asistida, pero no se permite manifestar el deseo de no querer vivir como un mueble, esperando en una esquina a que alguien le haga diez minutos caso y sin reconocer a sus seres queridos, si es que van a verlos con el ajeteo del día a día.

Se ha perdido el respeto por los mayores, y sinceramente poco se puede esperar de una sociedad que hace eso porque quiere decir que es una sociedad egoísta, anti-solidaria y con un futuro poco esperanzador.

Sociedad incongruente

Las personas vivimos insertos en este nuevo mundo basado en la tecnología y las contradicciones. Por ejemplo, se presume de la importancia de la sostenibilidad como un elemento imprescindible para la subsistencia del ecosistema y del propio ser humano, pero en cambio, incluso quienes defienden esto, están enmarcados en una globalización galopante (un simple ejemplo son las compras en Amazon y Aliexpress o la utilización de las redes sociales) y sin freno.

Otro ejemplo es el que ya hemos puesto alguna vez; mucho enarbolar la bandera del ecologismo y criticar a otros, pero que a nadie le quiten su smartphone a pesar de que funcione gracias a una contaminante batería de litio, esté creado con minerales 'asesinos' como el coltán, necesiten centrales nucleares para obtener toda la electricidad que mantiene viva la Red, se fabriquen con obsolescencia programada llenando islas enteras de basura tecnológica, y además provoquen que tengamos millones de ondas constantes sobre nuestras cabezas de cuyo efecto nadie habla.

AQUÍ®

Publicación auditada por
ojb / pyp

Medios de Comunicación

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

D.L. AQUÍ en Elche: A 787-2016

AQUÍ en Elche
www.aquienelche.com
/AQUíenElche - @AQUíenElche

D.L. AQUÍ en Santa Pola: A 788-2016

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

D.L. AQUÍ en Crevillent: A 372-2019

AQUÍ en Crevillent
www.aquiencrevillent.com
/AQUíenCrevillent - @AQUíenCrevillent



Ángel Fernández
DIRECTOR



Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO



Adrián Cedillo
SUBDIRECTOR



Pablo Verdú
DEPORTES



Carmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓN



Carlos Guinea
CULTURA



Jorge Espí
JUSTICIA



David Rubio
PROVINCIA



Jonathan Manzano
ALICANTE



Fabiola Zafra
VEGA BAJA



Jesús Zerón
ORIHUELA



Javier Díaz
MEDIO VINALOPÓ



Nicolás Van Looy
MARINA BAIXA



Mireia Pascual
ALCOY



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Christian Alain
CREATIVIDAD Y WEB



Miguel Asensio
DIBUJANTE



Julio Moyano
AUDIOVISUAL



Manuel García
DISTRIBUCIÓN

ENTREVISTA > Néstor Vicente / Nutricionista deportivo del Elche C.F. (Elche, 4-mayo-1979)

«El tipo de alimentación es fundamental en el rendimiento de un deportista»

El papel del nutricionista deportivo es esencial para ayudar al deportista a mantenerse saludable maximizando su preparación y adaptación

M. GUILBERT

El cuerpo médico del Elche CF lo componen profesionales de la salud de varias áreas específicas como son la medicina, fisioterapia, readaptación, enfermería, podología y nutrición; dirigidos por el doctor Cesar Quesada.

En el caso del Elche CF, la figura del nutricionista comienza su andadura en la temporada 2014-2015 en primera división de la liga española como un elemento más de la profesionalización del club, a cargo del doctor Néstor Vicente.

Más que energía y nutrientes

La alimentación se relaciona directamente con la mejora del rendimiento del deportista. No se entiende que un atleta entrene de forma organizada y midiendo las cargas de trabajo, si posteriormente no cuida su alimentación.

No solo proporciona energía y nutrientes, sino también una serie de sustancias con un papel importante en el control de la hidratación, el equilibrio electrolítico, el pH, el estado oxidativo, y la regulación de ciertos genes involucrados.

Néstor Vicente es doctor en biología molecular y nutricionista deportivo del Elche, tareas que combina con la de profesor de nutrición en la Universidad Miguel Hernández, y fundador de Nutrievidence.

¿Hasta qué punto puede influir la alimentación en los resultados de un equipo?

Cada vez es más claro el papel relevante de la alimentación en aquellas disciplinas individuales en los que un atleta, un nadador o un ciclista, demuestra su



Néstor Vicente (a la izquierda) junto a José María García, fisioterapeuta; Antonio Castaño, podólogo; el doctor César Quesada y un enfermero del club.

rendimiento consiguiendo ciertas marcas o tiempos.

En los deportes de equipo esta relación muchas veces se ve difuminada. Actualmente, con las nuevas tecnologías, estamos obteniendo una información muy valiosa a través de registros continuos de datos del jugador durante entrenamientos o partidos (distancia recorrida total, número de sprint realizados...), por lo que se dispone de información objetiva con la que medir su rendimiento y su relación con la nutrición.

Además de todo ello, no solo la alimentación condicionará una buena forma física del jugador, sino también disminuirá el riesgo de lesión y ayudará a que el entrenador, por tanto, disponga del mayor número de efectivos con los que disputar un encuentro sin alterar cuestiones tácticas o de estrategia.

Concretamente en el Elche, ¿qué tipo de alimentación siguen los futbolistas?

Realmente la dieta de un jugador se basa en los principios de la dieta saludable para la población general, a la cual se le añaden ciertas directrices adaptadas e individualizadas a su disciplina deportiva como puede ser: la cantidad de alimentos ricos en hidratos de carbono (frutas, verduras, legumbres, cereales integrales...) y proteínas (lácteos, pescados, carnes blancas, huevos...)

Es también muy importante el momento de su ingesta, el control de la hidratación al entrenar en exterior, y el uso de ciertas ayudas ergonutricionales en determinados momentos y contextos.

¿Cada deporte necesita una disciplina distinta en su alimentación?

Las necesidades nutricionales dependen de factores como el tipo, duración y frecuencia de entrenamientos; tipo de esfuerzos realizados durante la competición o partido, y además, individualmente, se deben tomar en cuenta aspectos como necesidades personales.

Es por ello que, dentro de un patrón general por deportes, el nutricionista deportivo debe valorar las necesidades específicas del deportista de forma individualizada.

¿Qué mitos debemos descartar en cuanto a alimentación en el deporte?

Quizás el más recurrente entre los deportistas es el de considerar a la suplementación deportiva como base del progreso en su rendimiento. Nada más lejos de la realidad. La comida es el principal vehículo que aporta los requerimientos necesarios para el deporte.

Poner el foco en la suplementación hace que muchas veces se desvíe la atención a factores muy importantes a nivel alimentario,

base de una dieta saludable a largo plazo.

Es decir, la frecuencia semanal de legumbres, consumo de las raciones adecuadas de fruta y verdura fresca, disminución de la ingesta de bebidas alcohólicas, etcétera; algo que muchas veces, aunque parezca obvio, el deportista de alto rendimiento no tiene en cuenta.

¿Se pueden evitar lesiones o ayudar a su recuperación con una dieta adecuada?

Se trata de mantener un patrón alimentario saludable. Hay algunas evidencias que indican que un estado físico con menos riesgo de desencadenar o acentuar procesos inflamatorios u oxidativos, podría disminuir el riesgo de lesión o su gravedad si ésta se instaurase.

Para ello la alimentación tendría un papel destacado a la hora de proporcionar sustancias con un efecto protector, sobre todo de origen vegetal, proporcionando un 'ambiente' físico al deportista para verse protegido, de algún modo, frente a lesiones por sobreesfuerzo.

¿Qué debemos tener en cuenta al practicar ejercicio en verano?

Quizás en verano, donde la práctica deportiva se realiza fundamentalmente al aire libre, si ésta es muy prolongada, la hidratación sería uno de los factores más a tener en cuenta debido a

la pérdida de fluidos por la sudoración.

Si el ejercicio posee una duración corta e intensidad ligera, con agua sería suficiente; pero si es prolongada o muy extenuante, una bebida isotónica podría ser una opción aconsejable para reponer además de fluidos, sales y carbohidratos.

Por otro lado, la exposición al sol, siempre que sea controlada y no en las horas centrales del día, es determinante para poder sintetizar la suficiente vitamina D y que podamos llegar al otoño con una buena provisión de ésta.

¿La nutrición es una carrera en auge y con futuro?

Hasta la aparición de una carrera reglada y la llegada al mercado laboral del nutricionista, la nutrición ha estado en manos de bulos, dietas sin base científica y suplementos con dudosa eficacia y seguridad.

El trabajo principal de un Dietista-Nutricionista ya no es solo planificar y diseñar un buen plan nutricional, si no también realizar un tremendo esfuerzo en la labor pedagógica y divulgativa para enseñar a la población a mantener una buena higiene alimentaria y nutricional.

¿Qué le gustaría añadir?

Hacer un llamamiento a las autoridades políticas, pero también a los diferentes agentes sociales, para que hagan el esfuerzo y que el trabajo del Dietista-Nutricionista esté al alcance de todos mediante su introducción en la sanidad pública.

Es muy importante dar a conocer el tremendo papel que posee la nutrición a nivel preventivo, ahorrando costes a la sanidad pública y mejorando la calidad de vida de la población.

«La alimentación no solo condicionará una buena forma física del jugador, sino que también disminuirá el riesgo de lesiones»

«La exposición al sol, siempre que sea controlada y no en las horas centrales del día, es determinante para poder sintetizar la suficiente vitamina D»

La UA planea recuperar todas las clases presenciales para el curso 21-22

Ya no será obligatorio mantener una distancia mínima de 1,5 metros entre los alumnos ni en aulas ni en laboratorios

DAVID RUBIO

La Universidad de Alicante (UA) se prepara para la vuelta a la normalidad de cara al año académico 2021-22, después de un curso y medio donde se ha tenido que apostar por un sistema de enseñanza dual y la actividad en el campus se ha visto considerablemente reducida.

En el pasado junio la conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública hizo público el nuevo protocolo sanitario que las universidades públicas de la Comunidad Valenciana deberán adoptar para el curso que viene. Por primera vez desde marzo de 2020, desaparece la obligatoriedad de una distancia mínima entre los estudiantes de 1,5 metros. Un cambio sustancial que permitirá regresar a la añorada enseñanza presencial.

Fin del sistema dual

Esta supresión de la distancia mínima es clave para recuperar las clases presenciales, ya que hasta ahora, con estas imperativas separaciones, se hacía imposible que todos los alumnos matriculados cupieran en las aulas.

Por ello, la UA apostó por un sistema dual por el cual algunos estudiantes podían asistir a las clases, mientras que otros las seguían desde sus casas por internet. Así pues, los alumnos iban rotando, y a través de la plataforma web UACloud-Campus Virtual se informaban de qué días les tocaba venir a clase y cuáles no. Igualmente, si alguien no podía acudir algún día a clase, tenía la opción de avisar para dejar su asiento libre y que otro compañero pudiera ocupar su lugar.

Mejor presencial

Si bien esta dualidad ha permitido salvar la enseñanza uni-



Francisco Torres, vicerrector de Estudios, Calidad y Lengua.

versitaria durante todos estos meses, lo cierto es que desde el Rectorado de la UA no esconden sus deseos de recuperar la presencialidad total. “No hay mejor docencia que la se imparte en persona. El aprendizaje se enriquece con el contacto humano, las intervenciones en clase son más útiles y los contenidos se fijan mejor en persona que a través de una pantalla”, apunta Francisco Torres, vicerrector de Estudios, Calidad y Lengua.

Torres nos recuerda que la esencia de la UA es la de una universidad presencial, y no a distancia. “El sistema dual nos ha servido para afrontar este difícil momento, pero siempre lo hemos concebido solo como una solución provisional. Para los profesores no deja de ser un poco extraño esto de impartir una clase para unos alumnos presenciales y otros virtuales al mismo tiempo. Como no puedes ver las reacciones de todos, tienes que estar pendiente de la clase y del chat web a la vez

para comprobar que han comprendido la lección. Todo se hace más complejo”, confiesa.

Pendientes de la vacunación

En principio, a partir de septiembre en las aulas universitarias se verá una situación bastante similar a la del mundo pre-pandémico, pues las clases podrán volver a llenarse hasta su aforo máximo habitual. Aún así, en la UA se seguirán llevando a cabo algunas limitaciones en ciertos casos.

“El protocolo de la Generalitat establece unas reglas básicas y nos permite a las universidades desarrollarlas según las características de cada campus. Nosotros vamos a mantener cierta distancia entre los alumnos siempre que se pueda. Por ejemplo en las aulas, donde las sillas no son fijas, las moveremos para separarlas. Nuestro objetivo siempre es conciliar la mayor presencialidad posible con la máxima seguridad sa-

«Nuestra esencia siempre será la presencialidad, pero queremos incrementar los títulos online»

F. Torres

nitaria. Para ello seguiremos aquello que nos diga nuestro Comité de Seguridad y Salud”, indica Torres.

Si bien el vicerrector nos promete que al curso que viene todos los alumnos podrán asistir a las clases, también nos admite que, tal vez durante las primeras semanas, todavía se tengan que realizar algunas excepciones.

“Los ciudadanos entre 18 y 30 años, la edad de la mayor parte de nuestro alumnado, deberían empezar a ser vacunados en septiembre. El ritmo de vacunación va a ser clave, al igual que la vacuna que reciban, pues algunas tienen las dos dosis más espaciadas que otras. Yo espero que a finales de octubre ya tengamos a prácticamente todos los estudiantes vacunados, lo cual nos facilitará infinitamente el funcionamiento”, comenta Francisco Torres.

Algunas excepciones

Una vez las clases recuperen la presencialidad habitual, dejarán de realizarse las retransmisiones virtuales. No obstante, esta opción quedará abierta a otros usos. “Si un alumno no puede asistir a una clase, por un motivo justificado, tiene la opción de pedir una tutoría con el profesor como se ha hecho siempre. Pero además, ahora también existirá la alternativa, si el docente lo considera oportuno, de ofrecer esa clase vía virtual para que el alumno pueda verla”, indica el vicerrector de Estudios.

Otra excepción sería el caso de detectarse un brote de covid dentro de una clase, pues el protocolo sanitario ordena que todos los alumnos y el profesor sean confinados. En dicha situación, durante la cuarentena se podrían retomar las clases

virtuales. “Afortunadamente en todo lo que llevamos de pandemia esto nunca ha ocurrido en la UA, pero tampoco es un escenario que podamos descartar completamente, así que estaremos preparados para confinar una clase si hiciera falta”, asegura el vicerrector.

Docencia virtual

Lo que es evidente es que durante esta pandemia se han producido numerosos avances en el uso de la tecnología para la docencia universitaria, y desde el Rectorado no quieren que caigan en saco roto, aun cuando la covid-19 ya sea solo historia.

“En la UA también hemos aprendido mucho de la no presencialidad. Tanto el profesorado como el alumnado han descubierto un gran potencial en la docencia virtual. Muchas actividades son susceptibles de ser realizadas en casa y tuteladas a distancia. Ahí es donde tenemos que trabajar, para extraer algo positivo de este año terrible”, comenta Torres.

De hecho, hasta la llegada de la pandemia apenas se realizaban clases virtuales en la UA. Ahora que ya podrán ser por voluntad real y no por obligación sanitaria, la idea es doblar la apuesta por este formato. “Algunos títulos de master o grupos de grado serán semipresenciales o puramente online. Lo que antes solía ser una excepción, pasará a ser más frecuente en nuestro plan de estudios”, confirma el vicerrector.

Resto de actividades universitarias

El nuevo protocolo sanitario de la Generalitat, además de a las clases, se aplica igualmente a los laboratorios universitarios, donde también quedará suprimida la distancia mínima interpersonal de 1,5 metros.

Respecto al resto de actividades propias de la vida uni-

«Esperamos que nuestros alumnos estén ya completamente vacunados en octubre»

F. Torres

El 96% de los profesores de la UA han sido bien valorados por sus propios alumnos según una encuesta interna

versitaria, como puedan ser las conferencias, los eventos culturales o los talleres, todavía deben definirse las condiciones en las que podrán impartirse. “En las próximas semanas vamos a desarrollar un protocolo para todas estas cuestiones”, asegura el vicerrector Francisco Torres.

Lo cierto es que gracias a la mejora de la situación epidemiológica, la UA ya ha podido ir recuperando algunos de estos actos públicos. Por ejemplo en el pasado mes de junio se organizaron varias conferencias en el Paraninfo con motivo de la ‘Semana de las personas refugiadas’. Igualmente algunas actividades culturales y deportivas ya se realizan con un limitado número de espectadores. Incluso el Museo de la universidad ha reabierto sus puertas.

Además, como cada año en estas fechas, la UA ha hecho pública su abundante oferta de cursos de verano. En total se han ofertado nueve cursos completamente presenciales, once duales o semipresenciales y quince online.

Aprender fuera del aula

Desde el Rectorado esperan poder recuperar todo el ambiente universitario pleno que conocíamos antes de la pandemia y



que tanto caracteriza a la UA a lo largo de este año académico 21-22.

“Me da lástima la situación que hemos vivido, sobre todo por aquellos alumnos que entraron por primera vez en la UA en este pasado curso. Ellos aún no han podido saber lo que es la vida universitaria de verdad; cosas tan sencillas como debatir con los compañeros en la cafetería o preparar un trabajo de clase en grupo, todos juntos en

la biblioteca”, se lamenta Francisco Torres.

Para el vicerrector “la universidad también es aprender fuera del aula. Por ejemplo cuando discutes con alguien sobre lo que estás aprendiendo, cuando hablas con personas de una titulación distinta y ves que tienes mucho que ver con sus inquietudes, o cuando asistes a conferencias o a las distintas actividades culturales y deportivas”.

Los profesores aprueban

En principio, la gran mayoría del profesorado universitario, por mera cuestión de edad (pues a diferencia del resto de la comunidad educativa no fueron reconocidos como personal esencial), empezarán el nuevo curso académico habiendo percibido ya ambas dosis de vacunación.

Recientemente los profesores de la UA recibieron un importante espaldarazo por parte

de sus propios alumnos. Fue a través de una encuesta interna, donde se cambiaron las tornas y los estudiantes tuvieron la oportunidad de evaluar a sus docentes. El 96% de ellos superaron el aprobado, al tiempo que el 70% incluso obtuvo una calificación entre el 7,5 y el 10.

Parece por lo tanto que los docentes universitarios han superado con nota este auténtico reto que ha supuesto, también para ellos, el impartir las clases de una forma muy diferente a la que estaban acostumbrados. Francisco Torres reconoce que estos resultados son un gran indicador de la calidad del profesorado de la UA, si bien también avisa de que “lejos de caer en la autocomplacencia, nos preocupa mejorar ese 4% pendiente para ofrecer, en el futuro, cifras aún mejores”.

«Nuestro objetivo siempre es conciliar la mayor presencialidad posible con la máxima seguridad sanitaria» F. Torres

Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

**#ELIGE
FILTRO
UA**

www.ua.es

Los DTI mantienen a la provincia en la vanguardia del turismo internacional

Cinco municipios alicantinos que han alcanzado el Nivel III guían al resto de 'aspirantes'

NICOLÁS VAN LOOY

Aunque el cambio de paradigma ya se dejaba notar unos años antes, podríamos establecer el cambio de siglo como el punto de partida de una profunda revolución, todavía en marcha -probablemente sólo ha recorrido sus primeros pasos-, en la manera en la que los seres humanos nos relacionamos unos con otros y con nuestro entorno.

Nuevas tecnologías

La llegada de las nuevas tecnologías, que para la mayoría de los mortales se ha traducido en un aparato ya tan indispensable como el teléfono móvil que llevamos siempre encima -centenares de veces más potente que el ordenador que llevaba a bordo el Apolo XI-, ha afectado a todos los ámbitos de nuestro día a día.

El turismo, evidentemente, no iba a ser ajeno a esta situación. La industria ha estado históricamente ligada a la vanguardia de la tecnología. De forma indirecta, propiciando avances espectaculares, por ejemplo, en el mundo de la aviación; y de forma directa, viendo aparecer, orbitando a su alrededor, herramientas hoy imprescindibles para cualquier viajero habitual como los motores de búsqueda y reserva de hoteles y vuelos, o comunidades de recomendaciones como, por ejemplo, TripAdvisor.

Cinco destinos con el máximo nivel

Con una clientela cada vez más conectada y, en consecuencia, más exigente con lo que debe esperar antes, durante y después de visitar el lugar de vacaciones elegido; el siguiente paso lógico era que los propios destinos echasen el resto por incorporar a sus estrategias todas esas herramientas que, por un

Benidorm es el destino que más avanzado tiene su plan DTI como fruto de haber sido el primero a nivel mundial en contar con esa certificación



Benidorm fue el primer DTI reconocido a nivel mundial.



La Nucía ha apostado por la especialización de su destino.

lado, les permitiesen entender mejor qué, cómo y cuándo esperan los turistas a través de los datos que estos generan y, por otro, desarrollar soluciones que facilitasen el día a día no sólo a esos clientes, sino también a los vecinos.

Aunque el asunto es mucho más complicado y sesudo -y explicarlo en concreto requeriría de decenas de páginas-, este podría ser el resumen de todo lo que engloba la estrategia de los Destinos Turísticos Inteligentes (DTI), cada vez más numerosos en España y, por supuesto, en la Costa Blanca, uno de los grandes motores de la industria en nuestro país.

Con Benidorm, buque insignia en todo lo que tiene que ver con el turismo, a la cabeza, la provincia de Alicante suma, a día de hoy, un total de cinco destinos que han alcanzado la Fase 3 en el desarrollo de sus DTI o, lo que es lo mismo, el máximo nivel de evolución.

Benidorm, el primero

La capital turística de la Costa Blanca es de hecho el destino que más avanzado y más testado tiene su plan DTI, como fruto de haber sido el primer destino a nivel mundial en contar con esa certificación. A día de hoy, son muchas las herramientas que ya funcionan en la ciudad y, aunque no son pocas las que permiten la interacción directa de vecinos y visitantes, la mayoría de ellas están 'a la sombra' y sirven para buscar la excelencia en la gestión del destino.

Destino pionero y referente en el desarrollo de la actividad turística en España, Benidorm se presenta al mundo como un lugar lleno de vida. El extraordinario posicionamiento de su marca turística, y el trabajo continuado de su administración por la modernización, otorgan a Benidorm el reconocimiento de destino enclave del Mediterráneo.

Un liderazgo que no pasó desapercibido para nadie en el complicadísimo tránsito entre el mes de marzo y el verano de 2020. Fue, precisamente, mediante la interpretación de la ingente cantidad de datos que recogen sus herramientas, por lo que la ciudad fue capaz de cerrar y desalojar todos sus establecimientos hoteleros días antes del primer gran confinamiento derivado de la pandemia.

La pandemia puso de manifiesto, con casos como el cierre temprano de Benidorm, la utilidad de los sistemas de gestión DTI

Salvavidas pandémico

Posteriormente, en el peor verano que se recuerda en la industria turística, Benidorm no sólo pudo reabrir parte de su planta hotelera y sus playas, sino que lo hizo con una capacidad sin igual entre sus competidores más directos a la hora de monitorizar la evolución de la situación sanitaria en sus calles.

Así, medidas como el parcelamiento de las playas, apoyada en

Municipios como La Nucía se han decidido por una especialización extrema de su oferta y, por lo tanto, de su proyecto DTI

tonces por un sistema de reserva de plazas que evitaría, en los días más concurridos, el colapso de los arenales; pudieron entrar en juego en un tiempo récord, reforzando la imagen de marca y, sobre todo, de destino seguro de la ciudad de los rascacielos.

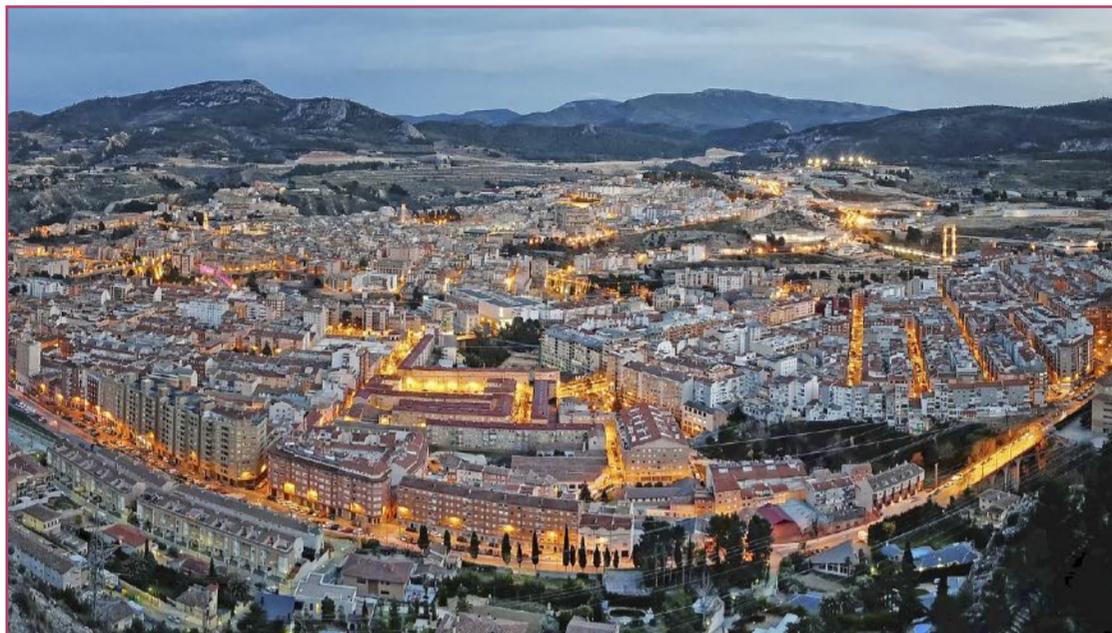
Así mismo, el DTI de Benidorm ha permitido la creación de la oficina de inteligencia de Benidorm, una iniciativa pionera en España en la recogida y análisis de datos. Además, ha adoptado la sostenibilidad como seña de todos sus proyectos, destacando en ese aspecto la iniciativa 'Resiliencia urbana de Benidorm' y la puesta en funcionamiento de su Centro de Innovación Nacional vinculado a la Gestión Sostenible del Agua y el Territorio.

Otro de los proyectos estrella es el sistema de conocimiento turístico, basado en el uso de herramientas tecnológicas y de análisis de RRSS junto a la implementación de la tecnología BIG DATA hasta en 5 productos turísticos.

La Nucía, deporte inteligente

No muy lejos, a sólo 16 kilómetros del centro de Benidorm, la Ciutat Esportiva Camilo Cano se erige como centro neurálgico del proyecto DTI de La Nucía, una ciudad que lleva años apostando por una oferta diferenciada, centrada en el deporte, y que ha traducido esa especialización en un proyecto de inteligencia turística focalizado en ese mismo ámbito.

Alcoy, DTI pionero de interior, ha apostado de forma muy especial por incorporar a su plan proyectos relacionados con la accesibilidad



Alcoy es una clara muestra de caso de éxito en el interior.



Imponente Castillo de la Atalaya de Villena.

El municipio nuciero es uno de los últimos de la provincia en haber alcanzado esa Fase III de desarrollo. Lo alcanzó hace apenas dos meses, pero los resultados de su apuesta por ser también referente en el ámbito de los DTI no han tardado en traducirse en realidades tangibles para sus vecinos.

Así, la localidad de la Marina Baixa ha apostado por la sensorización de múltiples servicios e infraestructuras municipales como los aparcamientos, ofreciendo información en tiempo real de la cantidad de espacios libres en

cada recinto; o el servicio de recogida de residuos sólidos urbanos, persiguiendo una mayor eficiencia en las rutas de los camiones de la basura.

Todo por el atleta

Como en el caso de Benidorm, esos servicios con los que el ciudadano puede interactuar son sólo la punta del iceberg. El DTI nuciero ha puesto en manos de sus responsables una capacidad nunca antes alcanzada de interpretación de datos que permitirá 'leer' y comprender, incluso de forma anticipada, los retos a afrontar por la localidad.

Además, dada su especialización deportiva, La Nucía ha adelantado ya que sus próximos pasos estarán encaminados a poner a disposición de los deportistas que usen en sus instalaciones diversas herramientas tecnológicas enfocadas a mejorar no sólo la experiencia de usuario -sistemas de reservas o información sobre las condiciones de la instalación-, sino también, de forma más específica, sus entrenamientos.

Alcoy, pionero de interior

Otra ciudad que ha apostado muy fuerte por su estrategia DTI es Alcoy, que se convirtió en el

primer municipio del interior de la provincia de Alicante en aprobar un plan de estas características. Entre sus principales objetivos turísticos, se recoge una evolución de su modelo hacia un horizonte que le permita impulsar su competitividad, en el marco del modelo de gestión turística inteligente en destinos que impulsa la Comunidad Valenciana.

Para ello, Alcoy basa su estrategia de Destino Turístico Inteligente en nueve aspectos fundamentales: la gobernanza, la accesibilidad, la sostenibilidad, la innovación, la conectividad, la inteligencia, la información, el marketing online y la evolución de la actividad turística.

Así, en materia de accesibilidad, la estrategia de Alcoy se basa en ser destino hospitalario y ético. Para ello, ha desarrollado proyectos de turismo inclusivo como la implantación del bucle magnético en la oficina de turismo; el Sistema S-Visual que permite disponer de un intérprete de lengua de signos en tiempo real; la adaptación de los museos Explora, Refugio y Casal de Nadal a la lengua de signos o la recreación virtual del yacimiento arqueológico El Puig a las personas con diversidad funcional.

Transformación digital

La concejalía de Turismo alcoyana ha realizado una importante labor en el ámbito de la aplicación de las nuevas tecnologías al turismo, un trabajo que comenzó hace ya años, de forma paralela al desarrollo del propio DTI, y que

La conversión en DTI ha servido a Villena para colocarse como un claro referente de la diversificación turística de la Costa Blanca

Hecho en Onil

G A R A N T Í A D E F E L I C I D A D

MUSEU DE LA NINA CULTURA POUET DE LA NEU PATRIMONI MOROS I CRISTIANS FESTES OLI I OLIVES D'ONIL GASTRONOMIA REFUGI ANTIAERI HISTORIA

O N I L

se ha mantenido ininterrumpido en el tiempo.

Tras una primera fase en la que, como es lógico, los avances se limitaban más a la elaboración y selección de proyectos, los últimos tiempos sí han visto mejoras tangibles para ciudadanos y visitantes, cobrando especial relevancia la transformación digital del destino, la implantación de diversos puntos de wifi gratuito, el sistema online de inscripción a las visitas guiadas gratuitas, la creación de diferentes APP, los diferentes sistemas de audioguías y la incorporación de códigos QR en la señalética de la ciudad y en los folletos turísticos.

Así mismo, como ocurre en todos los destinos, la mayor parte de las herramientas puestas en marcha en el proyecto DTI se centran en la recopilación de datos para su posterior análisis y, de esta manera, permitir una mejor gobernanza del destino. En este caso, destacan la realización de encuestas del destino a través de tablets, el registro online de visitantes y la obtención de informes en tiempo real gracias al geoposicionamiento de todos los recursos turísticos a través de diferentes softwares y aplicaciones, además del sistema de recogida de datos a través de la newsletter.



Santa Pola no ha olvidado los deportes náuticos en su DTI.

Villena, la diversificación

Todavía en el interior de la provincia alicantina, otro municipio que ha apostado de forma decidida por evolucionar como DTI es Villena, que se convirtió en la primera localidad del interior de Alicante -y segundo de la Comunidad Valenciana- que dispuso de un Plan Director, el documento que, a modo de hoja de ruta, marca la estrategia, los objetivos y los tiempos para conseguirlos.

En concreto, ese Plan Director establece la revisión del modelo del destino y la cumplimentación de indicadores

específicos que debía afrontar Villena desde ese momento, a principios de 2019, y que desde entonces ha venido desarrollando de manera ininterrumpida.

En el caso villenense, su apuesta por la conversión hacia un DTI ha servido para dar pasos de gigante en su consolidación como el principal destino turístico de interior de la Costa Blanca y, por lo tanto, un punto clave en la diversificación más allá del sol y playa gracias a su patrimonio cultural, con joyas como las Iglesias de Santiago y Santa María, el Teatro Chapí o el Palacio Municipal, junto al im-

ponente Castillo de la Atalaya o el inigualable Tesoro de Villena, el más importante tesoro prehistórico de Europa de más de 3.000 años de antigüedad.

Santa Pola, referencia al sur

Ya de vuelta en la orilla del Mediterráneo, Santa Pola se erige como el 'faro' de los DTI costeros de la zona sur de la provincia de Alicante. El Ayuntamiento de Santa Pola lleva ya varios años trabajando para lograr que la ciudad no sólo se convierta en un Destino Turístico Inteligente, algo que ya es una realidad, sino en que todo ello sirva también para dar respuesta al turista que, cada vez más, demanda productos y experiencias a su medida en función de sus gustos e intereses.

Desde la concejalía de Turismo se ha apostado por abordar esta conversión de la mano de la empresa privada y, así, el Ayuntamiento y Sien Consulting están siendo, en un trabajo conjunto, los encargados de elaborar la planificación estratégica en materia DTI, algo que, tras un periodo de análisis e investigación del municipio, ha dado como resultado el Plan Director que marca las líneas de actuación que, además de innovado-

ras, cumplen con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la agenda 2030.

En el terreno de lo concreto, Santa Pola ya ha puesto en marcha, o está a punto de hacerlo, proyectos como 'PAULA', el chatbot inteligente, y varias aplicaciones informáticas predictivas que permitirán una mejor interacción con los turistas. Entre las líneas de actuación que se pondrán en marcha en un futuro próximo aparecen la creación de una APP de deporte náutico, otra de gamificación familiar, la creación de un mapa de ruidos para futuras zonas de ocio, la monitorización de zonas y recursos turísticos, la recreación en realidad aumentada de recursos turísticos, la sensorización de aparcamientos o la creación de parkings disuasorios.

Santa Pola sigue avanzando en la implantación de nuevos productos que permitirán una mejor interacción con el turista

Turismo auténtico y bello que produce sensaciones únicas

Rojales se encuentra en un extraordinario enclave geográfico prelitoral, cuyas condiciones climáticas son excelentes, gracias a la presencia del río Segura.

Su patrimonio, sus tradiciones, sus gentes suman un completo y emocionante destino turístico. Elementos como el conjunto hidráulico del río Segura formado por el puente de Carlos III, la Noria, el Azud o la acequia de la Comuna, son muestra de ello.

En su centro urbano podremos descubrir un gran legado presente en el Museo Arqueológico-Paleontológico, el Museo etnográfico de la Huerta, los Aljibes de Gaspertito y el Molino de Viento o en las Cuevas del Rodeo, un centro de arte y expresión artística en un enclave de naturaleza cuya belleza nos invita a visitar y vivir esta localidad.

Elementos naturales y paisajísticos como su Huerta tradicional repleta de acequias y azarbes o el Hoyo Serrano con sus rutas senderistas aportan al viajero una alternativa de visita turística.

El Recorral, en palabras de la concejala de Turismo Miriam Trives, se ha convertido en los últimos años en un lugar donde deleitarnos en plena naturaleza. Multitud de especies vegetales y animales aportan a este espacio un alto valor medioambiental y en cuyas lagunas de agua se ha creado un jardín de tal belleza que invita a vivir este espacio todos los días del año.

Rojales ha sido elegido por ciudadanos de diferentes nacionalidades como su lugar de residencia por lo que lo convierte en sitio singular y lleno de oportunidades. Igualmente comercio, ocio, deporte y gastronomía destacan por reunir una serie de atractivos que lo hacen único en todos los sentidos.

Recorrer Rojales a través de sus sinuosas calles, jardines y elementos arquitectónicos se convierte en una forma de hacer turismo más auténtico y bello por las sensaciones que produce.

Concejalía de Turismo
ROJALES

Salir por Aquí[®]

Nº10 - Julio de 2021

AQUÍ[®]
Medios de Comunicación



Capital europea de la guitarra

Revista mensual de ocio y cultura de la provincia de Alicante

Carlos Sobera

'Asesinos todos', una comedia negra para toda la familia

...y la más amplia agenda de eventos

Petrer, capital europea de la guitarra

El concurso EuroStrings y el Festival Internacional de Guitarra centrarán este mes todas las miradas en la localidad del Vinalopó

Petrer acogerá del 10 al 24 de julio la 24 edición del Festival Internacional de Guitarra José Tomás Villa de Petrer, uno de las grandes citas culturales del verano en nuestra provincia, que reúne a destacados guitarristas de talla nacional e internacional.

El certamen, que el año que viene cumple sus bodas de plata, se ha consolidado desde 1998 como una cita imprescindible en el mundo de las seis cuerdas, con una programación de gran calidad artística al alcance de todo aquel al que le guste disfrutar de la buena música. Ni siquiera la pandemia ha sido capaz de tumbar a este veterano evento, que se convirtió el año pasado en el único festival de la guitarra que pudo celebrarse presencialmente en toda Europa.

El lema en esta ocasión es 'Guitarland', Tierra de Guitarras, un eslogan que inspira la amplia variedad de músicas representadas en el certamen y que cocinarán un succulento plato del gusto de todos los espectadores, desde guitarra clásica, flamenca o jazz, a otras menos conocidas como música brasileña, barroca y medieval.

Tomatito y el concierto de Aranjuez

Sin duda, el gran atractivo del festival son los artistas, y uno de los platos fuertes será el guitarrista flamenco Tomatito, que estará el 11 de julio en el Teatro Cervantes para presentar su última grabación, el Concierto de Aranjuez.

Una indiscutible obra maestra salida hace cien años de la fértil imaginación del maestro Joaquín Rodrigo, considerada una de las cimas de la música universal, que el veterano artista almeriense de 62 años interpretará junto a la Orquesta Sinfónica de la Región de Murcia, bajo la dirección de Diego Naser.

Artistas internacionales

Pero no será el único que actúe en Petrer. Grandes guitarristas de reconocido prestigio internacional darán lustre al evento, como el multipremiado compositor brasileño Yamandu Costa, considerado uno de los mayores talentos de la guitarra actual, que nos cautivará con su guitarra de siete cuerdas.

Pepe Habichuela y Rafael Riqueni, dos grandes del flamenco, junto a Kiki Morente, el hijo de Enrique Morente, y el joven Bandolero, pondrán broche de oro con el concierto de clausura 'La guitarra Suena'. También habrá otros imprescindibles de la guitarra mundial como el ganador de un Grammy David Russell, Àlex Garrobé, Pavel Steidl o Margarita Escarpa, que recogerá un premio honorífico.

Concurso EuroStrings

Este año Petrer va a ser la sede de otra gran cita cultural que situará, aún más si cabe, a esta localidad del Medio Vinalopó en el centro de la diana europea de la guitarra. Del 20 al 24 de julio se celebra la final de la cuarta edición del concurso European Guitar Festival Collaborative (EuroStrings).

La plataforma de festivales de guitarra cofinanciada por la Unión Europea que anualmente se celebra en importantes ciudades del viejo continente, y que

Guitarra clásica, flamenca, jazz o barroca son algunos de los estilos musicales que se podrán disfrutar en Petrer

está enfocada a la proyección de jóvenes promesas del panorama guitarrístico actual, muchos de las cuales desarrollan una fructífera carrera musical que los introduce de lleno en el circuito de los grandes intérpretes.

Espectaculares entornos

Otro de los placeres con los que cuenta el festival son los entornos en los que se disfruta del sonido de la música. Desde la pasada edición se apostó por sacar algunas de las actuaciones al aire libre, acercando aún más la relación del artista con su público y aportando de paso un toque muy especial a los conciertos.

Así, en lugares emblemáticos de Petrer, como la explanada del Castillo o el mirador de la Ermita, será posible disfrutar desde lo alto de una inolvidable experiencia musical, a la vez que deleitarse con unas vistas impresionantes de todo el valle de Elda como telón de fondo. Música y paisaje cogidos de la mano.

Retransmisiones online

Una de las principales preocupaciones de los organizadores siempre ha sido llegar a la mayor cantidad posible de espectadores, y esto se va a poder hacer realidad gracias a la retransmisión de los conciertos en directo por 'streaming', para que todos aquellos que no puedan asistir in situ al festival lo puedan hacer desde la comodidad de sus propios hogares.

Guitarras de exposición

Un festival de la guitarra de estas características, con un universo tan amplio, desarrolla también otro tipo de actividades complementarias que dan cabida a una variada programación que lo enriquecen y que son muy aplaudidas. Hablamos de la Feria Internacional de Guitarras, que se celebra en el Espai Blanc, la conocida como manzana cultural de Petrer, situada en la zona centro, que acogerá varias de estas actividades paralelas.

De todas ellas hay que destacar la exposición de guitarras, una muestra que se celebra todos los años, a través de la cual prestigiosos maestros luthiers, procedentes de varios puntos de España, vienen a exponer verdaderas joyas hechas a mano por ellos mismos que pueden ser admiradas de cerca por todo el público.

También se ofrecerán conferencias, clases magistrales y recitales a cargo de reconocidos especialistas, todo ello con la guitarra como gran protagonista.

Javier Díaz



Alí Arango & Josué Fonseca (Pyrophorus Guitar Duo) tocando sus guitarras en 2020 | Grupo Fotográfico de Petrer

Tomatito vendrá a presentar su versión del Concierto de Aranjuez

El concurso EuroStrings traerá a jóvenes promesas de la guitarra



Ajuntament de
PETRER



24 FESTIVAL INTERNACIONAL DE GUITARRA JOSÉ TOMÁS VILLA DE PETRER

GUITARRA

WWW.GUITARRAPETRER.COM

Sábado 10, 22:00 h - Parque El Campet
CON CIERTO FLAMENCO

DIEGO MOLINA & ALBERTO MAEZO

Domingo 11, 12:00 h - Ermita de San Bonifacio
CICLO CONCURSO JOSÉ TOMÁS

JONAS EGHOLM - AUSIÀS PAREJO

Domingo 11, 20:30 h - Teatro Cervantes
CONCIERTO DE ARANJUEZ

TOMATITO
ORQUESTA SINFÓNICA DE LA REGIÓN DE MURCIA
DIEGO NASER, Director

Lunes 12, 18:00 h - Centro Cultural
CICLO CONCURSO JOSÉ TOMÁS
GONZALO PEÑALOSA

Lunes 12, 22:00 h - Explanada del Castillo
BOCCHERINI - FALLA - PIAZZOLLA
ÀLEX GARROBÉ & IÑAKI ALBERDI
& CUARTETO SONOS

Martes 13, 22:00 h - Explanada del Castillo
"COLORES DEL SUR" - DANZAS BARROCAS PARA GUITARRA
ENRIKE SOLINÍS
& EUSKAL BARROKENSEMBLE

Miércoles 14, 22:00 h - Caixa Petrer
CARRETERAS SECUNDARIAS VOL. II
Diego García EL TWANGUERO

Jueves 15, 22:00 h - Teatro Cervantes
GRAMMY AWARD WINNER
DAVID RUSSELL

Viernes 16, 20:30 h - Caixa Petrer
COME AGAIN! - VOZ Y GUITARRA
MARCO SOCÍAS & SONIA DE MUNCK

Viernes 16, 24:00 h - Mirador de la Ermita
TATULÓN, LA DANZA MEDIEVAL DEL PLECTRO
JOSÉ LUIS PASTOR

Sábado 17, 20:30 h - Teatro Cervantes
"IMPRESIONES" - BRAZILIAN MUSIC
YAMANDU COSTA

Sábado 17, 24:00 h - Mirador de la Ermita
"GUITARRA ANDALUZA"
PACO SECO

Domingo 18, 12:00 h - Ermita de San Bonifacio
CICLO CONCURSO JOSÉ TOMÁS & EUROSTRINGS COMPETITION

LOVRO PERETIC - CATARINA AMARO

Domingo 18, 20:30 h - Jardines Alcalde Vicente Maestre
"DE LA CONTRADANZA AL SON"
TRIO ALTER EGO

Lunes 19, 22:00 h - Centro Cultural
PREMIO HONORÍFICO JOSÉ TOMÁS - 2021
MARGARITA ESCARPA

Martes 20, 22:00 h - Mirador de la Ermita
SUSANA PRIETO & ALEXIX MUZURAKIS
DUO MELIS

Miércoles 21, 22:00 h - Mirador de la Ermita
COSTAS COTSIOLIS - ANIELLO DESIDERIO - ZORAN DUKIC
NAXOS GUITAR TRIO

Jueves 22, 20:30 h - Parroquia de San Bartolomé
MÚSICA CLÁSICA PARA GUITARRA
PAVEL STEIDL

Jueves 22, 24:00 h - Jardines Alcalde Vicente Maestre
"AMARRADITOS" - VOZ Y GUITARRA
CARMEN MUYOR & QUIQUE PEÑA

Viernes 23, 20:30 h - Parroquia de San Bartolomé
GUITARRA CLÁSICA
ANABEL MONTESINOS

Viernes 23, 24:00 h - Jardines Alcalde Vicente Maestre
GUITARRA & CONTRABAJO - BRAZILIAN MUSIC
DANIEL MARQUES & DARIA CHERNAKOVA

Sábado 24, 20:30 h - Teatro Cervantes
LA GUITARRA SUENA - FLAMENCO EN ESTADO PURO
PEPE HABICHUELA & RAFAEL RIQUENI
KIKI MORENTE (cante) - BANDOLERO (percusión)

DEL 10 AL 24 DE JULIO DE 2021
CONCIERTOS



Co-funded by the
Creative Europe Programme
of the European Union



DISEÑO: FANNY MIRALLES





EXPOSICIONES

1/11

LES RODES DE LA MEMÒRIA

La exposición recoge una muestra del trabajo realizado en los últimos años por el artista alicantino Ramón Pérez Carrió, con un recorrido integrado por dos series de obras inspiradas en la obra de Ramon Llull y en la de otros filósofos platónicos.

MUA -sala El Cool- (ctra. San Vicente del Raspeig).

La V: 9 a 20 h, S y D: 10 a 14 h
SAN VICENTE DEL RASPEIG

1/12

GALAXIA HUNG



Catorce esculturas de colores brillantes inspiradas en la cultura y en la vida cotidiana de Taiwan. La muestra exhibirá cuatro esculturas en la plaza de la Hispanidad, dos en la c/ Gambo, seis en la avda. del Mediterráneo y dos en la plaza de Sus Majestades los Reyes de España, frente al Ayuntamiento.

Pza. de la Hispanidad, c/ Gambo, avda. del Mediterráneo y pza. de Sus Majestades los Reyes de España.

BENIDORM

1/18

DONDE SE NACE, DONDE SE MUERE

Por la artista alicantina Elena Aguilera, esta exposición está compuesta por una veintena de pinturas y un vídeo realizados entre 2019 y 2021, estructurados a través de cuatro ejes temáticos: la montaña, el nido, el río y el árbol.

Estos cuatro elementos se convierten en símbolos de la existencia humana

en general, pero también de la vivencia subjetiva de la propia artista.

MUA -sala Sempere-

La V: 9 a 20 h, S y D: 10 a 14 h
SAN VICENTE DEL RASPEIG

1/23

HUELLAS DE VIDA

Exposición de cerámica y pintura.

Casa de Cultura (c/ Elx, 24).

La S: 9:30 a 13:30 y 17 a 21 h
SANTA POLA

1/26

ALQUIMIA VEGETAL

Trabajo de investigación que desarrolla desde hace varios años Pilar Sala, con las plantas de su entorno.

Sede Universitaria Ciudad de Alicante (c/ Ramón y Cajal, 4).

La V: 8 a 21:30 h
ALICANTE

XXI ENCUENTROS DE ARTE CONTEMPORÁNEO (EAC)

El recorrido expositivo muestra 24 propuestas, individuales y colectivas, creadas por un total de 27 artistas; unas propuestas que han sido seleccionadas de entre las 128 creaciones presentadas a la convocatoria EAC de este año.

De las 24 propuestas seleccionadas doce se incluyen en pintura, collage y dibujo; ocho en escultura; una en fotografía; cinco en instalaciones; dos en trabajos multimedia y tres en vídeos, con la participación de 25 artistas españoles y dos más de Argentina y Portugal.

MUA -sala El Cub-

La V: 9 a 20 h, S y D: 10 a 14 h
SAN VICENTE DEL RASPEIG

1/30

AL HILO DE LA MEMORIA

La nueva muestra de Perceval Graells ha hecho un recorrido importante conceptual y estéticamente, el cual ha llevado a la autora a volver a su esencia, un sincretismo gestual originario que se

da como consecuencia de la exploración de una vía estética alternativa.

Fundación Mutua Levante.

Ma S: 10 a 14 y 17 a 20 h
ALCOY

1/31

CORPOGRAFÍAS. EL CUERPO EN LA COLECCIÓN DEL MUA

17 artistas a través de múltiples técnicas, que van desde la fotografía analógica o el dibujo digital, al grabado, la pintura, la escultura, el hilado, el vídeo o la animación, nos ofrecen 17 miradas donde el cuerpo imaginado, fragmentado, simbólico, diverso, construido, herido, migrante... se convierte en vehículo para el autoconocimiento, la reivindicación, el respeto y/o la integración social.

MUA -sala Arcadi Blasco-

La V: 9 a 20 h, S y D: 10 a 14 h
SAN VICENTE DEL RASPEIG

PAISAJES COTIDIANOS

Esta exposición reúne a tres artistas de nuestra Comunitat cuyas obras exploran desde diferentes perspectivas el espacio que nos rodea, el que constituye nuestro paisaje cotidiano.

La globalización, la voracidad de las grandes ciudades, el urbanismo desaforado, el olvido de las minorías, todo ello son piezas de un puzzle que no termina de encajar y que dibuja un paisaje que no es fácil, pero que es nuestro exacto ecosistema.

La Capella de l'Antic Asil (c/ El Camí, 42).

J y V: 17:30 a 20:30 h, S: 11 a 14 h
ALCOY

ORÍGENES DEL CINE

Propuesta que nace para arropar el II Certamen de Cortometrajes de Crevillent. Se presentarán un conjunto de obras relacionadas con el cine y el periodo histórico que abarca desde su nacimiento hasta la llegada del cine sonoro.

A través de esta exposición se pretende acercar a la población a una visión renovada del cine desde una perspectiva plural, contemporánea e integradora.

Casa de Cultura (c/ Llavador, 9).

La S: 9:30 a 13 y 17:30 a 21:30 h
CREVILLENT

1/31

ARQUITECTURA Y PAISAJE: MIRADAS TERRITORIO

La exposición está integrada por una serie de paneles en los que se proyectan distintas miradas sobre el paisaje, atendiendo a diversas disciplinas. Seis proyectores dan movimiento a estas imágenes y se completan con un séptimo para citas bibliográficas de autores que hablan sobre paisaje.

Estación Científica Font Roja Natura de la UA (ctra. Font Roja).

La D: 9:30 a 14 h
ALCOY

TABARKINAS



Libro y exposición de Carma Casulá. Diario de una travesía por las tierras de la Cultura Tabarquina, una comunidad ramificada en cinco realidades esparcidas por las islas sardas de San Pietro y Sant'Antioco en Italia, la isla de Tabarka en Túnez, la isla alicantina de Nueva Tabarca, y Pegli, la población portuaria cercana a Génova desde donde todo comenzó.

El periplo de unas gentes de mar, expertos en las artes de la mar y del cielo, que en busca de una mejor vida fundaron una colonia genovesa dedicada a la extracción de coral en el islote tunecino cedido por el Carlos V (1540) y que acabaron sirviendo de moneda de cambio por dinero y religión.

Museo del Mar (Castillo-Fortaleza).

Ma S: 10 a 13 y 16 a 19 h, D: 11 a 13:30 h
SANTA POLA

SPACE DEBRIS: CONSTELACIONES DE DESECHOS

Esta exposición se enmarca en una investigación artística que analiza y evidencia el descomunal enjambre de

Del 1 al 24 de julio 2021 - 21.00h

Auditorio de la Diputación de Alicante. Entradas: www.addaalicante.es

<p>1 y 2 julio "THE CHICK COREA SYMPHONY TRIBUTE" Feat. Paquito D' Rivera Antonio Lizana David Pastor ADDA-SIMFÓNICA Emilio Solla Trío Josep Vicent</p> <p>4 julio MICHEL BORSTLAP "The Trio - '88"</p> <p>7 julio NESRINE "Rissala"</p> <p>8 julio GIL - DIBELO "Astor Piazzolla Tribute"</p>	<p>9 julio DORANTES "Identidad"</p> <p>10 julio MICHAEL LEAGUE (Snarky Puppy) Bokanté</p> <p>11 julio AUTÓCTONE "Sons de Rapsoda"</p> <p>14 julio TIGRAN HAMASYAN "The Call Within"</p> <p>15 julio BILLY COBHAM Culture Mix</p>	<p>16 julio MIGUEL RÍOS "The Black Betty Trío"</p> <p>21 julio An Evening with AVISHAI COHEN & ADDA-SIMFÓNICA/STIL</p> <p>22 julio MATTHIEU SAGLIO QUARTET "El camino de los vientos"</p> <p>23 julio KIKO BERENQUER "Flamenco Jazz Quartet"</p> <p>24 julio MULATU ASTATKE "Sketches of Ethiopia"</p>
--	--	---

residuos espaciales que gira alrededor de la Tierra en sus cuatro órbitas principales.

CC Las Cigarreras (c/ San Carlos, 78).

La D: 10 a 21:30 h

ALICANTE

1/31 MENJARS DE LA TERRA. LEGADO GASTRONÓMICO DE GONZÁLEZ POMATA



Evolución de la gastronomía de la provincia de Alicante a través de la obra del reportero Antonio González Pomata.

Sala de Exposiciones de Fundación Mediterráneo (avda. Ramón y Cajal, 5).

J a V: 17 a 20 h,
S: 11 a 14 y 17 a 20 h, D: 11 a 14 h

ALICANTE

CRONOGRAFÍAS

Esta exposición está compuesta por piezas pictóricas, escultóricas, fotográficas, audiovisuales, digitales e instalaciones. Reúne los trabajos de artistas procedentes de diferentes puntos de nuestro país, muchos de los cuales han forjado una sólida trayectoria nacional e internacional, llegando incluso a representar el arte contemporáneo español más allá de nuestras fronteras.

IVAM CADA (c/ Rigoberto Alborns, 8).

Ma S: 11 a 14 y 17 a 20 h,
D: 11 a 14 h

ALCOY



MÚSICA

7 NESRINE BELMOKH

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA (Pº Campoamor).
Entrada: 14 a 20 €

21 h

ALICANTE

7 LA TROCAMBA MATANUSCA

Poli-Concierto (avda. Els Pins).
Entrada: 3 €

21:30 h

GUARDAMAR DEL SEGURA

8 GIL-DIBELO

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 10 €

21 h

ALICANTE

9 DORANTES

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 14 a 20 €

21 h

ALICANTE

MARTIZ & IMPRONTA

Auditorio (c/ Rambla).

22 h

CREVILLENT

10 MICHAEL LEAGUE

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 14 a 20 €

21 h

ALICANTE

MIGUEL PÓVEDA



Benidorm Summer Nights.

Auditorio Julio Iglesias (parque de l'Aiguera).
Entrada: desde 45 €

22 h

BENIDORM

CON CIERTO FLAMENCO

Por José Diego Molina y Alberto Maezo.

Parque El Campet (c/ Echegaray, 2).
Entrada con invitación.

22 h

PETRER

11 ARTURO SERRA QUARTET

Jazz Fest El Mussol.

IVAM CADA Alcoi (c/ Rigobert Alborns, 8).
Entrada libre con invitación.

20 h

ALCOY

BANDA DE LA ASOCIACIÓN MUSICAL VIRGEN DEL REMEDIO DE PETRER

Jardines Alcalde Vicente Maestre (c/ Missioner Maestre, 2).
Entrada con invitación.

20:30 h

PETRER

AUTÒCTONE

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 10 €

21 h

ALICANTE

14 TIGRAN HAMASYAN



Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 14 a 20 €

21 h

ALICANTE

15 BILLY COBHAM'S

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 14 a 20 €

21 h

ALICANTE

16 MIGUEL RÍOS

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 14 a 20 €

21 h

ALICANTE

16 MIUS Y CORBELLA

Auditorio.

22 h

CREVILLENT

SOFÍA ELLAR

Benidorm Summer Nights.

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: desde 20 €

22 h

BENIDORM

17 GALA XIV ANIVERSARIO DEL ORFEÓN DE TORREVIEJA

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 10 €

20:30 h

TORREVIEJA

BANDA DE LA ASOCIACIÓN MUSICAL VIRGEN DEL REMEDIO DE PETRER

Parque El Campet.
Entrada con invitación.

22 h

PETRER

18 ALTER EGO

Trío de guitarras.

Jardines Alcalde Vicente Maestre.
Entrada con invitación.

20:30 h

PETRER

PASTORA SOLER

Benidorm Palace (avda. Dr. Severo Ochoa, 13).
Entrada: 30 a 52 €

21:30 h

BENIDORM

21 AN EVENING WITH AVISHAI COHEN & ADDA-SIMFÓNICA/STIL

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 21 a 30 €

21 h

ALICANTE

Animal paradise



Llegan los animales de Realidad Aumentada más divertidos para que juegues con ellos en nuestra pantalla gigante.

Del 9 al 31 de julio en Animal Paradise disfrutarás a lo bestia.

ALC ✖ ELX

Calle Jacarilla 7, 03205 Elche
cclaljub.com



22 **MATTHIEU SAGLIO QUARTET**

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 10 €**21 h**
ALICANTE**23** **KIKO BERENGUER**

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 10 €**21 h**
ALICANTE**ORFEÓN CREVILLENTINO Y LA BANDA SINFÓNICA DE LA UNIÓN MUSICAL DE ALMORADÍ**

Auditorio.

22 h
CREVILLENT**24** **CON MUCHO ARTE**

Festival de Flamenco Pop, con Camela y David de María.

Auditorio Julio Iglesias.

19:30 h
BENIDORM**CONCIERTO DE VERANO**

Por la Sociedad Unión Musical de Crevillent.

Auditorio.
Entrada con invitación.**20:30 h**
CREVILLENT**MULATU ASTATKE**

Fijazz Ritual ADDA 2021.

ADDA.
Entrada: 14 a 20 €**21 h**
ALICANTE**BANDA DE LA ASOCIACIÓN MÚSICO CULTURAL SANTA CECILIA DE ELDA**Parque El Campet.
Entrada con invitación.**22 h**
PETRER**25** **COLLA DOLÇAINERS I TABALETERS EL TERRÒS**Jardines Alcalde Vicente Maestre.
Entrada con invitación.**20:30 h**
PETRER**30/31** **LOW IN THE CITY**- Día 30: Shinova, Arde Bogotá y Locos de Atar.
- Día 31: Dorian, La La love You y Malamute.Entradas: desde 28/30 €
Auditorio Julio Iglesias.**21 h**
BENIDORM**31** **ARETHA Y LOS FRANKLIN**Parque El Campet.
Entrada con invitación.**22 h**
PETRER**CINE****7/11** **LA CHICA DEL BRAZALETE**

Lise, de 16 años, está acusada de haber asesinado a su mejor amiga. Durante el juicio, sus padres la defienden de manera inquebrantable. Sin embargo, a medida que la vida desconocida de su hija comienza a desvelarse, aparece en ellos la sombra de la duda.

Cines Odeón (c/ Juan Ramón Jiménez, 18).

17 y 19:30 h
ELCHE**14** **EL ABUELO**

Un viejo aristócrata arruinado regresa de América cuando muere su único hijo. En ese momento, descubre que una de sus dos nietas es ilegítima, algo que pone en peligro la pureza de su linaje.

Fundación Paurides (c/ Cardenal Cisneros, 1).

19 h
ELDA**14/18** **EL INCONVENIENTE**

A Sara le ofrecen comprar la casa perfecta: espaciosa, muy luminosa y

extremadamente barata. Tan solo tiene un pequeño inconveniente: Lola, la octogenaria dueña actual, vivirá en ella hasta que muera. Aun así, Sara cree que es un buen negocio y decide comprar y esperar.

Cines Odeón.

17 y 19:30 h - Día 15 sólo 19:30 h

ELCHE

21/25 **ANE**

Vitoria, año 2009. Después de los altercados en su barrio debido a la inminente expropiación de algunas viviendas, Lide, madre joven que trabaja como vigilante de seguridad en las obras del tren de alta velocidad, descubre que su hija adolescente, Ane, no ha ido a dormir a casa.

Lide, junto a su ex-marido Fernando, comenzará no solo a investigar el paradero de su hija, sino a adentrarse en el mundo de Ane y a darse cuenta de que ha convivido junto a una desconocida.

Cines Odeón.

17 y 19:30 h - Día 22: V.O. 19:30 h

ELCHE

28 **TIOVIVO C.1950**

Un retrato tintado de nostalgia de las calles del Madrid de la posguerra. Artistas callejeros, pícaros, defensores del orden y todo tipo de personajes se dan cita en un desfile de alegrías y miserias.

Fundación Paurides.

19 h
ELDA**28/31** **UNA VETERINARIA EN LA BORGOÑA**

En el corazón de la Borgoña, Nico, el último veterinario de la zona, lucha por salvar a sus pacientes, su clínica y su familia. Cuando Michel, su compañero y mentor, anuncia su jubilación, Nico sabe que lo difícil está por venir: encontrar un nuevo compañero. Esta será

Alexandra, una recién graduada brillante, misántropa y que no tiene ningún deseo de enterrarse en el pueblo de su infancia.

Cines Odeón.

17 y 19:30 h
ELCHE**INFANTIL****8** **LOS GREMLINS (cine)**

Cine de verano.

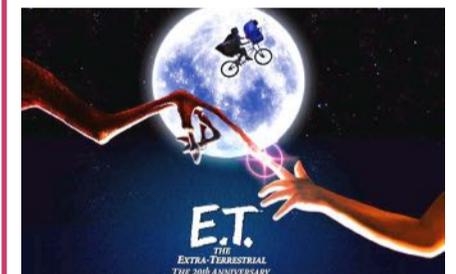
Espai Carrer Molivent (c/ Molivent).

22 h

GUARDAMAR DEL SEGURA

10 **MICHAEL THE KING IS BACK (música)**

Espectáculo familiar con cantamúsicos.

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 9 €**20 h**
TORREVIEJA**15** **E.T. ELEXTRATERRESTRE (cine)**

Cine de verano.

Espai Carrer Molivent.

22 h

GUARDAMAR DEL SEGURA

**Distrito Digital**

¿Tu empresa se lo va a perder?

El hub tecnológico del Mediterráneo

29
jueves

LOS GOONIES (cine)

Cine de verano.

Espai Carrer Molivent.

22 h

GUARDAMAR DEL SEGURA



HUMOR

20
martes

MARTITA DE GRANÁ



Benidorm Summer Nights.

Auditorio Julio Iglesias (Parque de l'Aigüera).
Entrada: desde 20 €

22 h

BENIDORM

23
viernes

GOYO JIMÉNEZ

Benidorm Summer Nights.

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: desde 24 €

22 h

BENIDORM



TEATRO

17
sábado

DEL DEPORTE TAMBIÉN SE SALE



Una vez tenemos claro de que eres uno de los 'deportistas de élite' elegidos para formar parte de mi show, voy a ser totalmente sincero: en este espectáculo hablo de mi relación amor/odio con el deporte y de la fiebre deportiva que nos rodea, los dos sabemos que la gente se está volviendo loca, puede que seas uno de ellos, pero tú molas, los otros no tanto» Javi Sancho.

Teatro Principal (pza. Chapí).
Entrada: 14 a 18 €

20:30 h

ALICANTE

30
viernes

ASESINOS TODOS



OTROS

10
sábado

EFÍMERO LIVE

Jorge Blass acepta el reto de crear la Magia que marcará el siglo XXI, ilusiones inéditas en el que consigue fusionar el mundo físico y el virtual.

Teatro Principal (pza. Chapí).
Entrada: 20 a 24 €

20:30 h

ALICANTE

11
domingo

ÁUREO (circo contemporáneo)

Poli-Circo (avda. Els Pins).
Entrada: 3 €

21:30 h

GUARDAMAR DEL SEGURA

A Manolo le hacen el vacío en el trabajo. O eso piensa él. Y su mujer, Loli, harta de verlo deprimido y llorando por las esquinas, lo tiene claro. Esto no puede continuar así.

Pepe y Diana no dan crédito a sus ojos. La madre de Pepe acaba de volver de un viaje del Imerso acompañada por un ruso de 25 años. Y lo que quiere el ruso no lo duda nadie: desplumar a la madre. O eso piensan ellos. Y Pepe y Diana lo tienen claro. Esto no puede ser. Algo habrá que hacer.

Pepe, Diana, Loli y Manolo una noche quedan para cenar. Y, entre plato y plato, surge la idea. Porque algo habrá que hacer. «Vosotros os ocupáis de los jefes de Manolo y nosotros de vuestro ruso».

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 18 a 25 €

20 h

TORREVIEJA



OTROS

destacamos

14
miércoles

V FOROTECNOLÓGICO LOGÍSTICO-PORTUARIO

Distrito Digital Comunitat Valenciana y la Autoridad Portuaria de Alicante celebran este foro centrado en Inteligencia Artificial. El evento se desarrollará en el Museo The Ocean Race con asistencia exclusivamente online.

ONLINE

Inscripción previa: <https://distritodigitalcv.es/agenda/>

15
jueves

RETOS DEL HUB MEDITERRÁNEO

El presidente de la Generalitat Valenciana Ximo Puig presidirá en Distrito Digital Comunitat Valenciana la presentación de este programa. El evento se desarrollará en el Salón de Cristal del edificio 1 de Distrito Digital, en formato presencial y online a través del canal de Youtube de Distrito Digital.

PRESENCIAL Y ONLINE

Canal de Youtube: <https://distritodigitalcv.es/agenda/>



Restaurantes recomendados en la provincia de Alicante



Carnes y arroces de primera calidad para los paladares más exigentes.

EL GRANO DE ORO
ASADOR & ARROCERÍA

965 487 542

Polígono Industrial Mos del Bou, Calle Moros y Cristianos 03340 Albuera - Alicante.

/ArroceriaElGranoDeOro/

/elgranodeoroasadoryarroceria

www.restauranteelgranodeoro.es



"UNA EXPERIENCIA ÚNICA, DÉJATE SEDUCIR POR EL UNIVERSO TOTEM"

RESERVAS: +34 744 619 511
AVDA. AMÉRICA, ESQUINA JOAQUÍN MUÑOZ
GUARDAMAR DEL SEGURA (ALICANTE)

TOTEM
proyecto guardamar

DISFRUTA DE ESTA NUEVA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

de miércoles a sábados de 13:30 a 15:30 y de 21:00 a 23:00

lula
by Aurora Torres

RESERVA OBLIGATORIA: info@lulabyauratorres.com

«Saber crear incertidumbre es la clave para que triunfe un concurso»

Sobera forma parte del reparto de 'Asesinos todos', comedia negra que llega al Auditorio de Torre Vieja el 30 de julio

Es uno de los grandes rostros televisivos de este país. Durante años fue el conductor de varios exitosos concursos como la primera edición de '¿Quién quiere ser millonario? 50x15' o 'Atrapa un millón'. Últimamente lo hemos visto más al frente de realities y programas de ligoteo. Un hombre capaz de levantar casi cualquier formato que se le ponga por delante.

A pesar de su intenso historial en la televisión, Carlos Sobera (Baracaldo, 11-agosto-1960) nunca ha dejado de lado su faceta como actor trabajando en series, películas y, sobre todo, obras de teatro. El próximo 30 de julio llega al Auditorio de Torre Vieja con 'Asesinos todos', una comedia negra cuyo reparto completan Neus Asensi, Elisa Matilla y Ángel Pardo.

Cuéntanos tus inicios. ¿Cómo te dio por ser actor?

Hombre esto no es como meterse en un bar, no es algo que a uno le dé por hacer (risas). Para mí fue una vocación, una llamada que se siente desde pequeño. Cuando tenía 18 años formé un grupo de teatro llamado 'La Escuela' en mi Baracaldo natal. Recuerdo que la primera función que hicimos fue 'La dama del alba', de Alejandro Casona.

Vas dando pequeños pasos hasta que un día te haces adulto y descubres que ya eres actor. Y desde ese momento disfrutas de la vida de una forma distinta.

¿De qué va la obra 'Asesinos todos'?

Es un estudio sobre la naturaleza humana, a través de dos matrimonios que aparentemente son normales y buenas personas, pero que de repente ven su modo de vida en peligro. Así pues, deciden hacer lo necesario para que las circunstancias no cambien... y entonces descubren la necesidad de matar.

En resumen, la función va de hasta qué punto los seres humanos somos capaces de hacer barbaridades por conseguir aquello que creemos, y de impartir justicia por nuestra cuenta sin ningún tipo de reparo. Todo esto, en clave de humor. Los espectadores se lo pasan en grande mientras que los personajes van discutiendo si deben matar y cómo hacerlo.

El argumento me recuerda a comedias negras del tipo 'Misterioso asesinato en Manhattan' u 'Ola de crímenes'...

Sí, es humor negro del bueno. Un viaje emocional a través de los cuatro personajes, donde el espectador va descubriendo lo miserables que pueden llegar a ser. Porque al principio parecen todos estupendos, pero luego la cosa va cambiando...

De todas formas, aún siendo comedia negra, al mismo tiempo es una función muy blanca pues puede ser vista por toda la familia sin ningún problema. No es una obra violenta en ningún sentido y los niños entienden muy bien el argumento.

En este tipo de obras donde los personajes van cayendo en una vorágine de instintos básicos, siempre es muy importante la química entre los actores del reparto.

Totalmente, es muy necesario. Hacer teatro o cine es un trabajo en equipo y que el reparto se lleve bien fuera de escena o que sean personas de sensibilidades parecidas, influye más de lo que parece. Lo contrario puede perfectamente destruir una buena obra. Y te aseguro que eso ocurre.

Después de todo lo que hemos sufrido en la pandemia, quizás es el momento de empezar a reírnos de temas tabú como la muerte...

Yo creo que es el momento de todo tipo de comedia. Hemos vivido una época muy dramática que ha afectado

y sigue afectando a muchas personas, ya sea porque han sufrido el fallecimiento de seres queridos o graves pérdidas económicas. Son tiempos convulsos, con mucha desorientación en el terreno público. Por eso conviene utilizar el humor como recurso para escaparse de toda esta miseria económica y moral que nos rodea.

Desde hace poco también presentas la nueva versión de 'El precio justo'. Ese concurso que siempre vuelve.

Es un clásico que siempre funciona. Desaparece, pero vuelve a aparecer. Yo me alegro de que esta nueva etapa me haya tocado a mí porque la estoy disfrutando mucho. Hemos sido de los pocos programas de este año con público, y en breve podremos incluso grabar sin que lleven mascarilla. Será como una ventana a la época en que hacíamos vida normal (risas).

Siempre has dado el perfil para concursos de éxito. Quizás ayude ese gran repertorio de poner caras de suspense que tienes.

Eso sobre todo funciona en los concursos de preguntas y respuestas porque ayudan a crear tensión... y por tanto emoción. Ten en cuenta que el espectador desde casa no participa en el juego, así que para hacerlo atractivo tenemos que poner incertidumbre. Y es bonito ayudar con ese tipo de elementos a generar una atmósfera de suspense.

Los concursos me acompañaron sobre todo en mis inicios televisivos, pero desde que en 2016 regresé a Mediaset el 80% de los programas que he presentado han sido de otros formatos como realities o First Dates.

Hablando de First Dates, ya estáis cerca de cumplir seis años. Me sorprende que habiendo pasado ya de todo, aún os sigan ocurriendo situaciones nuevas.

El mérito es del equipo de producción, que son quienes buscan personas en todos los rincones del país sabiendo escoger a los más auténticos y espontáneos. De lo contrario habría sido imposible lograr semejante éxito tan prolongado.

¿Y qué porcentaje de los participantes crees que de verdad acaban siendo parejas consolidadas?

Yo diría que hacía un 12-15%, más o menos como en la vida real. Y es que el programa no deja de ser un reflejo de la vida.

Quizás ahora, cuando se pase la pandemia, nos venga una época de mucho ligoteo...

Sé que algunos piensan eso, que nos ocurrirá lo de los 'felices años 20'. Pero a mí me parece que la covid ha sido más bien como la peste bubónica de la Edad Media o de la Grecia de Pericles. No creo que las morales de los ciudadanos se vayan a rebajar tanto (risas), sino que simplemente volveremos a nuestra vida normal. Ya verás como en un par de meses estaremos todos como si no hubiera pasado nada.

David Rubio

«Dentro de unos meses todos estaremos haciendo vida como si la pandemia nunca hubiera ocurrido»



Carlos Sobera / Actor y presentador

«El equipo de First Dates busca por todo el país a las personas más auténticas y espontáneas»

ENTREVISTA > Jordi Azorín / Director general de Hidraqua (Alicante, 25-febrero-1978)

«Ahora estamos más preparados para la siguiente gran gota fría»

El nuevo director de Hidraqua nos cuenta las últimas novedades relacionadas con el agua que afectan a nuestra provincia

DAVID RUBIO

Hidraqua tiene nuevo director general y es alicantino. La compañía (cuya sede central se ubica en Alicante) encargada del suministro de agua potable en diversos puntos de España está ahora dirigida en su cúspide por el ingeniero industrial Jordi Azorín Poveda.

Con apenas 24 años Jordi entró en Hidraqua como becario en Lorca. “Durante aquella época hasta me tocaba acompañar al camión del alcantarillado”, recuerda con cariño. Desde entonces ha ido escalando puestos en la compañía, primero como técnico del departamento encargado de impulsar planes directores en la comarca de L’Alacantí, luego de responsable técnico de abastecimiento en Barcelona, más adelante de gerente de operaciones en las Terres de l’Ebre (Tarragona) y desde 2017 como director territorial en las provincias de Valencia y Castellón.

Al poco de que asumieras el cargo, Hidraqua anunció una nueva manera para detectar las nuevas variantes extranjeras de la COVID en el agua. ¿Cómo funciona esto?

Somos una empresa con vocación de servicio, y ya desde que surgió la pandemia fuimos los primeros que colaboramos en la detección del nivel de la covid-19 en las redes de agua. Este nuevo sistema consiste en coger una muestra de agua residual y buscar la presencia del virus mediante una PCR. Una vez detectado el virus, se analiza su ARN para ver si el parámetro diferenciador de las nuevas variantes está presente en estas muestras.

Por tanto ahora en cuanto la OMS declara una nueva variante del coronavirus, nosotros



vemos su secuencia de ARN y la introducimos en nuestros parámetros. De ahí la rapidez de los resultados.

Recientemente declaraste que en algunas ciudades se ha reducido el consumo de agua aún a pesar de que la población ha aumentado. ¿Cómo se entiende este fenómeno?

Visto desde fuera entiendo que es llamativo leer que ahora estemos consumiendo menos agua que hace 20 años en ciudades que han crecido desde entonces, pero esto tiene varias razones.

La primera clave es la digitalización, que nos ha permitido tener un control absoluto del agua. Antiguamente al operario de turno le tocaba mirar el depósito cada mañana para ver si había bajado demasiado el nivel de agua, pues eso podía significar una fuga importante. Las redes ya tienen sus años y por tanto surgen averías.

Sin embargo ahora detectamos y corregimos todas estas incidencias mucho más rápido, gracias a que nos hemos ido modernizando. Actualmente usamos sensores de caudal nocturno que nos informan de cualquier pico. Incluso hemos dividido las ciudades en sectores

para detectar también las fugas pequeñas.

Por otra parte hemos incrementado nuestra orientación hacia el cuidado del medioambiente y ahora solo destinamos agua potable a donde es imperativamente necesario. Por ejemplo en el baldeo de las calles, el riego de jardines o las duchas de playa ya no utilizamos agua destinada al consumo humano. Y además, no todo es mérito nuestro, la población también ha ido aprendiendo con los años a realizar un uso más sostenible del agua.

Hidraqua también participa en acciones contra los incendios forestales propios sobre todo del verano. ¿Qué tal se ha avanzado en este tema?

Efectivamente nosotros también estamos metidos en este asunto, porque si bien no es competencia directa nuestra, está claro que los incendios se apagan con agua.

Hace unos años impulsamos un proyecto para reutilizar con este fin el agua residual de una depuradora de Valencia que está demasiado lejos de zonas urbanas y rurales. Dicho de forma simple, estudiamos qué cantidad de agua necesita el bosque para estar verde. Porque preferimos crear barreras verdes con

plantas que arden de forma diferente a poner las típicas barreras secas horrosas.

Por otra parte también realizamos reforestaciones a través de nuestra fundación Aquea en zonas que han sufrido incendios. Así hemos actuado en Pego y este verano lo haremos en Benejama.

Además, recientemente hemos solicitado estar presentes en el proyecto europeo GUARDIAN, en el que participan 38 entidades y universidades internacionales. Se trata de una iniciativa muy ambiciosa para analizar parámetros ambientales en los bosques del norte de la provincia de Alicante, como la presencia del viento, la sequedad, la erosión de la tierra, la corriente del agua, etc. Si nos lo conceden podremos introducir tecnologías novedosas en la lucha contra los incendios forestales.

Cuando cayó la DANA en 2019 los políticos prometieron que la Vega Baja estaría mejor preparada para la siguiente gota fría. ¿Estamos avanzando al respecto?

Yo creo que sí. Las gotas frías son un fenómeno muy relacionado con el cambio climático, y cada vez se producen con mayor frecuencia así que probablen-

«Podemos frenar los efectos de las DANA con alternativas verdes aparte de poniendo más colectores»

te no tardemos mucho en sufrir la siguiente. Ahora estamos más preparados, sobre todo en cuanto a tecnología y digitalización.

Antes de 2019 ya existían modelos de comportamiento de las inundaciones en zonas como la Vega Baja, pero ahora se han mejorado, y aspectos como roturas del río o rutas del agua se calculan en tiempo real. Además se han puesto en manos de la Diputación de Alicante.

En el sentido de las infraestructuras cuesta más avanzar, pues dependen de muchos organismos. Desde Hidraqua, en colaboración con todos los ayuntamientos de la Vega Baja, hemos realizado los planes directores, que es el paso previo para definirlos. Porque el objetivo no es simplemente acondicionar un barranco, sino buscar soluciones globales para los municipios a muchos años vista.

Ahora tenemos una oportunidad de oro con los fondos europeos. En vista a ellos Hidraqua tiene un proyecto muy innovador llamado Vega Baja Nature que pretende unir digitalización, medioambiente y DANA. Tradicionalmente las soluciones pasaban solo por grandes colectores, pero hoy en día existen otras alternativas complementarias como parques inundables, zonas verdes más amplias, etc.

«Este verano realizaremos una gran reforestación en los bosques quemados de Benejama»

«Hemos conseguido que descienda el consumo de agua en ciudades donde ha aumentado la población»

Los alicantinos que buscarán la gloria en Tokio

Balonmanistas, atletas, luchadores y otros deportistas de nuestra provincia, competirán por las ansiadas medallas olímpicas

DAVID RUBIO

El próximo 23 de julio tendrá lugar, por fin, la gala inaugural de Tokio 2020, los primeros Juegos Olímpicos en la historia moderna que se celebrarán en año impar (aunque oficialmente no se ha cambiado el año en su nombre).

Alrededor de unos 300 deportistas defenderán la bandera de España en esta cita olímpica. El gran objetivo no es otro que superar los resultados de Río 2016, donde nuestros representantes lograron 19 medallas (7 oros, 4 platas y 6 bronce).

En este apasionante reto participarán también un nutrido grupo de olímpicos alicantinos. A través de este reportaje hemos querido hacer repaso de todos nuestros deportistas de la provincia que estarán en la capital del sol naciente luchando por los preciados metales.

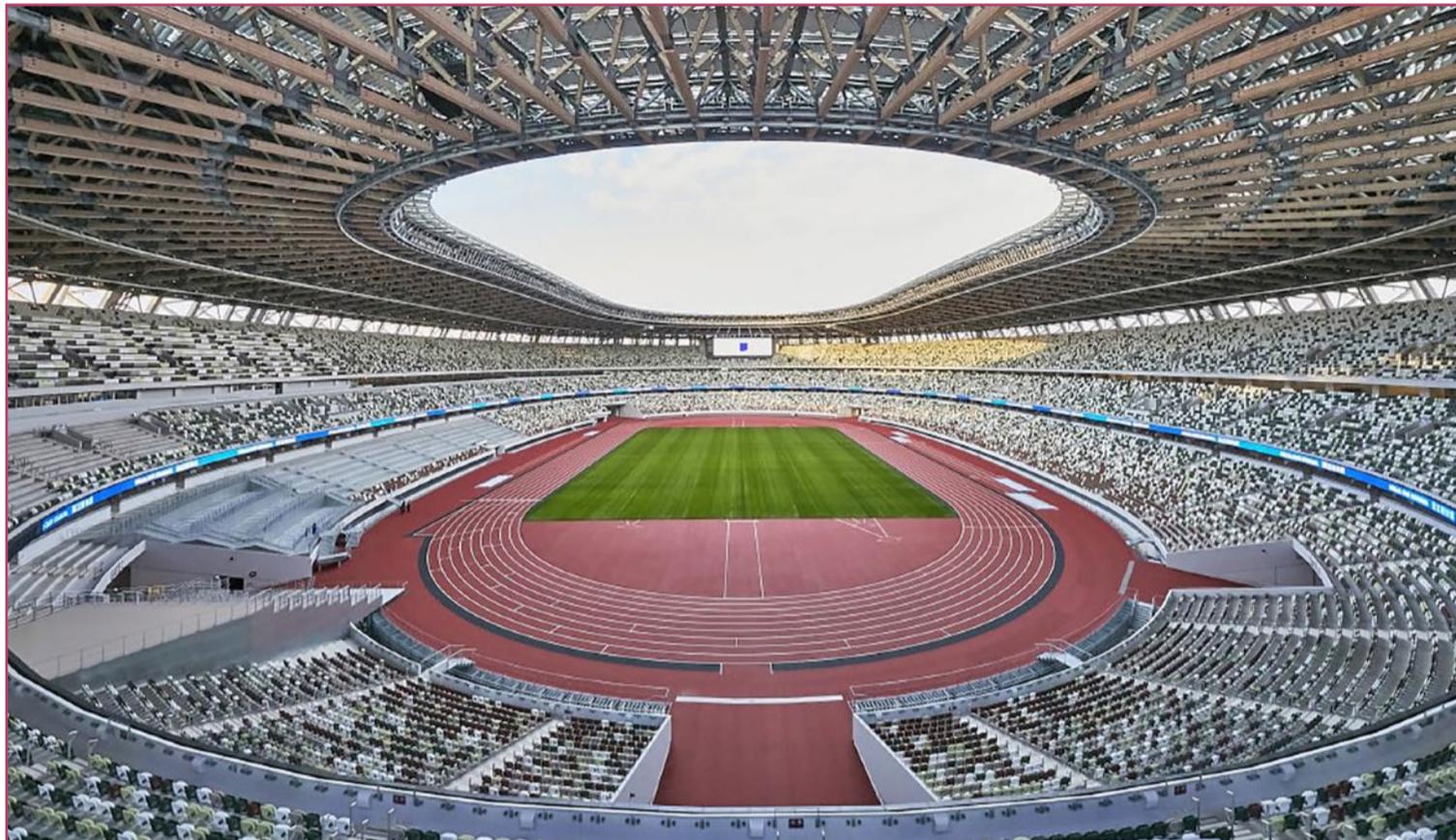
Las Guerreras

El balonmano siempre ha sido un deporte referente en la provincia de Alicante, y una vez más la Selección Española contará con representantes de nuestra tierra entre sus filas.

En el equipo femenino, la santapolera Lara González y la petrerí Paula Arcos han entrado en la primera preconvocatoria de 22 jugadoras realizada por el seleccionador Carlos Viver. También forman parte del equipo dos jugadoras del Elche, si bien no son naturales de nuestra provincia, la catalana Ivet Musons y la camerunesa nacionalizada Lysa Tchaptchet.

De entre todas ellas, sin duda quien tiene más enteros para entrar en la convocatoria definitiva de 14 jugadoras es Lara González, considerada un pilar básico de esta selección de 'Las Guerreras' como lateral izquierdo defensiva.

La Selección Española de balonmano femenino es la actual subcampeona del mundo, pues en el Mundial de 2019 (precisamente celebrado en Japón) las chicas de Viver alcan-



Estadio Nacional Olímpico de Tokio.

zaron la final, donde perdieron contra Países Bajos por una polémica jugada en los últimos instantes del encuentro. Sin embargo, en su más reciente competición internacional, el Europeo de Dinamarca disputado en diciembre, las 'Guerreras' bajaron considerablemente sus prestaciones al solo lograr una única victoria.

En los JJOO de Tokio el combinado español ha sido encuadrado en el grupo de primera fase junto con Suecia, Francia, Brasil, Rusia, Hungría y Rusia. Su debut será ante las suecas el 25 de julio. De estos seis equipos, cuatro pasarán a los cuartos de final.

Los Hispanos

También goza de bastante buena salud el balonmano masculino español, pues nuestra selección se proclamó campeona de Europa tras vencer a Croacia en la final del campeonato continental celebrado en febrero de 2020.

El equipo, conocido popularmente como 'los Hispanos', firmó asimismo un papel bastante notable en el Mundial de Egipto organizado en este pasado enero, cayendo en semifinales ante Dinamarca con un disparo al larguero que, de entrar, habría forzado la prórroga. Luego, en el partido por el bronce, los pupi-

los entrenados por Jordi Ribera lograron doblegar a Francia.

Es bastante probable que entre los Hispanos que viajen a Tokio esté el pivote petrerí Gadeón Guardiola, a pesar de que ha tenido que incorporarse unas semanas más tarde a la concentración, pues su equipo el Rhein-Neckar Löwen alemán no acabó la Bundesliga hasta finales de junio.

En primera fase la Selección Española competirá contra Alemania, Noruega, Brasil, Francia y Argentina. Al igual que en el cuadro de las féminas, se clasificarán a cuartos de final los cuatro mejores de este grupo. La primera jornada será contra el cuadro germánico el 24 de julio.

Atletismo

El atleta ibense Javier Mirón estará en Japón para correr en la prueba de 800 metros. En el pasado Mitin de Marsella, celebrado en junio, logró la sexta mejor marca nacional de todos

los tiempos: 1:44.82. Este prometedor corredor de 21 años, entrenado por Luis Arenas, también es el actual campeón español sub-23. La primera ronda en su categoría tendrá lugar el 31 de julio, las semifinales el 1 de agosto y la final el día 4.

Unos cuantos años más tiene sobre sus espaldas el torrejeense Luis Manuel Corchete, quien vivirá sus primeros JJOO a la edad de 37. Entrenado por José Antonio Garrido, el atleta logró la clasificación olímpica en los 50 km marcha al pulverizar su anterior mejor marca, bajándola más de 10 minutos para detener el crono a 3:49:19 en el Campeonato de España que se celebró este febrero en Sevilla. Su prueba olímpica se disputará el 7 de agosto.

Por otra parte el triatleta Fernando Alarza también competirá en Tokio. Si bien es natural de Talavera de la Reina (Toledo), actualmente milita en el equipo de la Universidad de Alicante (UA). El manchego llega a esta cita olímpica con la vitola de haber sido el cuarto clasificado en el Mundial de 2019. Su triatlón se celebra el 26 de julio.

Es bastante probable que a todos los anteriores les acompañe Eusebio Cáceres, saltador de longitud natural de Onil. Todavía tendrá que sentenciar su clasificación a principios de ju-

lio, pero está muy bien colocado tras saltar una distancia de 8,03 metros en el Campeonato de España celebrado en Getafe en junio. En caso de lograr entrar en el Estadio Olímpico de Tokio, sus citas serán el 31 de julio para las clasificaciones y el 2 de agosto para la final.

En el mismo caso está su paisano Jorge Ureña, campeón de Europa en 2019 de heptatlón. Esta disciplina que combina vallas, salto de altura, lanzamiento de peso, 200 metros lisos, salto de longitud, jabalina y 800 metros lisos tendrá lugar los días 4 y 5 de agosto en la capital nipona.

Deportes de combate

El boxeador eldense José Quiles compite en sus primeras olimpiadas. En su categoría de peso pluma (-57 kg) logró la medalla de bronce en el Europeo

Las selecciones españolas de balonmano femenino y masculino tienen alicantinos en sus filas

El atleta ibense Javier Mirón correrá la prueba de 800 metros lisos

Las judocas alicantinas María Bernabéu y Ana Pérez buscarán las medallas en el país donde nació el judo

de 2017 celebrado en Ucrania. Su primer combate de dieciséisavos de final se librará el 24 de julio.

En judo tenemos dos alicantinas en liza, pues Ana Pérez Box y María Bernabéu estarán presentes en el país donde nació dicho deporte. La primera hará su debut olímpico a los 25 años en la categoría de -52 kg con muy buenas expectativas, pues en el Mundial celebrado este junio fue medalla de plata. Bajo la batuta de su entrenador Sugoi Uriarte, la judoca se jugará su suerte el 25 de julio.

En cuanto a la más veterana, Bernabéu (nacida hace 33 años en Salamanca pero residente en Alicante desde niña) intentará superar su resultado en Río 2016 donde se quedó a las puertas de la medalla de bronce en su categoría -70 kg. Sus combates se disputarán el 28 de julio y siempre estará acompañada por su entrenador Carlos Montero.

Nuestra provincia también estará representada en taekwondo gracias al ilicitano Raúl Martínez, quien viene de ganar un bronce en el Europeo de Bulgaria disputado en junio. Los combates de su categoría (-80 kg) se disputarán el 26 de julio, contando con la inestimable ayuda del seleccionador nacional Miguel Ángel Herranz.

Gimnasia

Nuestro representante olímpico en gimnasia artística será el alcoyano Néstor Abad, campeón de España en cinco ocasiones. Serán sus segundas olimpiadas para este gimnasta de 28 años que en Río se quedó fuera de la final en la modalidad del concurso completo individual. La clasificación se disputará el 24 de julio y la final definitiva el día 28.

La que no podrá repetir cita olímpica es la alicantina Alejandra Quereda, quien fuera medalla de plata en los anteriores JJOO de Río. Actualmente ejerce de entrenadora de la Selección Española de gimnasia rítmica, pero los gimnastas españolas perdieron todas sus opciones de clasificación a Tokio en los Campeonatos Europeos celebrados en Bulgaria este junio.

Vóley-Playa

Una de nuestras mayores esperanzas de traernos una me-

El alcoyano Néstor Abad será nuestro representante en gimnasia artística



Someity, una de las mascotas oficiales de Tokio 2020.

dalla olímpica a la terreta radica en Liliana Fernández. La jugadora benidormense de vóley-playa ya es toda una veterana en estas lides, pues participó, junto a su inseparable compañera de equipo Elsa Baquerizo, en las olimpiadas de Londres y Río.

A sus 35 años Fernández ha ganado ya seis oros en el Campeonato de España así como una plata y dos bronceos en los campeonatos europeos, pero le falta todavía un metal olímpico. Tanto en 2012 como en 2016 cayeron en octavos de final y tuvieron que conformarse con la novena posición, un techo que ahora ambas jugadoras están dispuestas a romper.

Los partidos de primera fase comenzarán el 26 de julio. Si las españolas salen victoriosas de estos primeros tres encuentros, se clasificarán a los cruces que comienzan en octavos de final. El torneo se disputará en el barrio de Shinagawa, ubicado en la zona sur de la capital japonesa que mira hacia la bahía de Tokio.

Fútbol

La Selección Española de fútbol olímpico entrenada por Luis de la Fuente ha convocado al lateral derecho ilicitano Óscar Gil, actual jugador del Espanyol.

El torneo de balompié dará comienzo incluso antes de la propia gala oficial de inauguración

de Tokio 2020. En concreto España debuta contra Egipto el 22 de julio. Sus otros rivales de primera fase son Australia y Argentina.

Tenis

Retirado ya de las pistas David Ferrer, en esta ocasión no tendremos ningún tenista de la provincia en los JJOO. No obstante en Tokio sí competirán probablemente dos 'allicantinos de adopción'. Ellos son los jóvenes Álex de Miñaur (número 18 del ranking mundial, de nacionalidad australiana y criado en Muchamiel desde niño) y Nadia Podoroska (número 39, de nacionalidad argentina y residente desde hace dos años en Alicante).

Los partidos de primeras rondas darán comienzo el 24 de julio en el Ariake Coliseum de Tokio sobre superficies de pista dura. Es probable que Miñaur y Podoroska compitan paralelamente tanto a nivel individual como por equipos junto a tenistas de sus respectivos países, como pueden ser Ashleigh Barry o John Millman en el caso del australiano, o Diego Schwartzman 'el Peque' respecto a la argentina.

Antes de esta cita olímpica Miñaur y Podoroska se jugarán su suerte en Wimbledon, el otro gran torneo de tenis celebrado este verano.

Buscando emular a Quereda

Aparte de todos los deportistas citados, no es improbable que algún alicantino más se cuele en la Villa Olímpica de Tokio a última hora, pues en algunos deportes las clasificaciones aún no están totalmente definidas al cierre de esta edición.

La última persona nacida en nuestra provincia que alzó al cielo una medalla olímpica fue la citada Alejandra Quereda, quien formó parte del equipo español de gimnasia rítmica que fue plata en el concurso por equipos de Río de Janeiro 2016.

Las olimpiadas de la incertidumbre

Más allá de los resultados deportivos, estos JJOO de Tokio 2020 (o más bien 2021) también generan bastante expectación respecto a su organización, en mitad de una todavía no superada pandemia mundial.

De hecho no han faltado las voces que han pedido un nuevo aplazamiento de estas olimpiadas, incluso muchas de ellas internas en Japón. El propio director del comité gubernamental japonés de la covid Shigeru Omi (el Fernando Simón nipón) puso en duda los JJOO hasta el mismo mes de mayo con diferentes declaraciones públicas.

Por si esto fuera poco, en una reciente encuesta de junio se apuntó a que el 50% de la población japonesa estaba en contra de Tokio 2020. Hasta la Asociación de Médicos de Tokio solicitó públicamente la cancelación de las olimpiadas.

Salvo cambio de última hora, parece que finalmente sí habrá público en las competiciones deportivas, pero solo se admitirán espectadores japoneses. Todo un veto inédito en la historia olímpica moderna. Incluso más de 70 ayuntamientos se han negado públicamente a acoger deportistas extranjeros en sus municipios.

El ritmo de vacunación en Japón está siendo considerablemente más lento que en la Unión Europea, habiendo solo recibido la pauta completa un 10% de la población nipona a finales de junio.

Los tenistas Álex de Miñaur y Nadia Podoroska, residentes en Alicante, competirán por Australia y Argentina respectivamente

ENTREVISTA > Liliana Fernández / Jugadora de vóley-playa (Benidorm, 4-enero-1987)

«El vóley-playa se ha profesionalizado mucho en estos últimos años»

La benidormense Liliana Fernández, junto con su compañera Elsa Baquerizo, buscan su primera medalla en sus terceras olimpiadas

¿En qué estado de forma llegáis Elsa y tú a Tokio?

Llevamos un año muy raro por la pandemia. En estos primeros meses de primavera-verano deberíamos haber jugado muchos partidos, pero ahora se disputan menos competiciones de las habituales.

Así que en lugar de jugar, hemos incrementado los entrenamientos para llegar en plena forma a Tokio. Es cierto que en los pocos torneos disputados no hemos acabado de obtener los resultados esperados, pero yo creo que vamos estando cada vez mejor.

En el vóley-playa el público juega un factor muy importante, pero esta vez en principio solo podrán ir japoneses a los partidos. ¿Cómo crees que responderá el público nipón ante este deporte tan extraño para ellos?



Liliana Fernández, jugadora benidormense de vóley playa.

Nosotras ya competimos en Yokohama hace unos años, y lo cierto es que no vino mucho público. Está claro que los japoneses son culturalmente muy tranquilos y no me los imagino gritando tanto como los brasileños en Río 2016 (risas). Aún así esperamos que vengan, sería una pena jugar

sin espectadores porque la gente le da mucho calor a los partidos.

De todas formas, una vez entremos en la pista, yo creo que las emociones serán muy parecidas. Nosotras ya sabemos lo que es competir en unos JJOO y la relevancia mediática que tienen. Además cuando te metes en el

campo, te centras en el juego y tampoco estás tan pendiente del público.

En Londres y Río caísteis en octavos. ¿Qué crees que os faltó para llevaros una medalla?

En 2012 éramos jóvenes y creo que pagamos la novatada. Recuerdo que jugamos muy bien en la fase de grupos, pero luego nos tocó un cruce difícil con Italia. A Río llegamos muy bien preparadas, jugando a un nivel muy alto, pero quizás en el cruce contra Rusia nos pesó el hecho de ser las favoritas.

Lo cierto es que cada partido es un mundo, posiblemente si hubiéramos jugado contra las mismas rivales otro día podríamos haberlos ganado. En Tokio tenemos muy claro que saldremos a darlo todo, y por supuesto a disfrutar.

¿Qué pareja dirías que es la gran favorita al oro?

Esta vez hay muchas favoritas. En otras ediciones Brasil y EEUU eran los claros intocables, pero el vóley-playa cada año se ha ido haciendo más profesional. En Río ganó Alemania y ahora veo muy fuertes a varios equipos como Canadá o Australia. Por supuesto las parejas brasileñas y estadounidenses también son claras candidatas. En definitiva, hay tanta igualdad... que incluso creo que habrá sorpresa.

Si te llevas una medallita de Tokio... ¿tienes pensada alguna celebración especial en Benidorm?

Me han hecho tantas veces esa pregunta que ya he contestado de todo. Que si me rapo el pelo, que si me tiro en paracaídas, etc. Mira lo que te digo: Cuando la tenga, hago lo que me pidan (risas).

ENTREVISTA > José Quiles / Boxeador (Elda, 19-junio-1997)

«Le tengo muchas ganas al boxeador británico McGrail»

El eldense Quiles busca la primera medalla olímpica para el boxeo español desde Sidney 2000

¿En qué estado de forma llegas a Tokio?

La verdad es que me encuentro bien. Los entrenamientos y la preparación física están yendo según lo previsto y creo que voy a llegar a Tokio al 200%.

Es cierto que este año solo he podido pelear una vez, porque en mayo tuve una rotura de ligamento del bíceps. Afortunadamente la operación salió bien y la recuperación ha sido muy rápida. Todos los últimos combates los he ganado, así que soy bastante optimista. Yo soy un boxeador de un estilo muy técnico y me estoy encontrando cada vez mejor.

¿Cambia mucho el boxeo olímpico respecto a las competiciones normales?

Sí, sobre todo en la tensión del ambiente. Es evidente que en unas olimpiadas los boxeadores padecemos bastante más



José Quiles, boxeador eldense.

nervios que en un torneo internacional. Incluso aunque al final no pueda entrar el público, eso no nos afecta tanto.

¿Quién dirías que es el gran favorito al oro en tu categoría 'Peso pluma' (-57 kg)?

No te sabría decir, cualquiera puede llevarse el oro. Sí que te confieso que personalmente me gustaría mucho enfrentarme con el británico Peter McGrail. En nuestro último combate me abrió la cabeza, así que digamos que tengo una cuenta pendiente con él. Hay cierta rabia acumulada (risas).

Éstos son tus primeros JJOO. ¿Cuál es tu objetivo en cuanto a resultados?

Aunque sea mi debut olímpico, siéndote sincero, para que yo de verdad piense que he hecho mi trabajo y pueda regresar con-

tento a casa... necesito ganar una medalla.

En general el boxeo está subiendo bastante en España. Cada vez conozco más gente que lo practica y se engancha a este deporte. Sobre todo percibo que tiene mucha más audiencia que hace unos años. Pero lo cierto es que desde Sidney 2000 no ganamos una medalla olímpica. El último que logró aquella plata fue Rafa Lozano, quien precisamente será nuestro entrenador en Tokio. Así que sería un subidón muy grande que ahora lográramos otra.

Si consigues medalla, ¿has pensado cómo lo celebrarás al volver a Elda?

Pues mira, sobre todo estando con la familia. Porque son muchos meses los que voy a pasar sin estar con ellos. Tocaré recuperar todo ese tiempo con los míos.

ENTREVISTA > Raúl Martínez / Luchador de taekwondo (Elche, 27-junio-1991)

«Demostremos que España es una potencia mundial en taekwondo»

El ilicitano Raúl Martínez aspira a todo en sus primeras olimpiadas como luchador titular

¿En qué estado de forma llegas a Tokio?

Pienso que estoy en un gran momento. En mis últimas cuatro competiciones logré subirme al podio: Bronce en el Europeo, Bronce en el Open de España, Oro en el Open de México y Bronce en los Multi European Games. Esto demuestra que estamos en el buen camino, compitiendo entre los mejores del mundo.

Me he clasificado dentro de las cinco primeras plazas del ranking olímpico, así que creo ir con bastantes posibilidades, aunque por supuesto todo esto luego hay que lucharlo en Tokio.

¿Cómo definirías tu estilo de combate?

Soy un competidor bastante frío y calculador. No tengo unas grandísimas cualidades físicas ni muchos recursos técnicos, pero a nivel táctico funciono bien para aprovechar mis puntos fuertes.



Raúl Martínez, luchador ilicitano de taekwondo.

Me gustan los combates trabajados con una estrategia bien definida y análisis de los rivales.

¿Es muy diferente competir en artes marciales estando en un país oriental respecto a Europa?

No creas. Después haber competido ya durante tantos años por todo el mundo te das cuenta de que el tapiz y las reglas son las mismas sea en Japón, España o Cancún. Además no quiero que esto influya en mi cabeza, para mi es importante siempre simplificar las competiciones.

Éstas son tus primeras olimpiadas como luchador titular. ¿Aspiras a medalla?

Somos competidores, así que mi aspiración siempre es a traerme una medalla, y si es de oro pues muchísimo mejor.

España es una de las grandes potencias mundiales en taekwondo junto con Rusia y Corea del Sur. De hecho solo estos tres países hemos logrado clasificar en los JJOO a tres luchadores masculinos por vía directa a través de las cinco primeras plazas del ranking. En Londres ya

logramos un oro y dos platas, y en Rio una plata y un bronce. El taekwondo español sigue estando en lo más alto y así lo vamos a demostrar en Tokio.

¿Quién dirías que es el gran favorito al Oro en tu categoría (-80kg)?

El primero del ranking es el ruso Maksim Khramtsov, aunque yo he logrado ganarle en tres de las cinco luchas que hemos tenido. Esperemos que después de Tokio el balance sea de 4-2.

Si consigues medalla, ¿has pensado cómo lo celebrarás en Elche?

Pues sobre todo estando tranquilo con mi gente en Matolla, donde resido y el único sitio donde consigo encontrar la paz al 100% (risas). Me escaparé a la playa de El Pinet con mi familia, mujer y amigos.

ENTREVISTA > Lara González / Balonmanista (Santa Pola, 22-febrero-1992)

«Llegamos a Tokio en mucha mejor forma que al último Europeo»

La santapolera Lara González es la lateral izquierdo de la Selección Española femenina de balonmano

¿En qué estado de forma llega el equipo a Tokio?

Hemos hecho parte de la preparación en Andorra, con bastante volumen de trabajo. Pienso que estamos en un buen momento, e incluso en los partidos amistosos que hemos jugado ya se podía palpar el buen ambiente que hay en las gradas hacia este equipo.

¿Cómo definirías el estilo de juego que tiene Carlos Viver?

Desde que llegó a la Selección en 2017, Viver ha implantado sus conceptos, y ahora las jugadoras tenemos ya mucho más asumido todo este trabajo táctico. No creo que vayamos a ver un sistema de juego muy distinto a lo que hemos visto en los últimos tiempos a España, porque cada vez nos sale de forma más innata. Yo por mi parte, tengo un rol claramente defensivo.



Lara González, jugadora santapolera de balonmano.

En el Mundial de 2019 quedasteis subcampeonas pero en el Europeo de 2020 el equipo bajó bastante el nivel. ¿Cuál de estas dos versiones de España nos encontraremos en Tokio?

Al Mundial llegamos en un gran momento de forma, pero la situación que se dio en el último Europeo fue totalmente distinta. Para empezar perdimos varias

jugadoras por lesión, y otras llegamos sin ritmo de competición después de que se parara la temporada por la pandemia y luego hubiera que jugar muchos partidos aplazados.

Afortunadamente, durante esta última fase de la temporada muchas jugadoras hemos podido recuperar el ritmo, y ya todas hemos terminado las

competiciones con nuestros clubes. También es importante haber tenido un largo tiempo de preparación, pues hacía meses que no jugábamos juntas y necesitábamos volver a reencontrarnos. De verdad que veo mucha ambición en este equipo por competir en las olimpiadas y estoy convencida de que lo haremos mejor que en el Europeo.

¿Qué país dirías que es el gran favorito al Oro?

Van a ser unos JJOO bastante atípicos, pues algunas jugadoras de las más top mundial se los van a perder por lesión. Personalmente veo a Noruega recuperando el nivel al que nos tenía acostumbrados en estos últimos años, y también Francia o Rusia tienen un gran potencial. Es difícil saberlo hasta que

no veamos en qué condiciones llega cada selección.

Me atrevería a decir que le tenéis especial ganas a Francia... ¿puede ser?

Está claro que es un rival directo y contra quien hemos perdido varias veces por la mínima en estos últimos años. Pero no es cuestión de tenerles más o menos ganas que a otra. Nuestro objetivo no es ganar a Francia, sino competir partido a partido. De verdad que no miramos a las francesas con ojos diferentes que a Brasil, Hungría o al resto de equipos.

Si os lleváis alguna medalla, ¿cómo has pensado celebrarlo en Santa Pola?

Pues no lo sé, pero seguro que por todo lo alto (risas). Primero vamos a ganarla y luego ya pensamos en las celebraciones.

ENTREVISTA > Beatriz Lara y Gloria Molero / Periodistas (Elche, 27-marzo-1992; Elche 26-octubre-1995)

Aparadoras: Las mujeres que cosen tus zapatos

Dos periodistas relatan en un libro la realidad del trabajo de las aparadoras

M. GUILBERT

Beatriz Lara y Gloria Molero saben muy bien cómo funciona el mundo del calzado en Elche. En el caso de Beatriz su madre y su abuela fueron aparadoras, y ella de pequeña ayudaba a cortar los hilos en la faena de mano. Por su parte los padres de Gloria trabajaban en fábrica los dos con jornadas muy largas y apenas les veía.

Tenían muchas razones para escribir este libro, pero sobre todo por el hecho de que las mujeres de la industria del calzado estaban empezando a hablar y a ser escuchadas por fin.

Después de ver y sufrir las consecuencias de la industria y el trabajo sumergido, describen la historia de décadas de trabajo de mujeres dedicadas al aparato. En casa la mayor parte de las veces, sin contratos, sin seguridad social y sin horarios.

Relatos de la vida misma

En el libro se cuenta la experiencia de 21 mujeres que quieren contar su historia, y también de las que en mayo de 2018 se atrevieron a formar una plataforma para reivindicar sus derechos, aún a sabiendas de que se estaban jugando su sustento.

¿Qué pretendéis dar a entender con vuestro libro?

Tratamos de recoger sus preocupaciones, las consecuencias de la precariedad en sus cuerpos, en sus mentes y hasta en sus relaciones personales. También queríamos hacer un recorrido histórico por las condiciones laborales que las trabajadoras del calzado han tenido desde los años 50, en los que Elche despega industrial y económicamente.

Queríamos reflejar experiencias de todo tipo, no solo de aparadoras a domicilio, sino también de encargadas, empresarias, trabajadoras en fábricas... Buscábamos recoger la memoria de nuestras mayores y también queríamos conocer la impresión de generaciones más jóvenes sobre cómo percibían el trabajo en el calzado.

«Elche ha salido adelante por el trabajo de las mujeres en la industria»



Beatriz Lara.



Gloria Molero.

¿Cómo habéis recopilado los datos y la información?

Es sobre todo un trabajo que recoge historias de vida. Nos centramos en los testimonios de 21 mujeres, narrados en primera persona, y con sus voces se teje la historia que queremos contar.

Sabemos que queda mucho por investigar, pero nuestro objetivo es que estas historias no se pierdan y que las mujeres que se dedican y se han dedicado al calzado en la provincia los lean y vean que no están solas, que sus problemas no son suyos, sino de todas.

Las entrevistas, en su mayoría, han sido bastante exhaustivas. Consideramos los testimonios una forma de recabar información, junto a las informaciones previas que ya habíamos buscado y que habíamos examinado y contrastado.

¿Cuál es el papel que ha jugado y juega la figura de la mujer en la industria ilicitana?

Elche ha salido adelante por el trabajo de las mujeres en la industria. Fueron necesarias en la época de bonanza para sacar adelante la producción, ellas fueron las que cosieron tantos millones de pares.

Así que podemos decir que sobre las espaldas de las mujeres se ha cargado el peso de la industria, además del de los cuidados. Porque sí, los hombres también son parte de esta industria, pero son ellas las que han tenido que

conciliar la máquina y la casa, sin apenas reconocimiento social y con salarios mucho más bajos que los de ellos ya que se consideraba que lo suyo era un complemento a la economía familiar.

¿Qué secuelas deja en la salud el trabajo del aparato?

Deja tanto secuelas físicas como psicológicas, y tiene mucho que ver con la precariedad en la que se desarrolla el trabajo. Problemas de espalda, artrosis articular y en las manos, problemas de vista... Son muchas horas en la misma postura realizando movimientos repetitivos y con la vista fija.

También es un trabajo muy solitario si se realiza en casa, y con mucha presión por los plazos, así que también hay casos de depresión y ansiedad.

El aislamiento crea secuelas psicológicas y de socialización. Es algo que quedó muy claro durante

«Problemas de espalda, artrosis articular y en las manos o problemas de vista son solo algunas de sus secuelas»

el confinamiento del año pasado. Eso sin olvidar que en muchas ocasiones se trabaja respirando el polvo del material, los vapores del cemen.

¿Cuáles son las historias que os han marcado más?

La historia de una de las protagonistas del libro nos marcó porque ejemplifica muy bien la precariedad a la que te aboca no estar dada de alta. En su caso era mujer de empresario del calzado, trabajaba en la empresa de su marido sin estar dada de alta, pero él si lo estaba. Al separarse se quedó sin nada porque todo estaba a su nombre y ella ni siquiera tenía reconocido el trabajo de esos años.

Por otro lado, la historia de 'Susi' y cómo recuerda su introducción en el mundo del aparato me produce mucha ternura por los buenos recuerdos que la trae y cómo lo cuenta.

Otra de nuestras favoritas es la historia de 'Paqui', que habla de cómo le ayudó dejar el trabajo de aparato para irse a trabajar a la fábrica y encontrarse a sí misma y desarrollar su sexualidad. Cuenta sobre la dificultad de ser lesbiana en los años 80, pero por muchas penurias que narre, tiene un final feliz. Creo que es muy necesario tener algún final feliz.

¿Cómo han cambiado las cosas para la aparadora en la actualidad?

En Elche la situación de las aparadoras ya era conocida por la mayoría de la población, pero gracias a diferentes iniciativas que se han desarrollado en los últimos años cada vez es más conocido a nivel nacional este trabajo, y también las condiciones precarias de muchas de ellas.

De momento no se ha conseguido que se reconozca a las aparadoras los años trabajados sin contrato ni las enfermedades laborales. En 2019 se firmó un nuevo convenio del calzado que mejoró sus condiciones, pero de esas mejoras solo se pueden beneficiar aquellas que están dadas de alta, que no son ni de lejos la mayoría.

¿La economía sumergida sigue siendo una realidad en el sector del calzado?

Sin duda, y no solo en el sector del calzado. En la provincia es muy común que te ofrezcan cobrar parte de tu salario en negro. Y si no lo coges ya vendrá otro a ocupar tu puesto.

«En Elche la situación de las aparadoras ha sido siempre conocida por la mayoría de la población»

ENTREVISTA > Niño de Elche / Músico (Elche, 1985)

«Mi plástica artística tiene que ver con la experimentación y la radicalidad»

El artista nos revela que su próximo trabajo ya está concluido y se estrenará en el mes de octubre

CARLOS GUINEA

El ilicitano Francisco Contreras Molina es, en su faceta artística, conocido como 'Niño de Elche'. Su familia, de procedencia granadina, le transmitió la pasión por el flamenco desde que tenía una edad muy temprana. Participó en diferentes concursos y posteriormente empezó a interesarse por otros géneros musicales y ámbitos artísticos.

La crítica especializada le sitúa como uno de los mayores renovadores actuales del flamenco, si bien es cierto que también explora otros estilos en una constante experimentación. Autor de discos como 'Sí, a Miguel Hernández', 'Voces del Extremo', mejor disco del año 2015 para la prensa española, o 'Colombiana', entre otros, acaba de presentar su último disco titulado 'Memorial de Cante en Mis Bodas de Plata con el Flamenco'.

Nacido en Elche y de familia procedente de Granada. ¿Cómo recuerdas tus inicios como cantaor de flamenco?

Los recuerdo en los concursos de cante que se celebraban en las peñas flamencas de Alicante, Murcia y Cataluña. Antes de ese periplo, entre competición y competición, estuve en un coro rociero y en un grupo de rumbas y sevillanas donde actuaba sobre todo en bodas, serenatas y fiestas privadas.

Acabas de presentar tu último trabajo 'Memorial de Cante en Mis Bodas de Plata con el Flamenco', una selección de posesiones a partir de cantes flamencos. ¿Cómo fue el proceso de composición y posterior grabación en directo?

La premisa era clara. Sentarme delante del primer guitarrista de flamenco que me acompañó sin preparar ni ensayar nada y, a partir de ahí, cantar y tocar cantes clásicos hasta quedarme afónico. El gesto tiene que ver con el intento de recordar y redescubrir los residuos o ruinas que



Foto: Ricardo Cases.

han quedado en mí, en forma de cantes flamencos clásicos, de toda mi anterior vida como cantaor de flamenco clásico.

La memoria, según Marc Augé, tiene que ver con el fenómeno de la posesión y desde ahí fue como afronté esta grabación. Después de una posesión de unas cinco horas, hablando y habitando historias y músicas muy olvidadas por mí, Revisé todo el material y escogí una pequeña selección de todo ese proceso.

Tu espíritu innovador te lleva a fusionar el flamenco con otras disciplinas. ¿Por momentos necesitas volver a las raíces del género? ¿Dónde te sientes más cómodo?

No tengo la sensación de que mi práctica artística tenga que ver con el fusionar sino más bien con la experimentación en el sentido de la experiencia y también con la radicalidad, si entendemos ésta como ir a la raíz de las cosas. ¿Cómodo? La comodidad no la inventó Dios para el arte.

El tema de C. Tangana 'Tú me dejaste de querer', en el que colaboras junto a La Húngara, ha sido todo un éxito. ¿Cómo has vivido este fenómeno?

Lo he vivido con sorpresa, como casi todo lo que me sucede en el territorio laboral, y también con alegría y orgullo por Antón, ya que entiendo que me-

recía un éxito de estas dimensiones por todo su buen trabajo y tesón.

¿Cómo surge el nuevo grupo que has formado con Los Planetas, llamado Fuerza Nueva, y cómo definirías su estilo?

A partir de una invitación de Juan Mario Vázquez, que es la persona que nos conecta y nos anima a crear un single. No soy muy bueno etiquetando en estilos mis propuestas, aunque si hablamos de influencias con las que hemos trabajado para ese disco, podrían aparecer nombres como Yung Beef, Manuel Torre, Sufjan Stevens, Antonio de Canillas, Niño de las Marianas o Prince.

«El mundo del cine está siendo, cada vez más, una referencia prioritaria en mis últimos trabajos»

Has publicado dos libros de poemas y conversaciones sobre arte. ¿Qué buscas en esa forma de expresión?

A través de la escritura encuentro un camino más directo para realizar una introspección más concreta a mi biografía más personal. Un labrar y a la vez reconocer lo que he sido, lo que soy y lo que pueda a llegar a ser.

También has realizado una incursión en el séptimo arte, protagonizando la película 'Niños somos todos'. ¿Qué tal fue la experiencia?

El mundo del cine está siendo, cada vez más, una referencia prioritaria en mis últimos trabajos. En 'Niños somos todos' empezó un mundo que cada vez se va ampliando gracias a muchas de mis amistades.

¿Cuál es tu relación actual con la ciudad de Elche?

Es la ciudad donde vive mi familia más directa. Cada vez estoy más reconciliado con lo que supone esa ciudad y su lógica social. Pero no viviría por 'motus proprio' en ella.

Por último, ¿cuáles son tus próximos proyectos?

Ya he terminado de crear mi nuevo disco, que verá la luz en octubre, así como en otoño podremos ver un nuevo libro de textos poéticos. Ando sumergido en varias producciones de teatro y danza, pero que aún es pronto para poder contaros más concretamente.

«Cada vez estoy más reconciliado con lo que supone Elche y su lógica social»

«La comodidad no la inventó Dios para el arte»

Las ciudades del agua 18 **Principio: PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS (OBJETIVO DESARROLLO SOSTENIBLE 16)**

Redován, el vigía de la Casa del Reloj

De huertas, gastronomías y una vía ferrata

TEXTO: FERNANDO ABAD

ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

Los caminos hablan. Y el camino de la Escorrata, más o menos parejo al trazado del canal o acequia del mismo nombre (ahora en recuperación historiográfica y hasta arqueológica desde Orihuela), elabora su propio discurso mientras lo recorres. Te lleva desde las lindes con tierras oriolanas hasta la mismísima huerta redovanense, o al menos parte de ésta. Orillando, agriculturas varias tras alambradas, más cañaverales, chalets e incluso un imponente centro geriátrico y residencia para discapacitados privado, y también, casi contiguos, lugares para bien comer.

Redován, pequeña ciudad de 7.926 habitantes, está allá al fondo, a las faldas de la cara escalable de la sierra de Callosa de Segura, como población asomada al mar, aquí un océano de tierras labradas para cítricos y alcachofas, producción principal de los campos del lugar, donde también se plantó algodón, hoy casi meramente testimonial. En realidad, toda la vega creció sobre una rambla, una llanura aluvial sobre lo que antaño se presentó como fosa tectónica de camino al mar, y que el Segura fue cegando gracias a nutritivos limos y carbonatadas areniscas.

Más tarde, el pequeño cauce artificial, la Escorrata, bebió del caudal inicial y con sus aguas irrigó el lugar, salvándolo de una sentenciada sequedad por motivos meramente geográficos, dada su situación entre la sierra antes descrita y la de Orihuela. Escorrata significa, en fin, azarbe (aguas sobrantes) o acequia (en general aguas regantes) en panocho, lengua de origen murciano que también impregna muchas expresiones en la Vega Baja del Segura, quizá transportadas por el mismo y vivificante río. Que sí, que el Segura nace en Jaén, pero riega tierras y almas por las contiguas provincias de Albacete y Murcia.

De caballeros musulimes

Para los impasibles mapas, Redován supone un apunte más, junto a una carretera, la CV-900, que en un plisplás nos coloca en te-



ritorio oriolano, y que gracias a una rotonda nos lleva a la calle Proyecto 3, concatenada con la avenida de la Diputación Provincial, en la que desemboca el camino de la Escorrata. Pero Redován posee, con su peculiar orografía, un indiscutible encanto, que ya encandiló a mucha gente, como en 1331 a ese caudillo árabe, granadino, al que la Historia y la Mítica plantan el nombre de Farax Ben Ridouan, Ridwan, Rebdwan, Rebdan o Reduán.

Por entre las hoy feraces huertas, han ido apareciendo restos ibéricos que ahora pueden encontrarse diseminados sobre todo por el madrileño Museo Arqueológico Nacional (la cabeza de grifo, homonejeada en una de las rotondas) o el parisino Louvre (cabeza vacuna y un dorso femenino; si no las han trasladado, por el ala llamada Sully, la que se ve tras la pirámide de cristal si vienes desde el jardín de las Tullerías). Pero también arribaron a puerto redovanense fenicios, griegos o romanos.

Entre plazas y restaurantes

Vinimos por el camino de la Escorrata, pues crucemos la avenida de la Diputación y adentrémonos

en la ciudad por la calle del Doctor Marañón. Tras dejar a mano derecha el I.E.S. de Redován, atravesemos otra avenida, la de la Libertad: calle Jesús Jordá hacia la vigilante imagen de la sierra de Callosa de Segura, y nos toparemos con una de las varias y amplias plazas de Redován, la de Miguel Hernández. Ya estamos en pleno meollo urbano. Donde el pequeño comercio se encuentra a sus anchas, salpicado generosamente por ineludibles citas gastronómicas. Raro es que no haya cita en el municipio de boda, bautismo o comunión en la memoria de más de un paladar.

La mayor parte de la ciudadanía redovanense asienta en el núcleo urbano, con una altísima densidad vivencial (826,56 habitantes por km²), aunque en la misma CV-900, arribando desde Callosa del Segura, tenemos el barrio de San Carlos (con ermita de 1969, fiestas el 4 de noviembre), afloramiento poblacional a ambas orillas de la carretera. Desde aquí ya podremos saborear una rica gastronomía con el conejo como base de muchos guisos, pero sin olvidarnos de los callos de ternera, las tortillas de alcachofa, arroces

serranos, embutidos de excepción o una abundante pastelería, con su turrón de novia (rosetas de maíz y azúcar tostado) como creación autóctona.

Hay más parques y plazas, así la de la Paz, con su fuente y su escenario sideral. Ideal para actos sociales, como los de las fiestas patronales (el 8 de septiembre, la Virgen de la Salud; y el 29, San Miguel). Y no habrá que olvidarse de parques como el de la Hormiga, el de la Piedra... Una de las plazas principales, aunque no sea la más grande, es la del Ayuntamiento, y aquí, entre pinceladas arquitectónicas modernas, tenemos cita ineludible con la Historia.

Señoríos y escaladas

Aunque Redován fue nada menos que Señorío de Jurisdicción Alfonsina y de los Caballeros de Santangel (Jaime de Santangel, 1440-1512-13, de importante linaje converso pero protegido por los Reyes Católicos, añade en 1498 a Hondón de los Frailes y Hondón de las Nieves para el Señorío de Redován), lo que dejó un imborrable poso institucional, realmente empezará a virar de case- rí, antigua alquería musulmana,

al actual municipio gracias a la Carta Puebla concedida en 1614.

Ese toque señorial puede observarse en un ramillete de edificios casi contiguos: el ayuntamiento, en realidad el Palacio de la Orden de Predicadores (1726), que fue residencia de los Dominicos oriolanos y al que hoy se le ha añadido una coda moderna; la románica iglesia parroquial de San Miguel Arcángel (1396, fecha fundacional oficial de Redován, aunque la actual obra es de 1701); y la Casa del Reloj (aún funciona), otrora casa consistorial, de finales del XIX, que acoge a la Policía Local y la Mancomunidad La Vega (Algorfa, Jacarilla, Redován y San Miguel de Salinas).

Pues hemos paseado, nos hemos saciado y, en suma, hemos hecho acopio de fuerzas porque la montaña nos reta con una muy visitada vía ferrata. Para abrir boca, un tramo 'familiar' (de dificultad K2, poco difícil); y para coronar, el tramo 'deportivo', de dificultad K4 (difícil) / K5 (muy difícil). Desde el puente colgante de 40 metros de longitud, y 130 metros de vacío bajo los pies, allá abajo sigue creciendo la huella viva del río Segura.

Elche es digital

Primer premio nacional al Ayuntamiento en mejora de la atención ciudadana digital



Premio @Aslan 2021 Transformación Digital en la Administración Pública

Galardonado el proyecto del Ajuntament d'Elx en Infraestructura de telecomunicaciones de datacenter junto con las empresas GESAB y VERNE Technology Group.

La implementación de dos data center modulares ha permitido un ahorro de espacio, recursos y costes. Un gran avance en la **conectividad**, incrementado la disponibilidad de los servicios y **ofreciendo con garantía el acceso a la información de una forma más rápida y segura.**



ADMINISTRACIÓN
ELECTRÓNICA
AJUNTAMENT D'ELX
sede.elche.es



Ajuntament d'Elx

ENTREVISTA > Susi Campello y Santiago Pascual / Cultivadora y secretario local de la Unió de Llauradors

El alficoz, un cultivo autóctono en riesgo de desaparición

Este producto local tiene sentido en modelos tradicionales de agricultura, y sigue cultivándose en parcelas pequeñas y para mercados de proximidad

M. GUILABERT

El alficoz es una variedad hortícola del mediterráneo típica del sur de la provincia de Alicante especialmente de la huerta ilicitana, también conocido como cohombro.

En boca el alficoz es dulce, resulta muy refrescante y evita digestiones pesadas, por lo que puede ser un ingrediente destacado para los platos estivales..

Falta promoción

Según los expertos está en peligro de extinción y el censo agrario no registra datos de su cultivo. Se concentra sobre todo en nuestra zona, donde está presente en pequeñas explotaciones y terrenos familiares, con una producción aproximada a 125 toneladas.

Esto mismo sucede también con otras variedades tradicionales, que a pesar de tener un interés gastronómico más que demostrado, gozan de menor rendimiento en el mercado y se acaban perdiendo para siempre en el campo.



Susi Campello.

Si el alficoz tiene un sabor y unas propiedades muy superiores a las de otras frutas y verduras, su preservación pasaría entre otras cosas por el interés de los profesionales de la gastronomía, y por campañas de promoción ante este producto autóctono.

Un cultivo sencillo y ancestral

Este producto requiere de temperaturas moderadas y

mucha exposición al sol, y los cuidados que necesita no son demasiado exigentes, pero, al igual que el pepino, necesita bastante agua. Se siembra a partir de abril, creciendo muy deprisa, y ahora está en su mejor momento.

Susi Campello pertenece a una de las familias que cultiva este vegetal, un cultivo que siguen, fieles a sus ancestros, generación tras generación.

¿Sigue siendo un cultivo familiar?

Yo lo recuerdo de toda la vida, y tal y como me contaron mis padres esto ya viene de generaciones más lejanas, y es el reflejo de lo que es la tradición de este cultivo en el campo de Elche.

Nosotros siempre lo hemos tenido como un cultivo familiar, y de hecho en la actualidad lo seguimos haciendo así y lo cultivamos mi marido, mi yerno y yo,

y algún miembro más de la familia al que recurrimos en época de siembra.

¿Las semillas van recogiendo de un año para otro?

Las que hemos plantado este año son las que recogimos de nuestra cosecha del año pasado y así ha sido siempre; son semillas únicamente de nuestra tierra. Escogemos los mejores ejemplares y los dejamos para recoger sus semillas y se guardan para la cosecha siguiente.

¿Dónde los vendéis?

Nuestra producción es local, como la de la mayoría. Los vendemos en los mercados, en los mercadillos de agricultores, y en los establecimientos de la zona. Fuera de nuestra zona apenas lo conocen. Un vecino nuestro los envió una vez a Barcelona junto a un pedido de pepinos, y le llamaron preguntándole que aquello que era.

En peligro de extinción

Para Santiago Pascual, secretario local de la Unió de Llauradors, el alficoz está en peligro de desaparecer.

«Las semillas que hemos plantado este año son las que recogimos de nuestra cosecha del año pasado» S. Campello

«Nosotros siempre lo hemos tenido como un cultivo familiar» S. Campello

IMPRESIÓN OFFSET

IMPRESIÓN DIGITAL

ENCUADERNACIÓN

**DAMOS COLOR
A LA VIDA**

GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA

MERCHANDISING

DISEÑO GRÁFICO

PACKAGING

¿Por qué cada vez se cultiva menos?

Se trata de un producto local que tenía sentido en modelos tradicionales de agricultura, cuando se cultivaba en parcelas pequeñas y para mercados de proximidad. A día de hoy, pocos lo plantan y pocos lo venden, por lo que el público tampoco conoce sus bondades.

Deberíamos hacer un esfuerzo por su preservación. Quizá las especies autóctonas tengan menor rendimiento co-

mercial que los famosos híbridos gestados en los laboratorios para que aguanten más y tengan un aspecto más homogéneo, pero lo cierto es que su valor organoléptico es infinitamente mayor.

Por otro lado, al agricultor le es más rentable, por ejemplo, plantar especies parecidas como los pepinos, que crecen muy deprisa y ofrecen una mayor producción por planta.

¿Qué ocurre con los precios?

En una misma extensión de alficoz se obtiene la tercera parte de kilos que de pepinos. Tendrían que venderlos al triple para obtener el mismo rendimiento.

Hace unos días, por ejemplo, el precio del pepino estaba muy por debajo del precio habitual, y es muy difícil competir con él ante el consumidor.

Es una pena que muchas veces no se aprecie la diferencia y no se tenga en cuenta el valor que este producto tiene



Planta del alficoz.

en nuestra cultura agrícola y gastronómica.

¿Y qué propone para su preservación?

Que se promocioe exactamente igual que se hace con otros productos como la granada, la breva o el dátil, que son productos igual de autóctonos que el alficoz. También es necesario que se cuide el cultivo y su comercialización, porque, de no ser así, a la vuelta de unos años nos podríamos encontrar con que este producto tan nuestro desaparezca.

«Necesitamos que se promocioe como se hace con otros productos como la granada, la breva o el dátil» S. Pascual

El alficoz tiene un sabor y unas propiedades muy superiores a las de otras frutas y verduras

Valor nutricional y gastronómico del alficoz

El sabor del alficoz recuerda mucho al del pepino, aunque resulta más suave y ofrece una digestión más amable. De hecho, se puede comer con la piel y resulta muy crujiente. Es saciante y refrescante, porque fundamentalmente tiene agua y minerales, así que se considera adecuado para una dieta equilibrada. Suele consumirse en ensaladas, gazpachos y cremas frías.

Nutricionalmente son interesantes, aunque se componen principalmente por agua y su aporte calórico ronda las 30 kcal por cada 100 gramos. Los alficoces proporcionan fibra, potasio, magnesio, calcio y hierro, entre otros minerales, además de vitaminas C y B.

TUS RAY-BAN CON LENTES ORIGINALES GRADUADAS

GENUINE SINCE 1937

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

CENTRO ÓPTICO Y AUDITIVO GRAN PLAYA

30% DESCUENTO
HASTA 31 DE JULIO

Telf. 96 669 12 08
Avda. Blasco Ibáñez, 25 Santa Pola

CONOCE TODAS LAS FORMAS DE COMPRAR EN MAKRO
NOS ADAPTAMOS A LO QUE TU RESTAURANTE NECESITE

SERVICIO DE ENTREGA
VIENES Y TE LO LLEVAMOS

CLICK & COLLECT
PÍDELO ONLINE Y RECÓGELO EN TU CENTRO

SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN
LO RECIBES SIN MOVERTE

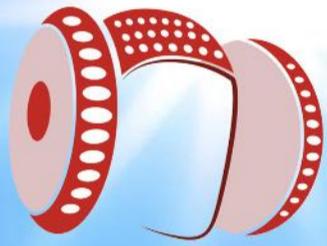
CASH & CARRY
VIENES Y TE LO LLEVAS

PEDIDO ONLINE
SIN MOVERTE DE TU COCINA

makro
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

PARA MÁS INFORMACIÓN, ENTRA EN MAKRO.ES, VISITA TU CENTRO O LLÁMANOS AL 689 057 340

AQUÍ en **Elche** presenta...



Juego de Tronos®

Gratis con el periódico de Agosto, reserva tu ejemplar.



Ajuntament d'Elx
Regidoria de Festes

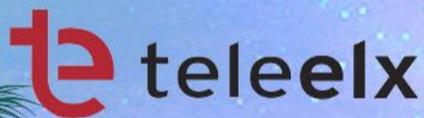


Federación Gestora
Festejos Populares

GRUPO **JUÁREZ**
IMPRESIÓN CREATIVA
www.juarezimpresores.com



Colaboran



Hispanamóvil



Patrocinan

