

AQUÍ en Alicante

Páginas centrales



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

«No hay secretos para el éxito. Éste se alcanza preparándose, trabajando arduamente y aprendiendo del fracaso» Colin Powell (militar y político estadounidense)



Reciclaje mejorado, pero insuficiente

Págs. 2 y 3

Turismo



Los DTI son la revolución del turismo de este siglo y tras solo una década ya se han convertido en el modelo estándar del sector. **Págs. 8 a 10**

Literatura



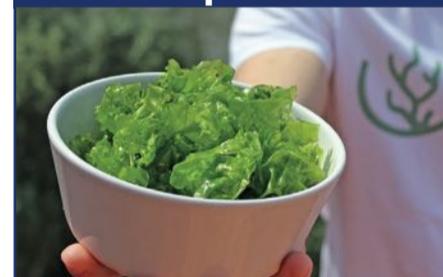
La segunda novela de Héctor GT es un relato humorístico sobre una revolución política que comienza en un bar. **Pág. 19**

Puerto



Vecinos y ecologistas piden el traslado de la fábrica de betón ubicada en el puerto por considerarla peligrosa y dañina. **Pág. 7**

Empresas



Yago Sierras asegura que pronto veremos algunos productos bastante populares incorporando algas del Mediterráneo. **Pág. 22**

SEGURLAB

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

20 ANIVERSARIO

ANÁLISIS COVID-19

*Cuidamos de tu empresa
Cuidamos de ti*

Test PCR
Test Anticuerpos (rápido)
Test Serológico
Test Antígenos

VIGILANCIA de la SALUD

Acercamos el servicio médico
a su centro de trabajo

SEGURLAB
Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

Nos desplazamos con nuestras Unidades Móviles

Solicita información:



966 78 17 97



contacto@segurlab.es



www.segurlab.es

Alicante quiere reciclar más

El Ayuntamiento aprueba un Plan de Residuos para mejorar las cifras de reciclaje, muy por debajo de los mínimos europeos

DAVID RUBIO

El pasado julio la UTE Alicante (compuesta por las empresas Grupo Cívica, Ferrovial, Inusa y FCC), encargada de la limpieza y la recogida de residuos en la ciudad, hacía público el histórico de cifras de reciclaje desde que empezara a ejercer sus servicios en 2013. Según sus informaciones, los alicantinos ahora reciclamos un 126% más de papel y cartón que hace ocho años. También ha crecido un 74% la recogida de envases.

Estas cifras contrastan con otra realidad mucho más preocupante. Actualmente Alicante recicla hacia un 40% menos de lo señalado por la normativa europea, la cual además se pretende endurecer en los próximos años. De hecho desde el propio Ayuntamiento reconocen que, de no ponerse remedio a esta situación, podría incluso acarrear sanciones millonarias.

Evitar multas

“Es poco probable que a día de hoy nos llegue una multa porque realmente ningún consorcio en toda la Comunidad Valenciana está cumpliendo las normas de la UE. Alicante incluso recicla por encima de la media en relación a otras ciudades. No obstante, el riesgo existe así que vamos a tratar de solucionar este problema cuanto antes” nos indica Manuel Villar, concejal de Limpieza Viaria y Gestión de Residuos.

Más contenedores de reciclaje

Con este fin el bipartito (PP y Cs) que gobierna Alicante ha aprobado un nuevo Plan Local de Residuos. “Se trata de un proyecto ambicioso que marca las directrices hasta 2040. Su principal objetivo es poner más medios para que sea más fácil reciclar” nos explica Villar, edil del PP.

Para ello se acometerá un considerable incremento del número

«Todos los alicantinos tendrán contenedores de reciclaje a un máximo de 100 m de su vivienda»

**M. Villar
(Limpieza, PP)**

Alicante pasará de uno a tener 4 ecoparques en su término municipal



Ecoparque de Aguamarga.

de contenedores de reciclaje presentes en las calles de Alicante. En concreto se ubicarán hasta 3.689 nuevas unidades entre los de papel (azules), envases (amarillos), vidrio (verdes) y orgánicos (marrones).

Contenedores más próximos

“Vamos a conseguir que todos los alicantinos residentes en el casco urbano tengan contenedores de reciclaje a un máximo de 100 metros de distancia desde su vivienda. Estamos trabajando con algoritmos informáticos para buscar las mejores ubicaciones. Queremos evitar que los contenedores grises se queden solos” nos asegura el concejal de Limpieza.

El Ayuntamiento quiere poner especial énfasis en la colocación de contenedores marrones para restos orgánicos, pues actualmente solo hay 88 en toda la ciudad y pasarán a ser 2.056. Así mismo los de papel aumentarán de 875 a 1.971, los de envases de 1.045 a 2.000 y los de vidrio de 1.334 a 1.654. Según nos indica Villar, serán colocados especialmente en las zonas donde

se registran peores cifras de reciclado.

Todo ello vendrá acompañado de una progresiva reducción de contenedores grises ordinarios, de los cuales serán retiradas 650 unidades durante los próximos tres años.

Falta de personal

Desde la oposición han acogido este nuevo Plan de Residuos con escepticismo, pues consideran que no resuelve el “grave” problema que padece Alicante. “El Plan llega con mucho retraso y parece elaborado en los años 90. No está nada en sintonía con las ideas de reciclaje que se proponen hoy desde la UE” opina Raúl Ruiz, concejal del PSOE.

Según su parecer, colocar más contenedores sirve de poco

Al vertedero municipal tan solo le quedan unos 3 ó 4 años de capacidad

si no se realizan otras inversiones más profundas. “En Alicante hacen falta más operarios para la recogida de residuos. Los trabajadores de la UTE son los mismos desde hace ocho años, pero más mayores. Durante todo este tiempo ha habido tres modificaciones de contrato para aumentar el precio, pero en ninguna se ha incrementado el personal ni los inspectores”.

Además el concejal socialista advierte que aunque los contenedores sean más numerosos, también son de menor tamaño. “El Ayuntamiento los ha ido poniendo cada vez más pequeños por motivos estéticos, y al final acaban rebosando antes de la noche” se lamenta Ruiz.

Nuevos ecoparques

Otro avance importante del Plan de Residuos radica en la construcción de tres nuevos ecoparques, dado que actualmente solo hay uno operativo en todo el término municipal (en la zona de Aguamarga).

“Aún no hemos definido sus ubicaciones exactas, pero sí tenemos claro las zonas de la ciudad que cubrirán los futuros tres eco-

parques: La Albufereta-Playa de San Juan, el centro urbano hacia San Blas y la Zona Norte. Además estarán acompañados de varios ecopuntos móviles. En principio todo ello estará ya en funcionamiento hacia finales de 2022”, nos indica Villar.

La oposición pide rapidez

Desde la oposición reclaman más celeridad en estos proyectos. “Es lamentable que Alicante solo tenga un ecoparque y que aún no sepamos ni las ubicaciones de los tres nuevos. Me temo que hasta que no estén construidos seguirán proliferando vertederos ilegales por todo Font-

Se aumentará el número de contenedores de reciclado, especialmente los marrones para restos orgánicos

calent. Hemos presentado una iniciativa para declarar este valle como zona saturada de residuos, pero no vemos ninguna voluntad política por parte del bipartito” nos aduce Raúl Ruiz.

Vertedero casi colapsado

La construcción de estos tres ecoparques debería aliviar la carga del vertedero municipal de Fontcalet (llamado oficialmente Centro de Residuos de Alicante, CETRA), donde radica otro de los principales puntos negros del reciclaje en Alicante. Actualmente más del 60% de la basura que recibe pasa directamente a la celda sin recuperarse, lo cual también incumple las normativas europeas.

Esta situación, sumada a la gran cantidad de residuos procedentes de municipios de la Vega Baja sin vertedero que llega cada día al CETRA por orden de la Generalitat, ha provocado que el vertedero se encuentre ya al borde de su capacidad. Desde la propia Concejalía de Limpieza reconocen que las previsiones más optimistas apuntan a 2026 como fecha tope. La coordinadora Alicante Limpia incluso la rebaja a 2024.

Para solucionar este inminente problema el Ayuntamiento pretende abrir una nueva celda de residuos, la cual sería ya la quinta. Sin embargo dicha actuación no está contemplada en el Plan Zonal de Residuos de la Generalitat, por lo que se requiere de su autorización.

“Las conversaciones con la conselleria de Transición Ecológica para la quinta celda van por buen camino, pero seguimos esperando. Nosotros ya tenemos avanzada toda la documentación burocrática necesaria, pero si la Generalitat no se decide pues en unos años tendremos que enviar la basura de Alicante hacia otras localidades” nos explica Manuel Villar.

“El problema del vertedero es que durante décadas se gestionó como un mercado de basura. El Ayuntamiento hacía negocio recibiendo residuos de todas partes, favoreciendo claramente intereses privados. Se ha abusado mucho a la hora de verter, con ocupaciones indiscriminadas. De haber cumplido la normativa, aún tendríamos vertedero para muchos más años” nos asegura Raúl Ruiz.

**«El bipartito parece trabajar para la UTE y Ortiz en lugar de para los alicantinos»
X. López (UP)**



Contenedores en la avenida Lorenzo Carbonell.

Rebajar la basura almacenada

Recientemente el Ayuntamiento realizó una valoración de la inversión total que se necesita para modernizar la ya anticuada planta del CETRA y así poder aumentar significativamente los porcentajes de basura recuperada. En total se ha estimado un gasto de 71 millones de euros, el cual deberá ser asumido inicialmente por la empresa que gestione el vertedero a partir de la próxima licitación (en principio en 2023). El Consistorio irá devolviendo dicha inversión según las condiciones que se establezcan en el pliego.

“Con toda esta modernización del vertedero, más los ecoparques, el aumento de contenedores y la ayuda de los alicantinos que están cada vez más concienciados... nuestro objetivo es rebajar el actual 60% de la basura que se deposita finalmente en la celda a un 10%”, nos indica el concejal de Limpieza.

Concienciar al usuario

Para Ruiz tan importante es modernizar el vertedero como incrementar el presupuesto municipal en campañas de concienciación ciudadana. “Si queremos reducir la carga del vertedero es necesario fomentar que los alicantinos generemos menos basura en nuestros hogares, así como en grandes eventos tipo las Hogueras o la Santa Faz. También que los comercios dejen de utilizar plásticos como las pajitas. Necesitamos más campañas serias, no a Barcala sentado en un sofá en medio de la Explanada” demanda.

Precisamente este verano el Ayuntamiento se ha sumado a la campaña ‘Banderas Verdes’ promovida por Ecovidrio y dirigida especialmente a la hostelería de las ciudades costeras. “Los

bares, restaurantes y hoteles ya consumen más del 50% del vidrio de Alicante. Por eso tenemos que hacer hincapié en pedir a los turistas que depositen las botellas en los iglús verdes, igual que lo hacen en sus lugares de origen” señaló el concejal Villar.

Desde el PSOE también consideran que para mejorar las cifras es necesario un incremento de los impuestos, sobre todo a las empresas que producen más residuos. “Somos la segunda ciudad de España con menor tasa de basura, así no cubrimos ni el 50% de los costes” afirma.

Dudas sobre UTE Alicante

A principios del pasado julio circuló por las redes sociales un vídeo grabado por un vecino de La Albufereta, en el cual se podía apreciar como el conductor de un camión de basura mezclaba el contenido de todos los contenedores de reciclaje.

Apenas unos días más tarde el PSOE denunció que en el Mercado Central se estarían mezclando los materiales para reciclaje con la basura normal, ya que la instalación solo dispondría de un único compactador. Estos episodios han vuelto a poner en el foco la labor de la UTE Alicante, frecuentemente cuestionada tanto por la oposición como por algunos ciudadanos.

En el pasado pleno ordinario de julio Unidos Podem propuso la constitución de una comisión municipal con el fin de hacer seguimiento de la recogida de residuos en Alicante. El portavoz de dicho partido, Xavier López, acusó al bipartito de proteger a las empresas concesionarias.

Polémica municipal

“Parece que ustedes trabajan para la UTE en lugar de para

el interés general de los alicantinos. El concejal de Limpieza debería enfrentarse a Enrique Ortiz (regente del Grupo Cívica, una de las empresas de la UTE) y demás empresarios, pero todos sabemos que son los clásicos colegas del PP. Después del vídeo publicado por un vecino y de la denuncia del Mercado Central... ¿porqué no se ha abierto ninguna investigación? ¿por qué no nos han pasado el registro del GPS de los camiones para verificar que realmente hacen su recorrido?” manifestó López.

El concejal Villar se defendió recordando que las cifras de reciclaje en Alicante han aumentado respecto a la etapa del tripartito de izquierdas (PSOE, Compromís y Guanyar) que gobernó Alicante desde 2015 a 2018. Además acusó a la oposición de dar una pobre imagen de Alicante pretendiendo convertir “un caso puntual en una generalidad” y de faltarles al respeto a los trabajadores de la UTE.

Finalmente la comisión fue aprobada con los votos favorables de PSOE, UP, Compromís y Vox. Votaron en contra PP y Cs.

Futuro cambio de contrata

La oposición también criticó al bipartito en dicho pleno por no haber licitado aún un nuevo contrato de limpieza y recogida de residuos, ya que el actual de UTE Alicante caduca este verano. El propio alcalde Luis Barcala nos aseguró a AQUÍ en Alicante en una entrevista de 2019 que este servicio sería saldría a licitación durante este mandato. Sin embargo por el momento el pliego tendrá que ser prorrogado por uno o dos años más.

“No es ningún drama prorrogar, de hecho es una opción

contemplada en el 99% de los contratos municipales. La UTE está operando bien dentro de sus posibilidades, aunque es cierto que el pliego se queda corto y estamos limitados para contratar a más trabajadores. Tal vez la oposición preferiría que estuviéramos sin contrato, pero eso significaría una gran inseguridad jurídica. Nuestra idea es que el pliego ya esté en licitación hacia este otoño para adjudicar lo antes posible” nos promete el popular Manuel Villar.

Diferencias sobre la nueva fórmula

En principio la fórmula adoptada para el nuevo contrato de basuras será también la externalización a una empresa especializada. Desde el PSOE piden abrir el debate para explorar otras vías.

“Nos gustaría probar un sistema de empresa pública o mixta como han hecho otros ayuntamientos con bastante éxito, algunos de ellos incluso gobernados por el PP caso de Orihuela o Torrevieja. También sería interesante implementar el servicio de recogida puerta a puerta. En una ciudad tan grande como Barcelona esto ya lo están haciendo en el barrio de Sant Andreu”, nos manifiesta Raúl Ruiz.

**«No sirve de mucho aumentar los contenedores sino incrementamos también los trabajadores»
R. Ruiz (PSOE)**

ENTREVISTA > Iván Llorca / Presidente de la Asociación de Guías Oficiales de Turismo de la Comunitat Valenciana (Alicante, 14-julio-1974)

«Nuestra provincia es muy dinámica y con muchos contrastes que sorprenden a los visitantes»

Las visitas nocturnas al Castillo de Santa Bárbara es una de las muchas actividades que Iván Llorca realiza en la actualidad

CARLOS GUINEA

El alicantino Iván Llorca comenzó a trabajar con la asociación APIT Benidorm en 1999, una vez obtuvo la habilitación de guía de turismo. Lo hizo de forma intermitente, hasta que en 2000 retomó la actividad casi en exclusiva realizando circuitos en verano con diferentes agencias de viajes.

Junto a cuatro guías más, en 2001 fundó Aguitur, de la cual ha sido tesorero durante once años. En 2016 se creó la actual Asociación de Guías Oficiales de Turismo de la Comunitat Valenciana, donde ejerció también como tesorero hasta 2018, cuando salió elegido presidente.

Desde 1999 tienes el título de Guía Oficial de Turismo por la provincia de Alicante, ¿qué capacidades te otorga?

Según la ley de turismo de la Comunitat Valenciana, es obligatorio estar en posesión de esta habilitación como guía para realizar servicios de manera profesional.

Cuando se reguló la profesión se entendía que la titulación se debía obtener en un ámbito de actuación provincial. Sin embargo, obtuve en la siguiente convocatoria la habilitación de Valencia y Castellón, lo que me facultaba también para trabajar como guía en esas dos provincias. Según la normativa europea podría trabajar de lo mío en cualquier región de la Comunidad Europea.

Fundaste, junto a cuatro guías más, la asociación de Alicante, Aguitur. ¿Qué trabajos realizasteis hasta su fusión?

Por aquel entonces la única entidad existente era APIT Benidorm, de la que algunos residentes en Alicante formábamos parte.

Ante la inminente inauguración del MARQ quisimos saber por qué no habían contado con



nosotros para asistir al acto. El entonces presidente nos indicó que sí habíamos sido invitados, pero lo habían rechazado al no considerarlo interesante.

Y desde entonces...

Aquello nos hizo comprender que era necesario crear una asociación que no solo trabajase para 'tour operadores', sino que además gestionase contactos con las Administraciones y defendiese las necesidades de los guías por encima de los intereses comerciales.

Desde hace cinco años está creada la asociación oficial de guías de la Comunitat Valenciana, una fusión de las de Alicante (Aguitur), Valencia (APIT) y Castellón (Guías de Castellón). ¿Por qué se llevó a cabo esta unión?

El cambio de legislación y el crecimiento de Aguitur hicieron coincidir más de una entidad en la misma provincia. A cada paso que la Administración quería dar en materia de la profesión se encontraba varias voces que no siempre iban al unísono.

Muchos guías trabajábamos juntos pero pertenecíamos a

diferentes asociaciones, y en la mayoría de ocasiones una provincia debía ayudar a otra enviando a profesionales para los grandes eventos. Por ello se fusionaron en una más grande, representativa, cohesionada y mejor organizada.

¿Cuáles son las funciones que desempeñas como presidente de la Asociación de Guías Oficiales de Turismo de la Comunitat Valenciana?

Presidir la junta directiva, las asambleas, ser el representante y el firmante en nombre de los asociados, velar por el cumplimiento de los estatutos y de nuestro reglamento interno y muchísimas cosas más.

Sin duda, defender a los profesionales...

Nos fijamos como objetivo crecer y ser la representación de todos los guías de turismo habilitados en la Comunitat Valenciana.

Y también generar trabajo para nuestros asociados, sobre todo tras este período tan oscuro como hemos vivido este último año, mediante proyectos y propuestas que conllevan la

colaboración de todos, incluso de empresas externas o Administraciones.

Existe un intrusismo en tu sector, al ejercer la profesión un buen número que no tienen titulación. ¿Hay una regulación al respecto como merece? ¿Cómo os afecta?

Desde 1997 la profesión está regulada en la Comunitat Valenciana; por lo tanto, no debería caber que más de veinte años después alguien pueda ejercer esta profesión careciendo de la habilitación.

Sin embargo, desde ese momento han sido continuos los ataques al sector por parte de 'tour operadores', agencias y otras entidades privadas. Y lo curioso es que también por instituciones tales como diputaciones, ayuntamientos y otras entidades públicas.

Háblanos del patrimonio que tenemos en nuestra provincia. ¿Suscita interés para la gente de fuera?

A mi entender, uno de nuestros secretos es la variedad tanto en paisaje como en tradiciones, gastronomía, economía,

«Desde la regulación de nuestra profesión han sido continuos los ataques al sector»

etc. Somos la Costa Blanca y una de las provincias más altas de España por las montañas. Esa geografía la convierte en un territorio muy dinámico y con muchos contrastes, que sorprende al visitante.

¿Cuáles son los que interesan en mayor medida?

Una excursión a Guadalest sorprende no solo por el destino sino por todo el cambio de paisaje que se aprecia dejando detrás la aridez de la costa y entrando en la montaña. Parajes como las fuentes del Algar, sierra Mariola, el Maigmo, la isla de Tabarca... A mi entender tenemos casi de todo, creo que ese es el secreto.

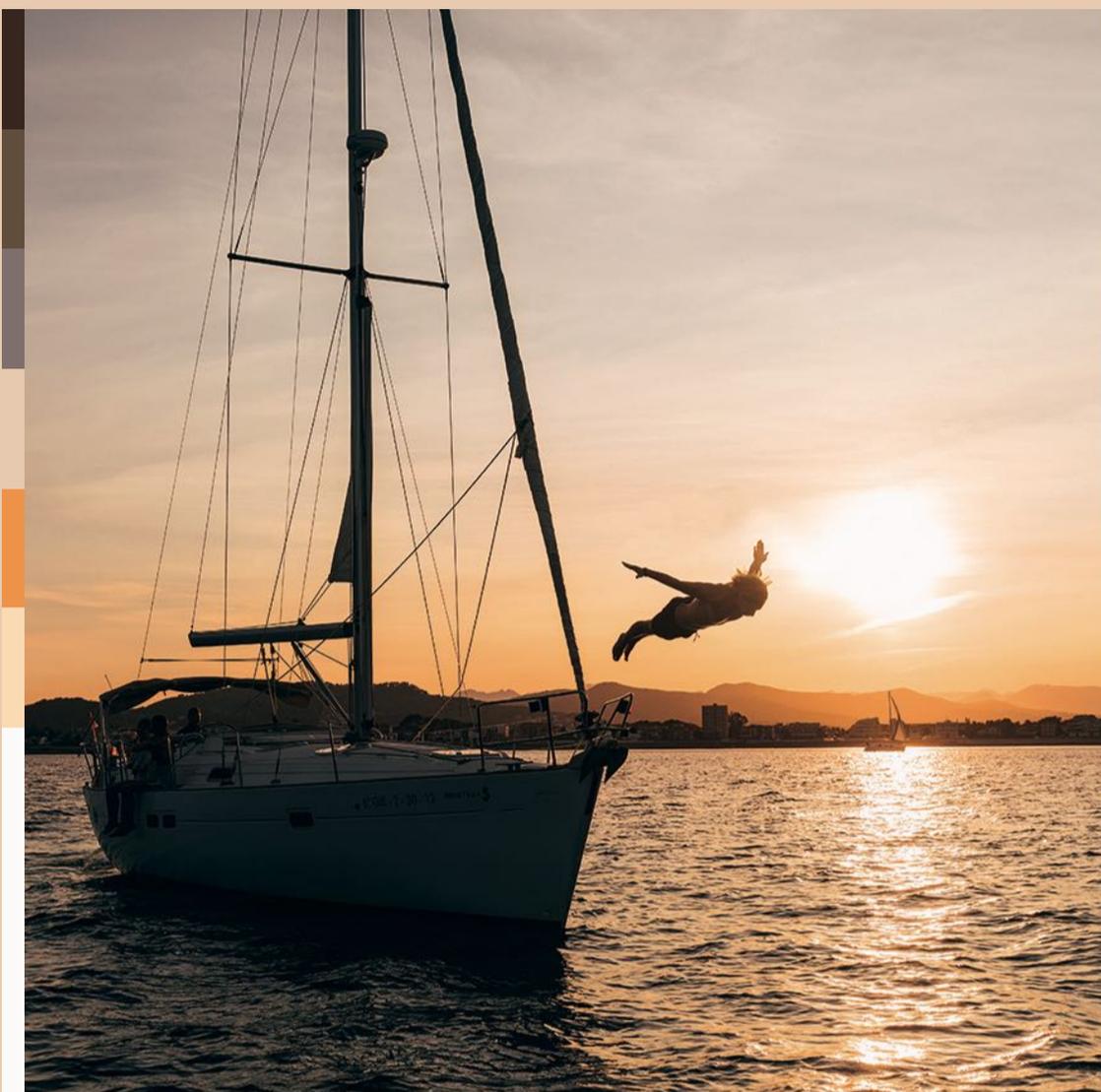
Por último, realizáis actividades muy interesantes como las visitas nocturnas al castillo de Santa Bárbara o una noche de miedo en Halloween. ¿Cómo enfocáis vuestro programa?

Hacemos muchas más cosas en las tres provincias. Por norma general todo parte de la actitud de los guías, que se comprometen a crear un producto y desarrollarlo entre varios, formando grupos de trabajo.

Con los clientes tenemos una fuente de información que nos permite enfocar las rutas según se demanda. Las visitas nocturnas en el castillo, en principio solo se planearon con cada luna llena pero acabaron realizándose una vez por semana; y este año lo hacemos dos viernes y sábados, debido a la gran demanda existente.

«Con los clientes tenemos una fuente de información que nos permite enfocar las rutas»

«Podría trabajar como guía en cualquier región de la Comunidad Europea»



Deixa que el vent
moga la teua barca
i les teues emocions.
Qui ho ha viscut ho sap



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Te respeto, pero haz lo que digo

Muchos opinan que hay un antes y un después de esta pandemia de la covid-19 y puede que tengan razón. El problema es hacia dónde nos ha cambiado.

Persecución a la juventud

Por ejemplo con la juventud, que ahora parecen imprudentes que van contagiando alegremente. Botellones han existido siempre y desde hace muchos años son ilegales. ¿Dónde está esa policía que puede poner más de un millón de multas por saltarse toques de queda -posteriormente declarados ilegales- y similares y no puede vigilar que este tipo de 'reuniones' no se realicen?

Pero el egoísmo que nos ha producido, prefiero pensar que es miedo, es tal, que en cuanto en la televisión salen y dan cuatro cifras muchas personas se lanzan a buscar culpables y sentenciar, sin más.

Limitación a la venta de alcohol

Todo parece que vale. Unas personas maduras no pueden comprar unas simples cervezas en un supermercado a partir de las ocho de la tarde porque está prohibida la venta de alcohol desde esa hora. Y la gente no solo lo admite, sino que lo justifica.

¿Y cuál es el motivo de esa prohibición? Aunque quien te conteste no esté seguro va a decir que es por los jóvenes y sus botellones. Una tontería tan grande como pensar que no lo pueden comprar diez minutos antes de las ocho o que un adulto está realizando esa compra para irse de 'marcha por la calle'.

Pero claro, como en nombre del miedo, en este caso representado bajo la covid, todo vale, pues en lugar de reivindicar que se persiga una acción prohibida, insisto, como los botellones, es preferible que prohíban la compra a toda la población. Tan absurdo como si por cuatro conductores que pillarán a 220 kilómetros por hora prohibieran circular a todos.



Vivimos hipnotizados

Últimamente parece que vivimos hipnotizados. Estamos con la palabra incidencia como en la crisis económica del final de la primera década de este siglo con la prima de riesgo, esa que pasó de ser un dato económico a convertirse en parte de nuestra familia. Cada vez que subía la prima de riesgo temblábamos los españoles.

Ahora nos machacan con la incidencia, ese dato incontrolable y que nunca cuadra entre lo que transmiten las autonomías y lo que dice el estado; un indicador en el que entran personas que están perfectamente sanas (aunque en teoría no porque el motivo es que son asintomáticas), e igualmente tiemplan las 'canillas' de todos.

Nadie sabe de dónde salen esas cifras (al menos desde este periódico hemos consultado sin obtener datos). Todo parece indicar que cuando se detecta un positivo se contacta con todos los que han estado a su lado y se les dice que tienen que guardar la llamada 'cuarentena'. Quizá a algunos se les realice algún tipo de prueba, pero a la mayoría no. Eso sí, se les queda en casa y hay que diagnosticar un motivo.

Vacunación por miedo

Dentro de las teorías está la de ir metiendo el miedo y la presión a ciertos colectivos (hasta ahora eran los jóvenes y desde hace unos días llega el turno de las embarazadas) para que nadie se escape sin poner la vacuna.

Eso sí, no se presiona sobre lo verdaderamente necesario, que son más medios sanitarios para que puedan absorber las necesidades presentes y futuras. La presión hospitalaria la provoca la escasez y precariedad de nuestro sistema. Según el Ministerio de Sanidad en nuestra comunidad autónoma el número de camas hospitalarias es de dos por cada mil habitantes... sin palabras.

El 'elixir' milagroso

Comparto y entiendo que la población en general esté convencida de que las vacunas es el elixir milagroso que les va a salvar, aunque particularmente por cada persona que conozco que lo ha pasado mal con la covid puedo decir cien que han pasado unos días 'difíciles' (algunos más que eso) con la puesta de la vacuna. Eso a las televisiones no les ha interesado difundirlo para no crear alarma, como sí hacen con la incidencia.

No quiero que nadie interprete mal mis palabras (o sí, cada uno es libre en su pensamiento, faltaría más), lo que intento es simplemente transmitir que cada uno debe decidir. Si algo no es obligatorio nadie es quien para forzar, porque si todo estuviese tan claro sería obligatorio y punto.

En las autovías no se puede ir a más de 120 kilómetros por hora (a veces menos) ya que está prohibido. ¿Por qué no se atreven a obligar? Porque nadie sabe los efectos a corto, y menos aún a medio y largo plazo. Por lo tanto, no se atreven a tener que asumir esa responsabilidad que implicaría la obligación.

Miedo a lo desconocido

En cambio, cada persona quiere tener razón y obligar al resto, hasta incluso ofendiendo si no quieren actuar como el 'grupo' (que si digo rebano se ofenden algunos). En esta pandemia han muerto decenas de miles de ancianos aislados de forma cruel en las residencias y eso parece no importar.

Me he encontrado con alguna persona que disculpa la falta de atención en aquellos momentos a los padres, abuelos, etc. de muchos de nosotros diciendo que era por miedo a lo desconocido. ¿Y no pueden existir personas que tengan también miedo a lo desconocido y lo que les pueda ocurrir vacunándose?

Base poco sólida

Todo cambia de un momento a otro. A todos nos metieron en casa con un estado de alarma que desde este medio denunciamos que no era legal, como lo hicimos (impreso está) con las multas que iban imponiendo o los toques de queda. En cambio, se siguen poniendo toques de queda. ¿Si algo no funciona van a asumir responsabilidades?

Seguro que me van a llover las críticas por no atender la versión oficial y unirme a la masa, pero si hablamos constantemente de prueba / error... yo prefiero decidir por mí mismo.

AQUÍ®

Publicación auditada por



Medios de Comunicación

EDITA: AQUÍ Medios de Comunicación S.L. B54958459
Teléfono: 966 369 900 | redaccion@aquimediosdecomunicacion.com

Las cartas al director serán publicadas en el diario digital.

D.L. AQUÍ en Alicante A 268-2017

AQUÍ en Alicante

www.aquienalicante.com

/AQUienAlicante - @AQUienAlicante

Ángel Fernández
DIRECTORFernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTOAdrián Cedillo
SUBDIRECTORDavid Rubio
ACTUALIDAD Y
POLÍTICAJonathan Manzano
SOCIAL Y DEPORTESCarmen San José
AGENDA CULTURA Y
ADMINISTRACIÓNCarlos Guinea
CULTURAJorge Espí
JUSTICIAPablo Verdú
DEPORTESFabiola Zafra
VEGA BAJAJesús Zerón
ORIHUELAJavier Díaz
MEDIO VINALOPÓNicolás Van Looy
MARINA BAIXAMireia Pascual
ALCOYJosé Pastor
DIRECTOR COMERCIALFede Romero
MAQUETACIÓNChristian Alain
CREATIVIDAD Y WEBMiguel Asensio
DIBUJANTEJulio Moyano
AUDIOVISUALLisardo Gabarre
DISTRIBUCIÓN

Vecinos y ecologistas piden el traslado de la fábrica de betún ubicada en el puerto

Denuncian que la industria es peligrosa para la población de los barrios colindantes y dañina para el medioambiente

DAVID RUBIO

La Plataforma Por un Puerto Sostenible, formada por varias asociaciones vecinales y ecologistas, ha alegado formalmente contra la solicitud de licencia ambiental presentada por la empresa Ditecepsa (filial de Ferrovial), propietaria de una fábrica de betunes asfálticos que se ubica en el muelle 17 del puerto de Alicante.

La concesión oficial para operar en el puerto finalizó en marzo de 2020, aunque desde entonces continúa funcionando 'en precario' a la espera de que el ayuntamiento de Alicante resuelva esta licencia. Ditecepsa incluso pretende ampliar sus instalaciones en el muelle, mientras que la citada plataforma vecinal solicita que se traslade a un polígono industrial en las afueras de la ciudad.

Peligrosidad

“Esta empresa lleva casi treinta años funcionando sin la pertinente licencia y ahora continúa operando incluso con una concesión portuaria caducada. Es difícil de entender que el ayuntamiento no haya paralizado su actividad”, nos indica José Manuel Santamaría, miembro de la Plataforma Por un Puerto Sostenible.

En el escrito de alegaciones presentado por los vecinos se exponen ocho razones contrarias a la continuidad (y obviamente a la ampliación) de la fábrica de betunes en el puerto. La más llamativa es su supuesta peligrosidad para la población residente en los barrios cercanos como Benalúa o San Gabriel.

Productos tóxicos

“Es una industria que maneja sustancias tóxicas e inflamables. Ditecepsa quema diariamente varias toneladas de fueloil y gasoil para mantener el betún a altas temperaturas.

Ditecepsa ha solicitado una concesión de otros treinta años en el puerto



Vista aérea de la fábrica de betún asfáltico.

En su emplazamiento actual en el puerto está a tan solo unos treinta metros de una planta de fertilizantes químicos (Medifer Liquids), la cual recibe continuamente nitrato amónico, un material altamente peligroso que, de hecho, fue el que provocó la famosa explosión del puerto de Beirut (Líbano). Estamos acercando el fuego a la dinamita”, nos aducen.

Además, a pocos metros de distancia, en el muelle 19, está el emplazamiento donde se planea la ubicación de los macrodepósitos de gasolina; un proyecto también bastante polémico que fue autorizado por la Autoridad Portuaria en 2019 y que lleva desde entonces parado a falta de que las Administraciones municipal y autonómica se pronuncien. De hecho, la empresa promotora, XC Business, ha llevado el tema a los juzgados ante el silencio administrativo del ayuntamiento.

Impacto medioambiental

Por otra parte, la plataforma también denuncia el impacto medioambiental negativo que, a su juicio, la fábrica de betunes conlleva sobre los ecosistemas.

“Este tipo de industrias siempre pueden generar derrames o filtraciones hacia el suelo. En este caso, al estar ubicada en el puerto, queda a unos novecien-

tos metros de un espacio protegido como es la reserva marina del entorno de Tabarca”, nos explica Santamaría.

Se trata de un ecosistema reconocido dentro de la Red Natura 2000 como un área de conservación especial de la biodiversidad en la Unión Europea, ya no solo por la fauna y flora submarinas, sino además por las aves protegidas que se alimentan del pescado que por aquí habita.

Más consecuencias nocivas

Asimismo, los vecinos denuncian que estos residuos también traen consecuencias indeseadas para los seres humanos. “La fábrica está muy cercana a playas donde todos nos bañamos, como el Postiguet, San Gabriel o Urbanova. Por no hablar de que las tomas de agua de las dos plantas desaladoras que dan de beber

«La situación de la fábrica no es legal porque está ocupando suelo comercial»

J. M. Santamaría

a Alicante, Santa Pola y Elche quedan a poco más de un kilómetro”, nos indican.

Aparte de los posibles vertidos al mar, según la plataforma vecinal en el caso de ampliarse las instalaciones, como pretende Ditecepsa, se colocarán nuevos depósitos que “emitirán gases muy nocivos para la atmósfera y aumentarán todavía más el riesgo de explosión”.

Situación irregular

Más allá del impacto que pueda suponer esta fábrica, según Por un Puerto Sostenible su ubicación es completamente irregular desde un punto de vista legal. La plataforma se ampara en la última Delimitación de Espacios y Usos Portuarios (DEUP) aprobada por el ministerio de Transportes.

Tal y como ellos la interpretan, la Autoridad Portuaria de Alicante no tendría capacidad para autorizar nuevas fábricas en nuestro puerto ya que este no alberga suelo industrial al estar integrado en el centro urbano de una ciudad. Por tanto, la industria de Ditecepsa estaría ocupando un terreno de uso comercial.

Un puerto no industrial

“El puerto de Alicante no es como el de Cartagena o los de Galicia. No está concebido para albergar industria. Sin embar-

go, nuestra Autoridad Portuaria sigue empeñada en autorizar fábricas y encima peligrosas. No podemos entender estos proyectos en pleno corazón de una ciudad que vive de sus costas y del turismo”, se lamenta Santamaría.

La plataforma incluso denuncia que la empresa ni siquiera ha presentado otros informes básicos, como la autorización de emisión a la atmósfera, la evaluación del impacto ambiental, el estudio de integración paisajística o el de tráfico. Asimismo, su estudio geotécnico data de 2008 y el acústico de 2010.

Esperando el dictamen administrativo

Permitir la actividad de esta empresa radicarán en última instancia en el ayuntamiento, aunque en principio la Generalitat debe emitir previamente dos documentos vinculantes: la conselleria de Transición Ecológica elaborará una declaración de impacto ambiental, y la de Justicia un informe de seguridad.

Vecinos y ecologistas aguardan la resolución de este tema, la cual calculan que llegará en menos de un año. “Esperamos que las Administraciones se pongan de parte del interés general y no del de un empresario. Nosotros en ningún caso queremos que se cierre esta fábrica, solo pedimos que se vaya a un polígono industrial. Ninguna instalación contaminante y potencialmente peligrosa debería estar dentro de una gran ciudad. Es de sentido común”, demanda Santamaría.

En el caso de conseguir todos los informes y licencias necesarios, Ditecepsa conseguiría una nueva concesión por un período de otros treinta años. El grupo municipal de Unides Podem también se ha manifestado en contra de esta posible renovación alegando que la empresa “no cumple la normativa”.

Los vecinos solicitan que la fábrica se traslade a un polígono industrial en las afueras

Los DTI, la revolución del turismo del siglo XXI

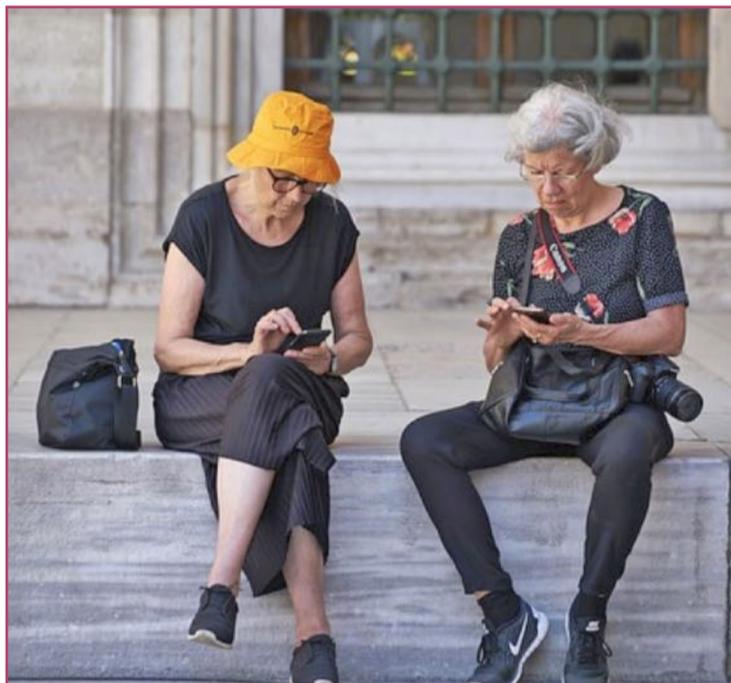
Con apenas una década de historia, el modelo ya se ha convertido en el estándar del sector

NICOLÁS VAN LOOY

En una industria tan competitiva como la turística, los destinos deben encontrar, de forma continua, la manera de reinventarse para ser capaces de responder a las cambiantes necesidades y expectativas de sus visitantes.

Un ejercicio que, hasta no hace tanto tiempo, debía hacerse más por intuición que a través de datos empíricos. La llegada de las nuevas tecnologías lo ha facilitado en parte, pero a la vez ha provocado que el nivel de respuesta esperado por los clientes sea tremendamente elevado.

En ese contexto, y como 'sello' de garantía del trabajo específico que en ese campo realizan los distintos territorios, a principios de la pasada década nació el concepto de 'Destino Turístico Inteligente' (DTI), cuyo reciente origen se encuentra en el 'Libro Blanco Destinos Turísticos Inteligentes: construyendo el futuro', elaborado por Segittur e impulsado por el ministerio del ramo a través del Plan Nacional e Integral de Turismo (PNIT) 2012-2015.



Los proyectos DTI pretenden ayudar al ciudadano en distintos aspectos de su día a día.

2012, un año clave

Fue en ese año 2012 cuando el ministerio de Industria, Energía y Turismo apostó por la transformación del modelo español basándose en los conceptos de

gobernanza, innovación, tecnología, sostenibilidad y accesibilidad, para garantizar el presente y el futuro del sector en España.

Así, ese novedoso concepto llamado 'modelo DTI' nace en

un momento en que el contexto turístico y social, en un mundo todavía renqueante tras la gran depresión de 2007, es incierto y cambiante; la demanda es la que establece las reglas del juego, estando mucho más informada, conectada y con múltiples canales para hacerlo.

Acuerdo global del sector

Todo ello crea la necesidad de atender a los millones de personas que visitan anualmente los destinos españoles, de tal manera que las políticas turísticas sean capaces de evolucionar de forma adecuada en los ámbitos de la promoción a la gestión y con un objetivo común: contribuir de forma efectiva a la evolución ordenada de los territorios.

Se establece entonces un acuerdo generalizado por el que los diferentes actores del sector se comprometen a aunar esfuerzos, con el fin de atender al turismo de manera inteligente (gestión de datos) y sostenida;

así como a contribuir de manera real a la competitividad y rentabilidad de la economía a nivel mundial, bajo un modelo común.

En este sentido, y con el objetivo de continuar avanzando en esta línea y dar acceso a todos los emplazamientos turísticos a nivel mundial, Tourism Data Driven Solutions (TDDS) pone a su disposición un equipo formado en la metodología desarrollada por Segittur para la realización del diagnóstico y evaluación de destinos turísticos inteligentes, así como una serie de servicios para empezar a trabajar como DTI.

Los DTI surgen cuando el contexto turístico y social es incierto y la demanda establece las reglas del juego

Elche. Un destino, mil colores

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

REDACCIÓN

Pasear por su Palmeral o sobrevolarlo en globo, conocer los trabajos de los palmereros, recorrer el casco histórico de forma divertida y saborear la gastronomía tradicional del Camp d'Elx mientras te adentras en sus parques naturales son algunas de las experiencias que puedes disfrutar en **Elche**, un **Oasis Mediterráneo** que puede presumir de tener tres bienes reconocidos por la UNESCO, tres motivos que hacen que siempre merezca la pena visitar la ciudad: el Palmeral, El Misteri d'Elx y el Museo Escolar de Puçol.

Elche es una ciudad llena de luz y de colores, el **verde** de su inmenso palmeral, el **azul** del mar, el **ámbar** de la arena de sus playas, el **dorado** del oropel del Misteri d'Elx, el **blanco** de las palmas del Domingo de Ramos, el **ocre** y **marrón** de las fachadas y torres de sus museos y monumentos, el tostado de la Dama de Elche, el **carmesí** de la Granada Mollar, el cobre de los dátiles, el **esmeralda** de las hortalizas del Camp d'Elx y del Melón de Carrizal o el **amarillo** del arroz con costra...



Palmeral de Elche. Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Lléname de color mires donde mires, porque Elche ofrece una gran variedad de posibilidades para pasar un verano en familia, en pareja o con amigos. Como mil son los colores que se pueden ver en sus parques y espacios naturales; el Paraje Natural del Clot de Galvany, el Parque Natural del Hondo, el Camp d'Elx o las Salinas de Elche y Santa Pola, además de sus playas paradisíacas.

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

La playa siempre es un éxito durante el verano y Elche cuenta con nueve kilómetros de playas donde realizar todo tipo de actividades acuáticas y explorar los ricos fondos **azul turquesa** de la reserva marina de la Isla de Tabarca. Podrás pasear junto un **azul** único que lo invade todo o dejarte fascinar por el **dorado** deslumbrante de sus dunas.

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

Mirador virtual de Santa Pola

Unas imágenes gigapanorámicas muestran a vista de pájaro el municipio y permiten acercarse con detalle a calles, playas, etc.

REDACCIÓN

Como ya venimos contando últimamente, Santa Pola está trabajando en su estrategia de destino turístico deportivo inteligente (DTI).

Si hace poco desde Turismo nos contaban que habían 'contratado' a Paula, su informadora trilingüe virtual, ahora nos indican que próximamente se pondrá en marcha un espectacular 'Mirador Virtual' al que se podrá acceder desde la web www.turismosantapola.es

La creación de este Mirador se ha llevado a cabo por Dielmo 3D S.L., empresa especializada en virtualización del patrimonio y en fotografía digital, tomando imágenes panorámicas de alta resolución desde varios puntos de Santa Pola: la Torre de Levante, edificio situado en la playa de Levante, la Torre de Escaletes y la pista de despegue de parapente. Eso permite al visitante acceder a cualquier punto comprendido entre la playa del Tamarit y el mirador del



Vista aérea de la playa Varadero.

faro, gracias a unas imágenes gigapanorámicas de mucha resolución.

Las fotografías realizadas con esta técnica muestran a vista de pájaro una gran parte

del término municipal, y su alta resolución permite que el usuario pueda acercarse con el

zoom hasta la mayor parte de las calles, recursos turísticos y playas del municipio.

Además, se han incluido 23 puntos de interés que enlazan directamente con la página web y con todos los archivos de imágenes, vídeos y textos que explican qué ver en cada recurso. Todo ello en los idiomas castellano, inglés, francés y valencià.

Desde el Mirador Panorámico también se enlazará con unos tours virtuales con los que se pueden hacer recorridos casi reales por distintas áreas del Castillo-Fortaleza, así como por el Acuario y por el Museo de la Sal. Estos tours, creados por la empresa local Real Experience, están teniendo muchísima aceptación, especialmente desde que la pandemia limitó tanto el acceso a los recursos turísticos.

Para más información, visitad la web: www.turismosantapola.es

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

ENTREVISTA > Enrique Martínez / Presidente de Segittur (León, 1959)

«La mitad del éxito del viaje de un turista depende de las acciones del ente gestor del destino»

Las estrategias DTI apuestan por desarrollar los destinos desde el ámbito más local

NICOLÁS VAN LOOY

Los habitantes de las zonas turísticas llevan ya varios años conviviendo con el término DTI, un neologismo del que, quizás, ni sus responsables ni los medios de comunicación han sabido transmitir de una forma clara lo que significa, el impacto que puede tener en el día a día de los ciudadanos y qué supondrá para el futuro del turismo en esas áreas.

Enrique Martínez es el presidente de la Sociedad Mercantil Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas (Segittur) y una de las personas que más y mejor conoce lo que implica la revolución de los Destinos Turísticos Inteligentes; los DTI.

Pese a que el término DTI es ya de uso generalizado en las zonas turísticas, mucha gente sigue sin tener claro qué supone para su municipio estar en esa categoría de destinos. ¿Podría explicarlo de la forma más clara y didáctica posible?

El éxito de un destino está fraguado sobre la competencia y el buen hacer del ente gestor de ese mismo territorio. El cin-



cuenta por ciento de ese triunfo depende de cosas que son servicios públicos como la seguridad, la limpieza, la movilidad... Por lo tanto, gestionar todo eso mejor es la condición previa de la competitividad porque es la mitad del 'pastel'.

Además hay que sumar la contribución que suponen las pequeñas empresas, los chiringuitos de las playas, los bares, los restaurantes... que no están

incluidas en la cadena del turismo tal y como la concebimos muchas veces, y que sin embargo son decisivas en el día a día.

Por resumir, se trata de fijarse y gestionar de forma local, con la ventaja que eso conlleva, esa mitad tan importante.

Lo que nos recuerda el DTI, como decía antes, es que el cincuenta por ciento del éxito del viaje de un turista depende de

servicios y acciones que pone en marcha el ente gestor. Por lo tanto, suponiendo un porcentaje tan grande, conviene fijarse en ellos.

El turismo sucede y se gestiona territorialmente, es decir, en el destino. A esto no se le había dado hasta ahora suficiente visibilidad. Efectivamente, no medíamos esa mitad.

¿Qué es lo que más se valora a la hora de diseñar una estrategia DTI?

En todos los modelos de competitividad, los puntos más valorados son la capacidad de liderar redes en el destino, conformar ese conjunto de actores que prestan servicios, alinearlos y generar estrategias. Después, obviamente, tener productos turísticos como pueden ser buenas playas, montes, museos...

Parece que, más que a innovar, las estrategias DTI se han centrado, al menos por ahora, en ordenar todo aquello que los destinos venían ya haciendo desde hace décadas.

La primera innovación es decir algo de lo que la gente no es consciente. Todo el mundo hablaba de los hoteles, los aviones, los productos... y resulta que no, que el cincuenta por ciento más importante es lo que te he comentado antes. Eso, de por sí, ya es una innovación en el diagnóstico.

Y, a partir de ahí, aplicar soluciones innovadoras pensadas de forma específica para cada destino.

En el mundo turístico, la brecha digital la encontramos en

que casi todos los turistas utilizan sus móviles para reservar hoteles, aviones, coches de alquiler... Esos son sectores que están en ese mundo nuevo; pero los que faltan son los propios destinos y las pequeñas empresas, que son los que de verdad dan contenido al turista.

Si nos centramos en zonas de playa, el chiringuito que vende sardinas tiene éxito por tres motivos: localización, localización y localización. Esa empresa, por lo tanto, no necesita estar en Amadeus; pero puede mejorar, claro que sí, gracias a esas tecnologías.

Si no lo entiendo mal, se trata de que todo el mundo se pregunte qué puede hacer por el destino, y no qué puede hacer el destino por él.

Es que el destino, el ayuntamiento, también puede hacer cosas por ese chiringuito que mejoren el territorio en su conjunto.

¿Ejemplos? Pues puede compensar su huella de carbono, aportar herramientas para desarrollar un plan de negocio que formalice lo que ya hace, darle pistas de cómo funcionan otros chiringuitos del mundo, mejorar su eficiencia en consumo de agua o electricidad...

«El turismo se gestiona en el destino; a esto no se le había dado suficiente visibilidad»

«En el ámbito turístico, la brecha digital la encontramos en las pequeñas empresas»

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 ANTAIERI HISTORIA

O N I L

LO NATURAL ES VOLVER A DISFRUTAR DE NUESTRA NATURALEZA

Los pueblos y ciudades de nuestra provincia están rodeados de parajes naturales perfectos para volver a respirar al aire libre. Para disfrutar de sus recursos naturales, su exquisita gastronomía y su amplio patrimonio histórico. Desde la Diputación de Alicante contribuimos a la conservación y mejora de estos espacios. Descubre y vive ya nuevas experiencias en entornos únicos a los que, seguro, querrás volver.



Infórmate en:
parajesnaturales.diputacionalicante.es

#MÁSPARAJES



DIPUTACIÓN
DE ALICANTE



Almoradí, epicentro del sector servicios

Ave fénix entre huertas y mitos

TEXTO: FERNANDO ABAD

ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

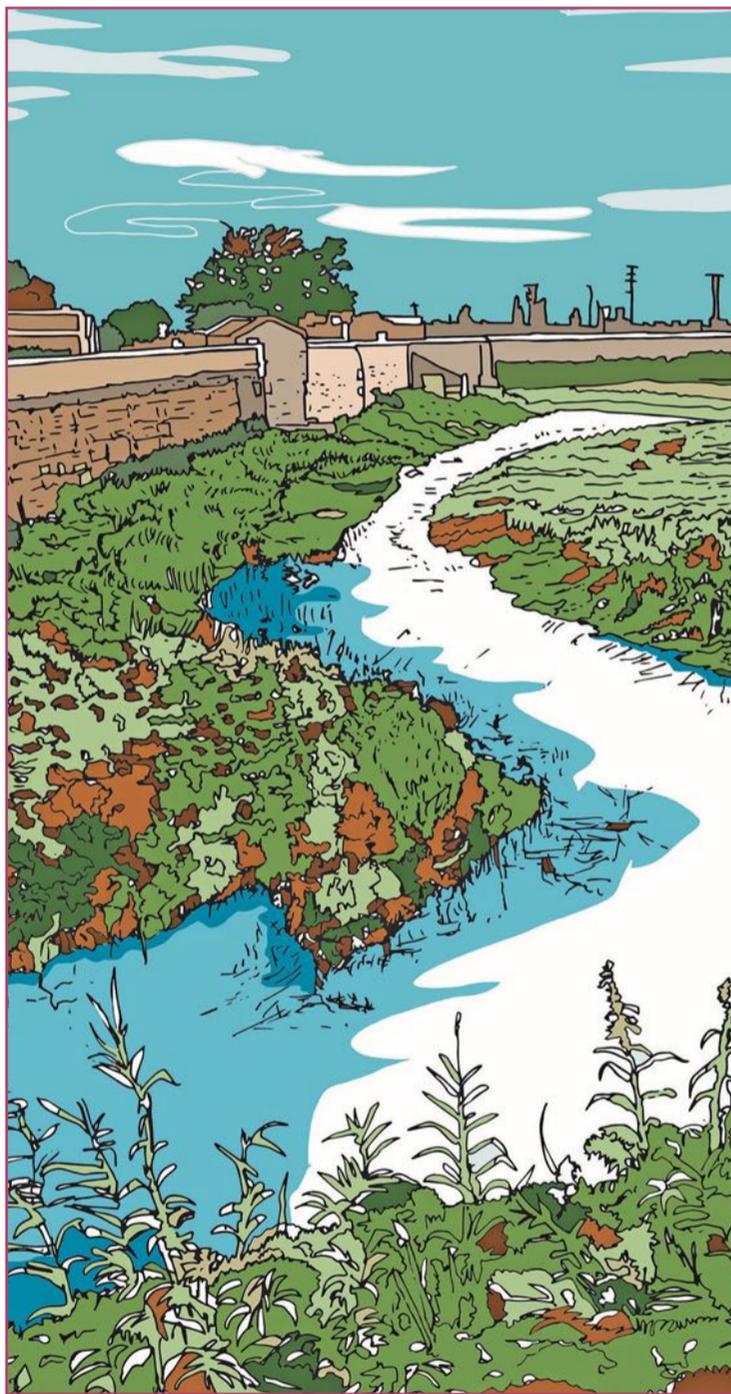
El campo ha vivido, vive aún y lo hará pendiente de los cambios de humor del cielo. Un día de esos en que lo Celeste se levanta con la nube que no toca, o el viento que no debía, y ya la tenemos formada. Por eso, cabe imaginarse qué debió pasar para que desde 1803 en Almoradí se decidiese agasajar, del 24 al 30 de julio, a los santos Abdón y Senén, a los que el santoral cristiano adjudica los poderes de “protectores de la huerta” y “abogados contra el pedrisco”.

Construido el núcleo duro de la ciudad tres metros sobre el nivel del ciclotímico Segura, para protegerse de sus airadas crecidas, eso no impidió que al municipio, como otros muchos en la Vega Baja del Segura o en la provincia de Murcia, lo golpee con furia la apocalíptica inundación del día de Santa Teresa (15 de octubre) de 1879, que segó más de un millar de vidas.

Como el Nilo, este cauce se cobra de vez en cuando bien cara su labor continua de vivificar tierras que torna feraces. Como el 19 de septiembre de 2019, la riada que, al anegar la comarca, dejó ayunos de productos agrícolas los centros comerciales de buena parte de la provincia y alrededores, que en muchos casos recargan por estos lares. El Segura alimenta y muerde, pero cuando quiere, y toca, aparecen oasis humanos entre las vegas, como Almoradí, mismamente.

De historias, leyendas y mitos

La mitología alude al mismísimo rey Brigo (reinó entre 1905 o 1917, a.C., hasta 1865 a.C., cuando fallece; biznieto de Tubal, nieto del bíblico Noé) como fundador en 1.896 a.C. de la hoy ciudad, como Amarión. Pero estamos por la íbera Contestania y quizá no tocara bautismo árabe (‘populoso’ o ‘floreciente’). Sobrevolemos huellas griegas y



cartaginesas, y comprobemos el ánimo romana de una ciudad que comenzará a importar al convertirse en la alquería musulmana al-Muwalladín (‘nuevos conversos’), hasta 1256.

El genio del idioma transformó la denominación en Almoradí (‘mi voluntad y mi deseo’, dice lo mítico). Y el río transformará al lugar en una significativa población con la sucesiva mejora de la infraestructura del riego, especialmente desde la segunda mitad del XVI (se inde-

pendiza de Orihuela en 1583, aunque no gozará de escudo heráldico hasta 1971, oficialmente desde 1977).

Parte de la Historia se desliza por festividades y conmemoraciones, como las Patronales a la Virgen del Perpetuo Socorro, a finales de julio y desde el 29 de mayo de 1919, gracias a un icono oriental traído por los marqueses de Rioflorida; y a San Andrés Apostol, cuya simbología se le apareció al montpellerino Jaime el Conquista-

dor en plena batalla contra los moriscos (coincide con el Medio Año, a finales de noviembre). O los Moros y Cristianos, del 30 de julio al 2 de agosto.

Desterronamiento y tiralíneas

Hubo que empezar de nuevo. Aunque el culpable no fue el Medio Año, sino el terremoto de la cercana Torreveja el 21 de marzo de 1829, que se ensañó con las tierras almoradidenses. Más de 200 personas enterraron sus vidas bajo una población reducida a cascotes. Tampoco respetó cuatro puentes. Se rediseñó Almoradí casi desde cero, pero a buen ritmo: en 1830 ya hay cuatro manzanas (89 casas); y para 1832, al final de la reconstrucción, se contaban 124 viviendas.

El pulso de las manos de Eugenio Fourdinier (1787-1837; el proyecto lo inicia José Agustín de Larramendi, 1769-1848, co-padre de la división provincial española) aún aparece bien patente en el callejero de Almoradí, cuyo centro neurálgico, la plaza de la Constitución (que se transforma los sábados en multitudinario zoco, surgido en 1583 y declarado de Interés Turístico Provincial en 2011), capitaneada por la iglesia parroquial a San Andrés (1829-1861, de estilo colonial, con órgano de 1780 hoy muy restaurado), no deja de presumir de inopinado aire indiano, quién sabe si por la relativa cercanía a la ultramarina Torreveja.

Podemos recrearnos en la restauración del lugar, como en la calle San Emigdio, y hacernos un bocata con ‘patatibris’ (patatas chips) o lanzarnos al menú principal: arroz con costra, pavo guisado con albóndigas, gachas con arropé... o el producto estrella, la alcachofa (febrero como temporada), herencia musulime y ánima de platos como el guiso con alcachofas o el arroz meloso con habas, alcachofas y ajícos tiernos. La mítica nos pide marchar a El Cruce para probar la pava borracha, cocido con

pelotas en tres platos donde la carne se macera en vivo (aparte de tres a cuatro días en coñac, antes el ave comió pan impregnado en vino).

Entre calles y acequias

La ciudad, hoy, acoge a buena parte de los 21.208 habitantes censados en 2020, distribuidos por un área de 42,72 km² (los años pegaron sus bocados, como la segregación en 1990 de Los Montesinos). La industria del mueble, desde los sesenta, o la especialización de parte de su contingente laboral en el sector terciario o de servicios realimentan al municipio. Así que, con economía saneada, hay Casino del XIX, o la Sociedad Unión Musical de Almoradí (1903, Bien de Interés Cultural en 2018), varias plazas y parques y hasta un teatro con solera, el Cortés, activo desde 1908 hasta 1971 y desde 1988 hasta hoy.

Pero la gran manufactura almoradidense se centra en el agro, desaparecida la producción de salitre (no el marino, sino nitrato potásico para fabricar pólvora). Alcachofa, cítricos, cereales, vid, olivo... extendidos sobre un inmenso marjal reconvertido gracias al regadío vía el azud de Alfeitamí (‘alfait’, acequia), gran distribuidor de aguas, en pleno corazón de la Vega Baja del Segura, para la propia Almoradí, Dolores, Daya Nueva y Daya Vieja, Formentera del Segura, San Fulgencio y Rojasales (unas 20.987 tahúllas, sobre 2.500 hectáreas). Construido entre 1571 y 1615, tan importante es que su uso ya estaba regulado mediante ordenanzas desde 1793, y desde 1964 posee su propio ‘tribunal de aguas’, un Juzgado Privativo.

Aguas directas más aguas de drenaje transmutadas en aguas vivas mediante una acequia de mudamiento conforman un paisaje húmedo y acuoso, ecomuseo a la vez, fresco en medio del previsible secarral. El Segura también tiene eso, que a veces, si lo acaricias, el tigre ronronea.

Salir por Aquí[®]

Nº11 - Agosto de 2021

AQUÍ[®]
Medios de Comunicación

Revista mensual de ocio y cultura de la provincia de Alicante



Loles León

Anímate a pasar
'Una noche con ella'

...y la más amplia
agenda de eventos

«'La que se avecina' aún tiene recorrido para seguir más temporadas»

El 20 de agosto Loles León actúa en Torrevieja con su show autobiográfico, humorístico y musical 'Una noche con ella'

Es hija de churreros, ha sido chica Almodóvar, lleva en su haber una treintena de películas y ha formado parte del reparto de algunas de las series más exitosas de la televisión española como 'Aquí no hay quien viva', 'Águila roja' o ahora 'La que se avecina'.

Loles León (Barcelona, 1-agosto-1950) llega el próximo día 20 al auditorio de Torrevieja para protagonizar su show 'Una noche con ella'. Se trata de un monólogo cargado de música y humor donde cuenta algunas de las anécdotas más divertidas y absurdas de su vida... o no, porque varias de las historias son inventadas. Una función de Pentación Espectáculo dirigida por Juan Luis Iborra.

Empecemos por tus inicios. ¿Cómo te metiste en esto de ser actriz?

Me lo preguntas un poco tarde. Esto es para las estrellas emergentes, pero yo ya tengo el culo 'pelao' de tanto trabajar (risas). Pues mira, la vocación me vino muy desde siempre. En cuanto pude me coloqué en un grupo de teatro y tiré para adelante. Y así hasta aquí.

¿Qué película recuerdas con más cariño entre toda tu filmografía?

Las recuerdo todas con gran cariño porque yo soy una persona que me entrego mucho en todo lo que hago. Evidentemente, cuando me llamó Pedro Almodóvar para 'Mujeres al borde de un ataque de nervios' tuve un salto muy importante. Luego pude rodar con todos los grandes, cosa que sigo haciendo, y he disfrutado con todos. También con el teatro y las series.

¿Estás contenta, en general, con los papeles que has interpretado?

Tengo que reconocer que mi oficio me gusta mucho. Me dedico a una profesión que me llena tanto, que nunca he echado de menos que me dieran otro tipo de papel diferente a los que he interpretado.

Como mencionabas, una película tan mítica como 'Mujeres al borde de un ataque de nervios' debió de ser un antes y un después para ti.

Sí, me hizo entrar por la puerta grande en el cine. Ya antes había trabajado en algunas películas en catalán, pero claro... ni mucho

menos con tanta trascendencia. Ser chica Almodóvar supuso un cambio brutal en mi vida.

¿Quizás los dos grandes directores de tu trayectoria hayan sido Pedro Almodóvar y Fernando Trueba?

Yo no lo diría así. Por supuesto que Almodóvar y Trueba fueron muy importantes, pero yo he salido encantada de todos. Vicente Aranda, Juan Luis Iborra, Yolanda García Serrano, Marco Risi y muchos más que ahora mismo no me vienen a la cabeza.

Supongo que 'Aquí no hay quien viva' también te cambió bastante la vida. En aquella época toda España repetía las frases de los personajes.

Bueno, yo creo que ya tenía bastante cara para el público cuando llegó la serie. Pero es cierto lo que tú dices, recuerdo que la gente me decía las frases por la calle, lo cual me hacía bastante gracia. 'Aquí no hay quien viva' formó parte de mi evolución, la que me ha llevado hasta aquí.

El verano pasado, cuando nadie quería estrenar, Santiago Segura se arriesgó con 'Padre no hay más que uno 2' y tuvisteis un tremendo exitazo en taquilla.

Santiago es un tipo que conoce muy bien este oficio. Él quería que lo primero que hubiera en los cines cuando se volvieran a abrir fuera esta película. Y fue un acierto total, porque una comedia tan graciosa creo que nos vino muy bien a todos después de haber sufrido el confinamiento.

¿De qué va este show de 'Una noche con ella'?

Es una comedia musical donde cuento cosas de mi vida. Algunas anécdotas son verídicas y otras de ficción. Planteamos al público que adivine por su cuenta cuáles son las inventadas. Me gusta que los espectadores se queden pensando: "¿Y esto será verdad o mentira?".

En general es una obra con mucho humor, pero también se exponen sentimientos profundos. Me acompañan dos actores bailarines estupendos, como son Briel González y Fran del Pino. Con ellos interpretamos siete canciones que dan música y cabaret al show.

¿Ha respondido bien el público?

Las primeras funciones que hemos hecho, en Galicia y el País Vasco, nos han funcionado muy bien, así que tengo ganas de estar ya en

Torrevieja. Luego seguiremos por toda España hasta terminar en Madrid a principios del año que viene.

¿Notas que el público consigue adivinar las historias falsas o los engañas bien?

Los engaño muy bien porque soy muy buena actriz (risas). Si a estas alturas todavía no logro embaucar al público, mal vamos. La verdad es que percibo que los espectadores se ríen mucho, se emocionan e incluso piensan un poquito.

No es una obra pretenciosa, sino más bien un planteamiento sencillo de una mujer sencilla como soy yo, que soñaba con llegar a ser lo que soy hoy en día. Creo que los espectadores también acaban reflexionando sobre sus objetivos, la manera de cumplir sus sueños, las cosas que se encuentran en el camino, los sentimientos que experimentamos cuando evolucionamos, etc.

¿Qué canciones se interpretan en la función?

Hay de todo. Como es un recorrido por mi vida, pues algunas canciones son de mi infancia y otras más modernas. También varias de las que cantaba en mi época del Paralelo (la avenida donde estaban antiguamente los teatros en Barcelona).

Tenemos piano en directo con el maestro Yeyo Bayeyo y también hay algo de música pregrabada porque algunas canciones precisan de más instrumentos, por lo que así quedan mucho más potentes.

Después de tantas décadas de experiencia en el mundillo... ¿qué consejo le darías a un chaval que quiera ser actor?

Sobre todo, que tenga vocación; si no, poco le va a servir. Siempre debe seguir buscando su sueño, aunque haga falta insistir y persistir. Esta profesión es un poquito lenta, a veces tienes suerte y las cosas te llegan muy bien pero en otras puedes tener parones. Hay que tener muchísima fuerza de voluntad para dedicarse a esto.

Imagino que no es la primera vez que vienes a actuar a esta provincia. ¿Qué te parece el público alicantino?

Por supuesto que he estado muchas veces en Alicante y en otros sitios de la provincia. "La manta al coll i el cabasset, mon anirem al Postiguat" (risas).

Los alicantinos sois muy como nosotros, los catalanes... nos encanta la farándula, reírnos y

«Me gusta que el público se quede pensativo sobre si lo que acaba de escuchar es verídico o me lo he inventado»

«Ser una chica Almodóvar en 'Mujeres al borde de un ataque de nervios' supuso un cambio brutal en mi vida»

disfrazarnos. No hay más que ver los Moros y Cristianos. Somos muy sandungueros y echados para adelante.

¿Ya habías actuado en Torrevieja?

No; en Torrevieja no he podido actuar nunca, así que tengo muchas ganas de debutar con este show. Como todos los días me meto en las casas de la gente a través de la televisión, agradezco muchísimo cuando es el público quien viene a visitarme al teatro.

La mejor forma que tengo de devolverles esta visita es hacer que se lo pasen superbién. Y de paso me ven, que estoy muy mona (risas).

Y además de verdad. Estás estupenda pasando ya los setenta. ¿Cómo has conseguido congelar el tiempo?

Pues mira, ahora estoy haciendo el ayuno intermitente. Por ejemplo, esta tarde me voy a ventilar unas pataticas fritas a las ocho de la tarde... y se acabó. Hasta mañana por la mañana en el desayuno no me toca volver a comer. No cenar es de lo más sano que hay.

Te tengo que preguntar por 'La que se avecina'. Se supone que la serie iba a continuar en

un nuevo plató, pero ahora Telecinco dice que estos próximos capítulos son ya la última temporada. ¿Qué ha pasado?

Pues no tengo ni idea, sinceramente no he hablado con nadie. Los capítulos normalmente tardan bastante en emitirse desde que se graban, y ahora todos los actores estamos por ahí cada uno campando a su aire. Supongo que si Telecinco lo dice, pues será verdad.

¿No crees que con el éxito que sigue teniendo esta serie, todavía debería tener más recorrido?

Hombre, yo espero que sí. Esta serie todavía pide temporadas y temporadas. Pero, hijo mío, ya sabes que donde manda patrón... los marinos no pintamos nada.

¿Tienes algún otro proyecto ahora mismo entre manos?

Pues ahora estoy entre varios rodajes pero no me dejan contar nada. Hoy en día ya sabes que existen los jefes de prensa, que son los que se dedican a dar las noticias, y luego pues vamos nosotros añadiendo los detalles. Así que, de momento, yo calladita (risas).

David Rubio

«Los alicantinos y los catalanes somos igual de sandungueros y echados para adelante»

«Tengo muchas ganas de llegar a Torrevieja porque nunca he podido actuar en esta ciudad»

Loles León / Actriz



Exposiciones



Hasta 28 agosto

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).

ALCOY

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

Hasta 4 septiembre

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).

CREVILLENT

L a S: 9:30 a 13 y 17:30 a 21:30 h

Hasta 10 septiembre

ARQUITECTURA Y PAISAJE: MIRADAS AL TERRITORIO

La exposición está integrada por una serie de paneles sobre 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).

ALCOY

L a D: 9:30 a 14 h

Hasta 14 septiembre

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 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 Carlos V (1540) y que acabaron sirviendo de moneda de cambio por dinero y religión.

Museo del Mar (Castillo-Fortaleza).

SANTA POLA

M a S: 10 a 13 y 16 a 19 h, D: 11 a 13:30 h

Hasta 18 septiembre

SPACE DEBRIS: CONSTELACIONES DE DESECHOS

Esta exposición se enmarca en una investigación artística que analiza y evidencia el descomunal enjambre de residuos espaciales que gira alrededor de la Tierra en sus cuatro órbitas principales.

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

ALICANTE

L a D: 10 a 21:30 h

Hasta 29 septiembre

SOM ARTISTES. UN ENFOCAMENT SOCIOEDUCATIU VERS L'OBRA D'ANTONI MIRÓ

Los derechos humanos, el sentimiento comunitario, los personajes que nos rodean a lo largo de la vida, los puentes que nos unen y nos acercan, son los elementos reconocidos y reconocibles que han querido buscar y encontrar en la obra de Antoni Miró un grupo de mujeres con la denominación 'Somos artistas'.

Centre Ovidi Montllor (c/ Vistabella, 8).

ALCOY

L a V: 18 a 21 h

DEL L'EXILI I LA LLUITA

La muestra tiene el objetivo de recuperar la memoria histórica del arte y ayudarnos a reflexionar sobre un evidente comportamiento ético que estuvo ausente durante las etapas oscuras del franquismo, recordando a aquellos artistas que tuvieron que marchar al exilio y también a los que se quedaron y lucharon contra la dictadura, denunciando las injusticias y comprometiéndose con los movimientos de cambio y las libertades; artistas generosos que querían llevar el arte al pueblo, haciéndolo asequible a través de la obra gráfica.

Casa de Cultura (avda. País Valencià, 1).

ALCOY

L a V: 11:30 a 13:30 y 17:30 a 20:30 h

Hasta 30 septiembre

TEMPS D'ART

Propuestas plásticas de Pep Cantó, Jaume Cremades y Andreu Alcaraz Valls, seleccionadas para las ayudas de producción de exposiciones que ofrece la Cátedra Antoni Miró.

Llotja de Sant Jordi (plaça Espanya).

ALCOY

M a S: 11:30 a 13:30 y 17:30 a 20:30 h, D: 11:30 a 13:30 h.

Hasta 15 octubre

HECHO PARA DURAR



Esta muestra está compuesta por 40 retratos firmados por el fotógrafo alicantino Valiente Verde. Pretende ser una representación de todos los gremios y actividades de la ciudad, de todas las personas empresarias, autónomas y comerciantes que durante el confinamiento estuvieron en primera línea trabajando para cubrir las necesidades de la población, o aquellas que a lo largo de este tiempo han luchado por mantener sus negocios abiertos y los puestos de trabajo, incluso las que se han reinventado o han emprendido.

Espais d'Art Ells Tolls, El Carrasco y Ponent.

BENIDORM

11/08/21
SOLE GIMÉNEZ
Mujeres de Música

13/08/21
ELLA BAILA SOLA

Auditorio de la Diputación de Alicante **AGOSTO 2021**
20.00h

"SON ELLAS"
POP - ROCK - FLAMENCO

12/08/21
SARA BARAS
Momentos

14/08/21
LA OREJA DE VAN GOGH

Entradas: www.addaalicante.es / instanticket.es

al DIPUTACIÓN DE ALICANTE

Hasta 24 octubre

ESCULTURA INFINITA

Escultura infinita reúne el trabajo de 41 artistas de nacionalidad española a través de 91 obras, donde se propone una mirada, un relato posible entre aquellos que la museografía actual ofrece, sobre la escultura española en el núcleo central del siglo XX.

IVAM Cada (c/ Rigoberto Alborns, 8).

ALCOY
M a S: 11 a 14 y 17 a 20 h,
D: 11 a 14 h

**VIGREYOS,
APOLOGÍA DE LA CERÁMICA**



Vicente Gomis Casasempere, 'Vigreyos' (Alcoy, 1935), es un artista ceramista formado en los Estados Unidos dentro de la corriente del expresionismo abstracto de los años sesenta. En esta muestra se presenta un recorrido por la producción artística de Vigreyos desde los inicios hasta hoy.

IVAM Cada.

ALCOY
M a S: 11 a 14 y 17 a 20 h,
D: 11 a 14 h

Hasta 30 noviembre

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).

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

Hasta 31 diciembre

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.

ALCOY
M a S: 11 a 14 y 17 a 20 h,
D: 11 a 14 h

Infantil



3 agosto (martes)

CAPITÁN AMÉRICA. CIVIL WAR (cine)

Tercera entrega de la saga Capitán América nacida en el mundo del cómic de Marvel. Los Vengadores están enfrentados en esta ocasión. Capitán América y Iron Man, grandes amigos, se convierten en enemigos, mientras surgen nuevos villanos y nuevas amenazas para la humanidad.

Plaza del Sol.
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h

5 agosto (jueves)

EL SHOW DEL MAG MALASTRUC (magia)

L' Hort de Colón (c/ Tomás Ortuño, 16).
Entrada gratuita con aforo limitado.

BENIDORM 20 h

EL MEJOR VERANO DE MI VIDA (cine)

Nico, 9 años, aprueba todas las asignaturas con sobresalientes y espera que su padre cumpla la promesa de llevarle de

vacaciones. Curro, el padre, atraviesa un momento terrible, con grandes deudas y sin trabajo estable, lo que provoca una crisis de pareja. Finalmente llevará a su hijo de vacaciones para vivir una aventura de verano.

Auditori de Les Nits (avda. Porvella, 5).
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h

7 agosto (sábado)

CUENTO EN IGUALDAD (cuentacuentos)

Museo Villa Romana del Albir (avda. Óscar Esplá, 1).
Entrada libre hasta completar aforo.

L'ALFÀS DEL PI | 19 h

8 agosto (domingo)

PADRE NO HAY MÁS QUE UNO (cine)

Auditorio Julio Iglesias (Parque de l'Aigüera).

BENIDORM | 21 h

PHANTOM BOY (cine)

Anfiteatro Amando Blanquer (Parque Zona Norte).

ALCOY | 21:30 h

10 agosto (martes)

iSCOOPY! (cine)

En esta nueva aventura, Scooby y su pandilla de jóvenes amigos tendrán que impedir los peligros que puede suponer la liberación del perro fantasma Cerbero.

Plaza del Sol.
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h

12 agosto (jueves)

MARIONETAS DE DEDOS Y ATRAPASUEÑOS (talleres)

L' Hort de Colón.
Entrada gratuita con aforo limitado.

BENIDORM | 20 h

EL REY LEÓN (cine)

El cachorro de león Simba, tras la muerte por asesinato de su padre, tiene que huir para evitar ser asesinado también. Así se enfrentará a nuevos peligros con valentía y aprenderá a ser digno descendiente de su padre y recuperar su trono.

Auditori de Les Nits.
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h

12 agosto (jueves)

MI MADRE / NIKÉ, LA GUERRERA VALIENTE (cuentacuentos)

L' Hort de Colón.
Entrada gratuita con aforo limitado.

BENIDORM | 20 h

13 agosto (viernes)

EL RALF DESTRUEIX INTERNET (cine de verano)

Casa de Cultura (c/ Llavador, 9).

CREVILLET | 21:30 h

19 agosto (jueves)

TERRA WILLY: PLANETA DESCONOCIDO (cine)

Willy, un niño en viaje espacial con sus padres, salva su vida gracias a una cápsula de supervivencia tras un accidente de la nave con asteroides. Sin saber dónde estarán sus padres, con los que ha perdido contacto, aterriza en un planeta desconocido.

Tendrá la ayuda de Buck, un robot muy especial que le salvará de los nuevos peligros mientras espera un rescate.

Auditori de Les Nits.
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h

Veraneo del bueno



Del 16 de agosto al 11 de septiembre

MÚSICA EN DIRECTO
MARKET · ZONA RESTAURACIÓN
SOSTENIBILIDAD · ACTIVIDADES INFANTILES

Consulta la programación completa en nuestra web.

ALC ✕ ELX

Calle Jacarilla 7, 03205 Elche
cclaljub.com



20 agosto (viernes)**ONWARD (cine de verano)**

Casa de Cultura.

CREVILLEN | 21:30 h**ABOMINABLE (cine)**

Anfiteatro Amando Blanquer.

ALCOY | 21:30 h**22 agosto (domingo)****LAS VIDAS DE MARONA (cine)**

Anfiteatro Amando Blanquer.

ALCOY | 21:30 h**24 agosto (martes)****PADRE NO HAY MÁS QUE UNO (cine)**

Javier sabrá lo que no ha sabido hasta ahora: tener que ocuparse de sus cinco hijos, de cuatro a doce años, mientras su esposa inicia un viaje dejándole al cuidado de ellos.

Plaza del Sol.
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h**26 agosto (jueves)****5ª EDICIÓN LA NOCHE MÁS CORTA**

Selección de los mejores cortos de España de cine familiar e infantil. Noche mágica de cine, cortos a la luz de las estrellas.

Auditori de Les Nits
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h**27 agosto (viernes)****MALÉFICA (cine de verano)**

Casa de Cultura

CREVILLEN | 21:30 h**29 agosto (domingo)****MASCOTAS (cine)**

Auditorio Julio Iglesias.

BENIDORM | 21 h**Música****5 agosto (jueves)****ANTONIO SERRANO QUARTET**

Auditorio plaza del Agua.
Entrada: 6 €

ALTEA | 21 h**6 agosto (viernes)****MATICES SONOROS**

Pz. Castelar.

ELDA | 20 h**DUO NOVA LLANES (flauta y guitarra)**

Centro de Interpretación del Faro del Albir.

L'ALFÀS DEL PI | 21 h**FANGORIA**

Auditorio Julio Iglesias (Parque de l'Aigüera).
Entrada: 30 a 48 €

BENIDORM | 22 h**ANTONIO SERRANO**

Castillo.
Entrada: 5 €

GUARDAMAR DEL SEGURA | 22 h**7 agosto (sábado)****ORQUESTA SINFÓNICA DEL MEDITERRÁNEO**

'Una noche de cine', siguiendo las famosas bandas sonoras de John Williams y Ennio Morricone.

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 20 a 30 €

BENIDORM | 22 h**8 agosto (domingo)****ADDA SIMFÒNICA JOVE**

ADDA (paseo Campoamor).
Entrada libre con invitación.

ALICANTE | 12 h**CAPELLA DE MINISTRERS**

Música en tiempos de Alfonso X el Sabio.

Castillo.
Entrada: 5 €

GUARDAMAR DEL SEGURA | 22 h**11 agosto (miércoles)****OMAR MONTES**

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 22 a 45 €

BENIDORM | 19 h**SOLE GIMÉNEZ**

ADDA.
Entrada: 20 €

ALICANTE | 20 h**12 agosto (jueves)****GRAN CONCIERTO DE INAUGURACIÓN**

Sol Music Festival Torrevieja. II Festival Internacional de música clásica y ópera.

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

TORREVIEJA | 20 h**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 Albaterra - 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
by Aurora Torres

DISFRUTA DE ESTA NUEVA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
de miércoles a sábados de 13:30 a 15:30 y de 21:00 a 23:00



RESERVA OBLIGATORIA: info@lulabyauratorres.com

AINHOA ARTETA



Palau d'Altea (c/ d'Alcoi, 18).
Entrada: 47 a 70 €

ALTEA | 21 h

13 agosto (viernes)

BAD GYAL

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 20 a 45 €

BENIDORM | 19 h

ELLA BAILA SOLA



ADDA.
Entrada: 20 €

ALICANTE | 20 h

CONCIERTO DE SOLISTAS DE LA ÓPERA

Sol Music Festival Torreveija. II Festival Internacional de música clásica y ópera.

Auditorio.
Entrada: 25 €

TORREVIEJA | 20 h

INMA MIRA Y JULIO AWAD

Auditorio plaza del Agua.
Entrada: 6 €

ALTEA | 21 h

ENSAMBLE DE SAXOFONES DE ALICANTE

Escola de Música (c/ Mercat, 2).

GUARDAMAR DEL SEGURA | 21:30 h

ALESSIA MARTEGIANNI AND MAURIZIO DI FLUVIO JAZZ TRÍO

Museo Villa Romana del Albir (avda. Óscar Esplá, 1).

L'ALFÀS DEL PI | 22:30 h

14 agosto (sábado)

LA OREJA DE VAN GOGH



ADDA.
Entrada: 20 €

ALICANTE | 20 h

CONCIERTO DE LAS OBRAS MAESTRAS DE LA MÚSICA CLÁSICA

Sol Music Festival Torreveija. II Festival Internacional de música clásica y ópera.

Auditorio.
Entrada: 25 €

TORREVIEJA | 20 h

15 agosto (domingo)

GRAN CONCIERTO DE CLAUSURA

Sol Music Festival Torreveija. II Festival Internacional de música clásica y ópera.

Auditorio.
Entrada: 25 €

TORREVIEJA | 20 h

20 agosto (viernes)

VANESSA TEBA

Escola de Música.

GUARDAMAR DEL SEGURA | 21:30 h

ZOO

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 18 €

BENIDORM | 22 h

21 agosto (sábado)

TORREVIEJA AL SON DEL FLAMENCO Y LA COPLA

II Festival de Verano, con Anabel Castillo y Alvaro Vizcaino.

Auditorio.
Entrada: 10 a 12 €

TORREVIEJA | 20 h

ROCÍO DÍAZ (flamenco)

Escola de Música.

GUARDAMAR DEL SEGURA | 21:30 h

ANTONIO OROZCO

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 35 a 55 €

BENIDORM | 22 h

22 agosto (domingo)

DÚO DINÁMICO

Eras de la Sal (paseo Vistalegre).
Entradas: 35 a 55 €

TORREVIEJA | 21 h

IVÁN FERREIRO

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 26 a 30 €

BENIDORM | 21:30 h

27 agosto (viernes)

SPRING DAY – SIDONIE

Artistas invitados: Cuervos.

Eras de la Sal.
Entradas: 22 a 30 €

TORREVIEJA | 21:30 h

PIERRE BOUCHARLAT (piano)

Centro Social de Playa Albir (c/ Sant Miquel, 1).

L'ALFÀS DEL PI | 22:30 h

28 agosto (sábado)

NIÑA PASTORI

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 28 a 45 €

BENIDORM | 22 h

SOCIEDAD MUSICAL LA LIRA DE L'ALFÀS DEL PI

Concierto clausura del 'Estiu Festiu a la Platja de l'Albir'.

Zona del Ancla en Playa Albir.
Entrada libre hasta completar aforo.

L'ALFÀS DEL PI | 22 h

LA PEGATINA



Eras de la Sal.
Entradas: 22 a 30 €

TORREVIEJA | 22 h

24-25 СЕНТЯБРЯ 2021
АЛИКАНТЕ,
ИСПАНИЯ

ALUSSO FASHION FESTIVAL

ALUSSO COSMETIC

ALUSSO FASHION FESTIVAL

El objetivo principal es apoyar al sector de la moda y el diseño, dar exposición mediática internacional a los diseñadores, modelos, maquilladores, peluqueros, fotógrafos y su trabajo en el campo de la moda y el diseño. Brindar una oportunidad para que se establezcan nuevas sinergias y contactos para expandir el negocio e intercambiar la experiencia.

ALUSSO EVENT AWARDS

Se otorga a los mejores profesionales en diferentes campos, tales como: espectáculos, pequeñas y medianas empresas, formación y educación, industria de la belleza y la moda, medicina y cirugía plástica, actividad creativa, arte y cultura, etc. Los eventos serán retransmitidos en directo para Rusia, Ucrania y Europa.

ALUSSO EVENT AWARDS

MEJORES EN SU CAMPO
PREMIO POR LA EXCELENCIA EMPRESARIAL

nashe-radio.com

ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN: INFO.NASHERADIO@GMAIL.COM TEL: +34672424661

Kira Tan consulting.es abogados & gestores Medios de Comunicación City & Beach

29 agosto (domingo)**CAMELA**

Eras de la Sal.

Entradas: 22 a 40 €

TORREVIEJA | 21 h

Teatro**20 agosto (viernes)****UNA NOCHE CON ELLA**

Pasar una noche con Loles León significa hacer un recorrido por los últimos cincuenta años de nuestra historia. Un viaje por su vida, por sus momentos más amargos y por los más alegres, por situaciones tan divertidas como absurdas.

Recuerdos llenos de emoción que, a través de la música (el cabaret, el music hall) nos trasladarán a distintas épocas. Pero, como ella dice al comienzo de la función: "Si no te gustan cosas de tu vida, quién ha dicho que no las puedas cambiar para representarlas en un escenario".

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

TORREVIEJA | 21 h

Cine**6 agosto (viernes)****LA LLAMADA DE LO SALVAJE**

La vida de Buck, un perro bonachón, cambia de la noche a la mañana cuando su dueño se muda de California a los exóticos parajes de Alaska, durante la fiebre del oro, a finales del siglo XIX.

Como novato de un grupo de perros de trineo (y posteriormente su líder), Buck experimenta una aventura que jamás olvidará, encontrando su lugar en el mundo y convirtiéndose así en su propio amo.

C/ Gal.ler.

ALCOY | 21:30 h

6-7 agosto (viernes-sábado)**II CERTAMEN DE CORTOMETRAJES DE CREVILLEN**

Las proyecciones se dedicarán el día 6 a la categoría local y el día 7 a la oficial. Un total de 195 cortometrajes, de los cuáles 22 son crevillentinos.

Auditorio (c/ Rambla).

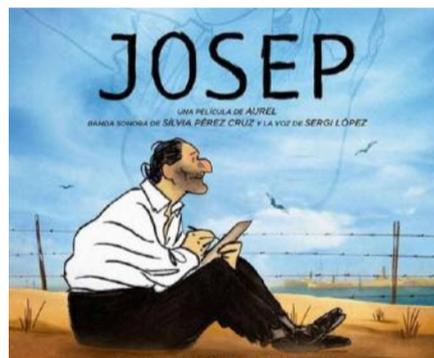
CREVILLEN | 21:30

27 agosto (viernes)**MEN IN BLACK INTERNATIONAL**

Los Hombres de Negro siempre han protegido la Tierra de la escoria del universo. En esta nueva aventura, se enfrentarán a su mayor amenaza hasta la fecha: un topo en la organización MIB.

Polideportivo de Batoy (c/ Montdúver).

ALCOY | 21:30 h

29 agosto (domingo)**JOSEP**

Febrero, 1939. Abrumado por la oleada de republicanos que huyen de la dictadura de Franco, el gobierno francés opta por confinar a los españoles en campos

de concentración. En uno de aquellos campos, dos hombres, separado por un alambre de púas, traban una amistad. Uno de ellos es Josep Bartoli, un dibujante que lucha contra el régimen de Franco.

Anfiteatro Amando Blanquer (Parque Zona Norte).

ALCOY | 21:30 h

Otros**4 Agosto (miércoles)****RAFAEL ÁLVAREZ 'EL BRUJO'**

Dos Tablas y una pasión.

Castillo.
Entrada: 5 €

GUARDAMAR DEL SEGURA | 22 h

5 agosto (jueves)**NEANDERTHAL**

David Vento Dance Theater.

Castillo.
Entrada: 5 €

GUARDAMAR DEL SEGURA | 22 h

12 agosto (jueves)**SARA BARAS**ADDA.
Entrada: 20 €

ALICANTE | 20 h

14 agosto (sábado)**SABOR DE TANGOS**

Museo Villa Romana del Albir (avda. Óscar Esplá, 1).
Entrada libre hasta completar aforo.

L'ALFÀS DEL PI | 22:30 h

17 agosto (martes)**POTTED (circo contemporáneo)**

Este proyecto parte de la innovación artística a través del espacio, los objetos, las estructuras y el ritmo. Se pone en crisis el sentido del objeto: la maceta, para llegar a su esencia, por medio de las diversas disciplinas circenses, creando una comunicación directa con el espectador, cargada de gran impacto visual.

Espai Carrer Molivent (c/ Colón, 60).

GUARDAMAR DEL SEGURA | 21:30 h

22 agosto (domingo)**BAILE ESPAÑOL**

Zona del Ancla en Playa Albir.
Entrada libre hasta completar aforo.

L'ALFÀS DEL PI | 22 h

Humor**28 agosto (sábado)****COMANDANTE LARA & CIA: A TODA COSTA**

Luis Lara, más conocido como el 'Comandante Lara', es un auténtico fenómeno mediático en los últimos años. Con su humor directo, arriesgado, más que tocar cosas comprometidas, provocará que al mismo tiempo que nos ruborizamos no podamos parar de reír ni un solo segundo. Y en esta ocasión viene acompañado de Jesús Tapia y Vicente Ruidos que harán las veces de teloneros de manera intercalada durante el show.

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 20 €

TORREVIEJA | 22 h

DAMOS COLOR A LA VIDA

GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA

Los premios rusos Alusso llegan a Alicante

La ceremonia que se celebrará el 24 y 25 de septiembre incluye eventos de networking empresarial, un festival de moda y actuaciones musicales

DAVID RUBIO

Por primera vez los prestigiosos premios Alusso celebrados en Rusia desde hace una década llegan al resto de Europa, y el lugar elegido para su primera ceremonia occidental es Alicante. En concreto el lugar escogido es el VB Spaces, ubicado en las afueras de la ciudad cerca del Aeropuerto. El gran evento se dividirá en dos galas que tendrán lugar el viernes 24 y el sábado 25 de septiembre.

Se trata de unos premios organizados por Anastasia Lusso, embajadora de Rusia en la Organización de Naciones Unidas (ONU) y célebre empresaria propietaria de la Lusso Magazine y de Alusso Cosmetic. El objetivo es premiar la excelencia en varios sectores muy diversos como el mundo empresarial, el arte, el deporte, la gastronomía, etc.

Hasta ahora todas las ediciones de los Alusso se habían celebrado en ciudades rusas como Moscú, San Petesburgo o Rostov. Sin embargo este año por primera vez salen de la Federación Rusa, para aterrizar de lleno en la Costa Blanca.

Desembarco en Occidente

“Los Premios Alusso reconocen a personas destacadas relacionadas con Rusia, aunque no necesariamente rusos. Por ejemplo en la última gala uno de los premiados fue el nieto del mítico músico Louis Armstrong, dado que actualmente reside en Moscú. Ahora queremos dar un paso hacia Europa, pues cada vez hay más empresarios rusos interesados en abrir sus mercados hacia Occidente” nos explica en perfecto español Ekaterina Artamonova, natural de Vladivostok y actual residente en Ibi.

Ella es la vicedirectora de Nashe Radio Life, emisora web musical y cultural que cuenta también con su propia televisión y revista mensual. Fue fundada en 2019 para dirigirse a los

Por primera vez los prestigiosos premios Alusso celebrados en Rusia llegan al resto de Europa, en concreto a Alicante



muchos inmigrantes rusos que residen fuera de su país natal, si bien hoy en día también cuenta con numerosos seguidores en la propia madre patria. Ekaterina es también la organizadora de esta histórica primera gala de los Premios Alusso que se celebrará fuera de suelo ruso.

Viernes 24 de septiembre

La ceremonia de estos I Premios Alusso de Europa y X de Rusia dará comienzo el 24 de septiembre con un gran evento de networking. “Asistirán muchos empresarios rusos, así que es una cita muy interesante para aquellas empresas europeas que estén interesadas en hacer negocios en nuestro país. Tenemos traductores para poder hablar en español, ruso o inglés” nos explica Ekaterina.

Todos aquellos empresarios nominados tendrán la oportunidad de salir al escenario durante varios minutos para promocionar sus negocios. Aparte de ser escuchados por los presentes (el VB Spaces tiene capacidad para 3.000 personas), la gala se trans-

mitirá en directo vía streaming a Rusia, Ucrania y a una veintena de países europeos. Igualmente asistirán a cubrir el evento distintos medios rusos e internacionales e incluso varios bloggers con millones de seguidores.

“Esto será una gran plataforma publicitaria para todos los empresarios asistentes. Es una gran posibilidad para reinventarse y buscar nuevas alianzas en estos duros tiempos de pandemia” promete Ekaterina.

A continuación se otorgarán los galardones, tanto los adultos como los infantiles. “Una característica de los Premios Alusso es que existen categorías para

Los Premios se continuarán celebrando en Europa occidental de forma anual, pero ya fuera de España

niños. Esto en España puede resultar curioso; pero en Rusia esto es muy habitual dado que en nuestra educación se potencia mucho alcanzar la excelencia desde pequeños en deportes, arte, tecnología, etc.” nos explica la organizadora.

Sábado 25 de septiembre

Al día siguiente tendrá lugar el Alusso Fashion Festival, un desfile de moda protagonizado por modelos y marcas en su mayor parte procedentes de Rusia, Ucrania y países del este. Acudirán también destacados empresarios y diseñadores de este sector, por lo que el evento tendrá un carácter de feria de moda internacional.

Para amenizar las galas de ambos días actuarán diversos artistas internacionales y espa-

«Es una cita muy interesante para aquellas empresas europeas que estén interesadas en hacer negocios en nuestro país» E. Artamonova

ñoles. Ya están confirmados algunos como la cantante rusa Kazna (quien se quedó a las puertas de representar a Bielorrusia en Eurovisión con su canción ‘Braids’) o el cantante moldavo Maxim Zavidia (exrepresentante eurovisivo de Moldavia y actual presentador de televisión Music Box Golden Rusia). También habrá actuaciones folclóricas de danza y algunas otras sorpresas.

Toda la ceremonia tendrá traducción simultánea en ruso, español e inglés para que ninguno de los presentes se pierda el más mínimo detalle.

Entradas a la venta

Para asistir a cualquiera de las dos galas de los Premios Alusso o a ambas se pueden comprar las entradas a través de la web nashe-radio.com. El precio de cada entrada es de 100 euros por día. Aquellos que estén interesados en promocionar su empresa a través de estos eventos pueden ponerse en contacto con los organizadores mediante el email info.nasheradio@gmail.com para perfilar los detalles.

Tras esta ceremonia en Alicante los Premios Alusso se continuarán celebrando en Europa occidental de forma anual, pero ya fuera de España. “La idea de Anastasia Lusso es organizar la gala cada año en un país europeo distinto. Tal vez en 2022 nos vayamos a Alemania, Francia, Reino Unido... Así que recomiendo a todos los interesados de esta zona en hacer sinergias con el mercado o la cultura rusos que aprovechen esta gran oportunidad”, nos aduce Ekaterina Artamonova.

Entradas y contacto

Compra de entradas: https://ticketforevent.com/ru/events/widget/usr_list/1065614/iframe

Email: info.nasheradio@gmail.com

Teléfono: +34 672 424 661

Los ganaderos alicantinos miran al futuro con incertidumbre

España adopta un modelo de macrogranjas mientras el número de ganaderías familiares cae cada año

DAVID RUBIO

Seguramente si escuchamos las palabras 'ganadería española' no se nos vendrá a la cabeza la provincia de Alicante. Tal vez pensemos en las vacas lecheras de Asturias, los cerdos ibéricos de Extremadura, las cabras montesas de Andalucía, etc.

No obstante, por nuestras tierras también abundan los ganaderos, la mayoría de los cuales defienden un oficio heredado de sus padres y abuelos. Hemos querido hablar con algunos de ellos para conocer su situación actual en plena pandemia, así como el futuro que le ven a una profesión tan antigua como fundamental para nuestra sociedad.

La caída en la hostelería

En los años 70, un joven murciano emigrado a Alicante llamado Rosendo Navarro quiso meterse en el mundo de la ganadería. Comenzó como 'entrador' en el matadero municipal y más adelante abrió una explotación propia en San Vicente. Hoy en día, la Ganadería Navarro Pérez se ubica en Fontcalent y está regentada por sus hijos.

"Tenemos cerca de 1200 ovejas y vendemos en nuestra propia carnicería para que no nos tiren abajo los precios", nos explica Encarni Navarro, hija del fundador. El sector agroalimentario ha sido de los pocos que no se ha detenido en ningún momento durante la pandemia, pero la covid también ha hecho serios estragos para muchos ganaderos. Especialmente en una zona tan dependiente del turismo como la nuestra.

"Nosotros siempre hemos suministrado a muchos restaurantes de la zona pero esto ha caído en picado. De hecho hemos te-



El ganado de la Ganadería Navarro Pérez pasta por Fontcalent.

nido que malvender una cantidad muy importante de ganado a un particular, que se lo quedó a precios bajísimos. Los animales tienen que seguir comiendo, ellos no entienden de crisis, y llegó un momento en que nos era imposible mantener a tantos sin poder darles salida. Además, a las ovejas cuando crecen ya no las quiere nadie" nos indica la ganadera alicantina.

Las macrogranjas

La reducción de la demanda hostelera se ha sumado a un problema que los propietarios de pequeñas y medianas ganaderías ya arrastraban desde tiempo atrás: la competencia de las macrogranjas.

"Aunque a nuestra provincia aún no han llegado las macrogranjas, la mayoría de los supermercados alicantinos compran la carne a este tipo de explotaciones procedentes de otras partes de España. Esto les abarata a ellos los precios, pero nos perjudica mucho a los ganaderos locales. Por eso siempre pedimos que la gente compre en su car-

nicería tradicional, que además ofrece mucha mayor calidad", nos cuenta Encarni Navarro.

Explotaciones polémicas

En los últimos años el número de macrogranjas ha aumentado considerablemente en España, trayendo cierta polémica. En mayo el Gobierno Foral de Navarra denunció a una explotación en la localidad de Caparrosa por estar presuntamente contaminando el agua de la zona vertiendo residuos ilegales. En Castilla-La Mancha ha habido protestas vecinales contra este tipo de proyectos.

Varias organizaciones de pequeños ganaderos han pedido reiteradamente al Gobierno de España una mayor regulación

que limite las macrogranjas. El ministerio de Agricultura ha anunciado que impulsará un decreto para regular las del sector vacuno.

"Las macrogranjas no solo perjudican económicamente a los ganaderos: también destruyen puestos de trabajo. Cada vez las construyen más industrializadas para que funcionen con máquinas y sin apenas empleados. La ley debería regular el número máximo de animales que puede haber en una explotación ganadera", opina Encarni.

La paralización de las fiestas

En 1956 José Rafael Llorens, un obrero textil de Cocentaina a quien llamaban 'el Peluca', abrió su propia ganadería ecuestre. Hoy en día Equitación Peluca se ubica en Alcoy y cuenta con 65 caballos y 35 dromedarios; unos animales que se emplean en fiestas como los Moros y Cristianos -en los de Alcoy facilitan cerca de setenta ejemplares-, cabalgatas de Reyes, Semana Santa... Sin embargo, la llegada

de la covid suspendió todas las fiestas, por lo que estos ganaderos se quedaron sin poder darles salida.

"Siempre hay años mejores y peores, pero nunca habíamos vivido esto de tenerlos a todos parados -cuenta Graciela Llorens, hija del fundador-. Hemos tenido que vender muchísimos animales porque no podíamos seguir manteniéndolos. Algunos eran buenos ejemplares en los que habíamos puesto mucha ilusión, pero estamos con la sogá al cuello. Igual que les está ocurriendo a las ganaderías taurinas".

Los Peluca supieron ver las orejas al lobo y empezaron a vender nada más comenzó la pandemia. Desde entonces los precios han ido cayendo en picado. "Es

«Es una barbarie lo que dice el ministro Garzón, es como si no supiera que los vegetales hay que regarlos todavía más de lo que beben los animales»

E. Navarro

El cambio climático ha reducido las zonas de pasto para el ganado

Los ganaderos, críticos con las normas de bienestar animal

lógico que se abaraten los animales, porque todas las ganaderías estamos vendiendo. La mayoría de los caballos españoles se están yendo ahora al norte de Europa; nos los compran por cuatro duros y luego los revenden por el doble a profesionales de doma y salto”, se queja Graciela.

Sin ayudas

Ni el Gobierno de España ni la Generalitat han incluido a la ganadería entre los beneficiarios de las ayudas concedidas para paliar los efectos de la covid. “Desde que empezó esta pandemia solo el Ayuntamiento de Alcoy nos ha dado una subvención de 4.000 euros. Este es un negocio con unos gastos enormes; por ejemplo, un camión de pienso para tres meses nos cuesta 3.000 euros”, sigue diciendo Graciela. “Los políticos nos dicen que debemos reinventarnos; a mí me gustaría que me explicaran cómo. Yo no puedo dar clases de equitación ‘online’”.

Actualmente las ganaderías de caballos resisten gracias sobre todo a los pupilajes y las clases de hípica. “Afortunadamente nuestros alumnos han aumentado con la pandemia. La gente busca más actividades al aire libre, y muchos padres prefieren que sus hijos aprendan a montar a caballo antes que apuntarlos a gimnasia rítmica. Estas actividades no dan mucho dinero, pero algo es algo”, nos indica la alcoyana.

Cambio climático

Las ganaderías se enfrentan a otro problema ya existente antes de la pandemia, que tiene pinta de seguir agravándose en el futuro: las dificultades cada vez mayores para encontrar lugares de pasto. Una situación que se acrecienta aún más ahora en verano, cuando pueden pasar varias semanas sin que llueva sobre estas tierras.

“En los últimos años hemos notado muchísimo la acción del cambio climático. Cada vez hay más sequedad. Ahora tenemos que alquilar otras fincas para llevar a los animales a pastar durante algunas temporadas. La hierba y el matorral se están perdiendo”, nos advierte Encarni Navarro.

La dieta, en el candelero

Recientemente Alberto Garzón, ministro de Consumo, señaló a la propia ganadería como una de las principales causantes del cambio climático; unas declaraciones que han enfadado a gran parte del sector.

“Es una barbarie lo que dice el ministro: si comiéramos menos carne habría que gastar una cantidad de agua todavía mayor para cultivar más verduras. Es como si no supiera que los vegetales



Cuadras de Equitación Peluca en Alcoy.

hay que regarlos todavía más de lo que beben los animales. Además, una dieta sana es una dieta equilibrada, incluyendo tanto verduras como carne. Lo que tienen que hacer los políticos es regular las macrogranjas, y no tratar de reducirnos todavía más los ingresos a los ganaderos familiares”, opina Encarni.

Bienestar animal

Por otro lado, los requisitos sanitarios y de bienestar animal exigidos por las autoridades cada vez son mayores, lo cual repercute en un encarecimiento de los costes.

“Ahora tenemos muchísimas inspecciones y analíticas cada año -recalca Encarni-. Cada vez que modifican las normas nos

toca reformar las cuadras para adaptarlas. Por supuesto, los viejos hábitos, como golpear el ganado para subirlo a los camiones, están prohibidos. Incluso se liman los gallineros para que las gallinas no se rompan las uñas. Seguramente todo esto ha repercutido en que la calidad de la carne sea cada vez mejor, pero para nosotros es una manera mucho más cara y lenta de funcionar.

“Claro que hay que cuidar bien a los animales. Lo que no tiene ningún sentido es llegar al extremo de tratarlos como a seres humanos, como los que llevan en carritos a los perros o les dan la comida en la mesa con cubiertos. Los animales son animales, y también tienen que revolcarse en el barro. Creo que se nos ha ido un poco la cabeza con el bienestar animal”, opina Graciela.

Malas prácticas

Aunque existe una mayor sensibilización, sigue habiendo denuncias por maltrato animal en algunas ganaderías. Recientemente la ONG Equalia publicó un reportaje mostrando las malas prácticas de siete granjas asturianas.

“Quien antes trataba mal a los animales, tristemente lo sigue haciendo. Quizás ahora emplee técnicas menos visibles. Por ejemplo, nosotros sacamos todos los días a los caballos para que pasten y paseen por rutas diferentes, pero hay quien los deja en la cuadra o les obliga a hacer cada día exactamente la misma rutina. Y, claro, así se acaban deprimiendo”, apunta la ganadera alcoyana.

Futuro incierto

Así pues, los ganaderos alicantinos se enfrentan a un futuro bastante incierto. Ambas entrevistadas nos aseguran que siguen disfrutando cada día con su oficio a pesar de las dificultades, pero ya no tienen claro si es lo que desean para sus seres queridos.

“La provincia de Alicante llegó a tener incluso vacas en sus buenos tiempos. Ahora cada vez más ganaderías están cerrando, y no me extraña -admite Encarni Navarro-. Nos vamos haciendo mayores y los hijos no quieren continuar. El trabajo es muy sacrificado y ni siquiera te asegura una nómina a final

de mes. Aquí no te puedes coger vacaciones: los animales comen todos los días, sea Navidad, llueva o haga un calor sofocante. Ojalá mi hija pueda seguir con la ganadería en mejores condiciones, pero hoy por hoy francamente preferiría que se dedicara a otra cosa”.

“Este oficio es tan complicado que no podemos ni quebrar. Si cierro mi ganadería me meten en prisión por dejar a noventa animales en la calle. Venderlos cuesta una barbaridad, y ni siquiera podría regalarlos a otras ganaderías porque no pueden asumir los costes de alimentación. Esto no es como cerrar un bar”, resuelve Graciela Llorens.

**«Los políticos aconsejan ‘reinventarnos’, pero yo no puedo enseñar equitación ‘online’»
G. Llorens**

El Consell quiere más producto local en los comedores públicos

La oposición acusa al Govern de desviar la atención para no abordar los problemas reales de los agricultores valencianos

DAVID RUBIO

El pasado 6 de abril en Las Cortes Valencianas se aprobó una Proposición No de Ley (PNL) presentada por el grupo socialista con el fin de modificar los criterios alimenticios en los comedores públicos (de colegios, hospitales, residencias de ancianos, centros de día, etcétera) de la Comunidad Valenciana.

Según cálculos de la Consejería de Agricultura y Transición Ecológica, actualmente hacia el 70% del abastecimiento de nuestros comedores proviene de empresas multinacionales y tan solo un 10% de los alimentos utilizados llegan directamente del sector primario valenciano (agricultura, pesca y ganadería). La iniciativa fue aprobada gracias a los votos favorables del llamado 'Govern del Botànic'; es decir del PSOE, Compromís y Unidas Podemos.

Más local, menos importación

“Esta idea nace para ayudar al sector agroalimentario valenciano por todas las pérdidas económicas que han sufrido debido a la pandemia, al cerrar la hostelería y caer las exportaciones. Hasta ahora desde las administraciones hemos impulsado diversas ayudas para parar el golpe, pero ya es hora de que tomemos iniciativas encaminadas hacia reconstruir el futuro” comenta David Calvo, diputado autonómico del PSOE.

Además, según indica Calvo, esta iniciativa no supondría ningún sobrecoste a las arcas públicas pues básicamente consiste en cambiar las pautas políticas de cara a la contratación en los comedores públicos.

“No tiene ningún sentido que en los colegios se sirvan menús con perca del Nilo o pescado del Lago Victoria, cuando en esta tierra tenemos un Peix de Llotja de un valor nutritivo excep-



cional. Igual con muchos otros productos agrícolas que vienen de países donde apenas existen controles sanitarios, haciendo así una competencia desleal a nuestros agricultores que tanto se esfuerzan en producir siempre la mejor calidad”, señala el diputado socialista.

Criterios ecológicos

La propuesta concreta que recoge la PNL consiste en la creación de un Consejo Alimentario, en el cual participe el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana (CODINuCoVa). Dicho consejo debe establecer unos criterios que serán vinculantes para las licitaciones relacionadas con servicios de catering.

“Por supuesto no podemos promover licitaciones a la carta para corporaciones locales, pues estaríamos haciendo algo ilegal. Nosotros queremos que sigan participando las mismas empresas, pero que éstas compren más producto local y menos importado a grandes mayoristas” afirma Calvo.

Para ello se impulsarán una serie de requisitos de sostenibilidad social y ambiental. “Por ejemplo, se tendrá en consideración minimizar la huella de carbono. Cuando servimos zumos de bote en los colegios que han sido realizados con naranjas de Brasil o Indochina, esas mercancías han viajado durante semanas en grandes cargueros como el que ha atascado el canal de Suez.

Bienestar animal

“No hay nada más ecológico que consumir producto local y de temporada. ¿O acaso vamos a encontrar en el mundo mejores frutas y hortalizas que las naranjas valencianas, las uvas del Vinalopó o el tomate del Pirelló?” argumenta el diputado socialista.

Igualmente, el bienestar animal también será uno de los requisitos más importantes de cara a la contratación de servicios de catering. “Debemos promocionar una alimentación más ética, sobre todo para nuestros niños. Esto pasa por consumir carne de animales que han sido

bien criados y en ningún caso maltratados”, opina Calvo.

De hecho el Consell está actualmente elaborando una nueva propuesta legislativa para incrementar la regulación respecto al bienestar animal en el sector primario. Aún se desconoce el contenido de dicha ley, pero según promete Calvo será “muy ambiciosa”.

Críticas de la oposición

Sin embargo, esta propuesta no ha encontrado el apoyo de ningún partido de la oposición política. Tanto el PP y como Cs se abstuvieron, mientras que Vox votó en contra.

“Por supuesto que la idea de consumir local nos parece positiva. En el debate los socialistas llegaron a acusarnos de que no nos importa lo que comen los niños valencianos, lo cual es una barbaridad. Yo misma tengo dos hijos que son usuarios del comedor de un colegio público de Alicante. Nosotros nos abstuvimos ante esta PNL porque no es más que humo”, advierte Elisa Díaz, diputada autonómica del PP.

Según su parecer, la propuesta del PSOE se basa en intenciones que en realidad ya se están aplicando en la Comunidad Valenciana. “Yo no sé de dónde han sacado estos datos que dicen, pero en los colegios públicos sí se come mucho producto local”.

“Es cierto que puede haber algunos casos que mejorar, por ejemplo recientemente un representante de los datileros de Elche me comentó que apenas se sirven dátiles en los colegios. Pero en general mis hijos comen mucha verdura y fruta de la tierra”, asegura Díaz.

«No tiene sentido que estemos sirviendo perca del Nilo a los niños valencianos en vez de nuestro Peix de Llotja» D. Calvo

En las contrataciones primarán criterios de sostenibilidad ambiental y bienestar animal

Para la diputada popular, esta propuesta obedece más bien a una pugna interna entre los socios del Govern del Botànic. “Hace unos meses Compromís presentó una iniciativa similar. Parece que quieren competir entre ellos por quien aparenta defender más a la agricultura. Pero lo que de verdad necesitan nuestros agricultores son medidas concretas como que el trasvase Tajo-Segura siga adelante, que se cambie la regulación de los seguros o se exijan mayores controles sanitarios a los productos importados. Esta PNL solo sirve para desviar la atención de sus auténticas necesidades” opina.

Situación irregular

Lo cierto es que la Conselleria de Educación (dirigida por Vicent Marzà, de Compromís) aún tiene un tema pendiente de resolver precisamente relacionado con los comedores escolares, y que por el momento continúa sin solución a la vista.

En la Comunidad Valenciana la potestad de contratar los servicios de comedor recae en los propios centros educativos. Así pues cada equipo directivo tiene autonomía para decidir qué empresa contratar, la cual proporciona tanto la comida como los monitores encargados del cuidado de los alumnos. Esta gestión de hecho suele ser bastante provechosa para los centros, pues habitualmente consiguen obtener beneficios económicos.

Sin embargo la Sindicatura de Cuentas, el organismo que fiscaliza a la Generalitat, ha advertido que esta situación es del todo irregular. Según ha dictaminado en varias ocasiones, debería ser la Conselleria de Educación quien se encargase de estas licitaciones. Algo que, por lo visto, no ocurre en ninguno de los más de 1.000 colegios públicos existentes a lo largo de la Comunidad Valenciana.

“Desde el Govern no parece existir ninguna intención de arreglar esta irregularidad. De hecho en esta PNL se continúa otorgando toda la responsabilidad de la contratación a los centros educativos. En mi caso personal afortunadamente la dirección del colegio de mis hi-

Se creará un Consejo Alimentario formado por nutricionistas para establecer los requisitos



jos ha contratado un servicio de catering de bastante buena calidad, pero otros padres no tendrán tanta suerte” indica la popular Elisa Díaz.

Menús personalizados

El socialista David Calvo nos reconoce que de momento la potestad de contratación seguirá recayendo en los colegios, pero considera que esta PNL sí producirá cambios visibles.

“Es cierto que hasta ahora en la decisión del centro educativo normalmente ha primado el precio como factor principal. Esto muchas veces repercute en la comida, cuya calidad puede dejar bastante que desear. Por eso nuestra idea es que el Consejo Alimentario establezca varios criterios vinculantes. Así la decisión no dependerá tanto de una dirección o un AMPA determinados, sino de nutricionistas profesionales”, argumenta el diputado autonómico.

Además, según nos indica, esta iniciativa abre la puerta a que se desarrollen menús personalizados por edades. “No tiene demasiado sentido que los chavales de cuatro años siempre coman lo mismo que los de doce, cuando están en fases diferentes de desarrollo. Por eso queremos involucrar a nutricionistas en estas decisiones” dictamina.

Nueva guía

De hecho gran parte de la comunidad educativa lleva tiempo reivindicando a la Conselleria de Educación que se publique una nueva Guía de los Menús en los Comedores Escolares, el documento que establece unas pautas a las direcciones de los centros de cara a las contrataciones, y que lleva sin actualizarse desde 2018.

Desde el PP proponen también que haya un profesional de la enfermería al menos en cada centro para ayudar en este tipo de cuestiones. “Estamos pidiendo a los profesores que hagan de médicos cuando nuestros hijos sufren algún percance o síntoma, y además de nutricionistas. En cada colegio debería haber una enfermera para tratar todos estos temas desde un punto de vista profesional” opina Elisa Díaz.

«Cada colegio debería tener un enfermero, para atender a los niños y ayudar a definir los menús» E. Díaz

Aumento de las cuotas

Los centros educativos están llegando ya al final de su curso más complicado, no solo por los cambios en la forma de dar las clases sino también por los comedores escolares. Tras el pasado verano fue necesario transformar casi completamente la organización de los comedores, con el fin de cumplir con las nuevas restricciones sanitarias.

“Los chavales se han acostumbrado a comer en las aulas, para no mezclar los grupos burbujas. Es muy llamativo ver la disciplina que están teniendo para respetar las normas. Muchos solo se quitan la mascarilla para comer y prácticamente ni hablan hasta que acaban. De verdad que a veces me parece que los niños entienden esta situación incluso mejor que algunos adultos”, afirma Elisa Díaz.

Lo cierto es que todas estas dificultades añadidas han llevado a que la mayoría de los centros escolares tengan que contratar más monitores para este curso, lo cual ha venido a significar un incremento general en el precio de las cuotas de comedor.

Es bastante probable que de aplicarse estas nuevas medidas alimentarias pretendidas por el Consell, es decir, que se establezcan unos criterios obligatorios para contratar los servicios de catering primando la

cercanía o la sostenibilidad sobre la conveniencia económica, se produzca un nuevo aumento del coste para los padres.

Plan contra el desperdicio

Por otra parte la Generalitat también está impulsando actualmente el Plan ‘BonProfit’, un programa destinado a evitar el desperdicio alimentario. Según un estudio realizado en siete comedores escolares de la Comunidad Valenciana, por cada alumno se arrojan diariamente unos 98 gramos de comida a la basura (lo cual supone el 21% de la fracción comestible).

Por ello se está elaborando una prueba piloto en estos mismos colegios para tratar de concienciar a los alumnos sobre el valor de la comida y así reducir estas cifras.

Según la Sindicatura de Cuentas todas las contrataciones de comedores escolares se están realizando de forma irregular en la CV

ENTREVISTA > María Dolores Martínez Muñoz / Escritora (Alicante, 12-marzo-1979)

«El papel de la mujer en el pasado era el de una esclava»

La escritora alicantina analiza en su nuevo libro, 'Putas, brujas y locas', la figura de varias mujeres que desafiaron las convenciones de la Edad Moderna

JONATHAN MANZANO

Tras un complejo y extenso proceso de documentación en el que ha tenido que desterrar bulos, sesgos y tergiversaciones, la escritora Mado Martínez publica 'Putas, brujas y locas', un libro en el que se mete en la piel de varias mujeres de la Edad Moderna que pese a su capacidad de lucha y transgresión no aparecen en los libros de historia.

¿Cómo surge 'Putas, brujas y locas'?

Este libro surge del poder de fascinación que estas mujeres tuvieron sobre mí a medida que iba investigando más sobre ellas, y de la necesidad de resucitarlas, darles una voz, dejarlas expresarse y hablarnos. Tienen mucho que contarnos y han estado silenciadas demasiados siglos.

¿Qué papel desempeñaba la mujer en la Edad Moderna?

El papel de la mujer en el pasado era el de una esclava. Debía vivir bajo la tutela del marido y su rol se relegaba al ámbito doméstico. Su función era ser una especie de útero andante, alumbrar y criar a los hijos, cuidar y servir al esposo, y poco más.

La que cumplía esas expectativas era una santa; la que se salía de ellas, una puta, una bruja o una loca. La mujer que no estaba casada no tenía muchas opciones: el encierro en el burdel o en el convento.

Uno de los nombres más característicos que aparecen en el libro es el de Elena de Céspedes, ¿cómo fue su vida?

Tuvo una vida de película y vivió tantas aventuras y desventuras que su semblanza biográfica haría enrojecer al mismísimo Lazarillo de Tormes. La realidad siempre supera a la ficción.

Nació morisca, esclava e hija de su amo. Se casó con un hom-



bre, tuvo una hija a la que abandonó después de que su marido la dejara a ella, se enroló en el ejército, se metió en mil líos de faldas y, posteriormente, fue la primera cirujana de la historia de España. También la primera en casarse con otra mujer.

¿Cómo lo logró?

Lo hizo vestida de hombre y bajo la identidad de Eleno de Céspedes. En el libro doy alguna pista sobre cómo consiguió pasar los tres tribunales médicos que atestiguaron que se trataba de una mujer, y por qué creo que podríamos estar ante la primera operación de sexo de la historia, muy rudimentaria y dolorosa. Acabó sentada en el banquillo de la Inquisición.

También destaca a Isabel Barreto.

Fue la primera y única mujer almirante de la flota española en una época en la que aquello era imposible.

En pleno siglo XVI esta gallega aventurera, ambiciosa y autoritaria protagonizó las expediciones a

las islas Salomón y Filipinas y se vio envuelta en todo tipo de acechanzas, ya que a la muerte de su marido, Álvaro de Mendaña, heredó el título de gobernadora de las Salomón y almirante de toda la flota.

«Isabel Barreto ha sido la única mujer almirante de la flota española»

¿Qué sucedió después?

Fue entonces cuando sus desavenencias con el piloto mayor, Pedro Fernández de Quirós, se hicieron evidentes y hubo de manejar con mano de hierro y mucho autoritarismo la expedición, a fin de salvar la vida y evitar amotinamientos. Pronunció una frase mítica: "Si ahorcara a dos, los demás callarían...". Y callaron. Sus viajes fueron una auténtica odisea.

De los más de diez nombres que aparecen reflejados en el libro, ¿cuál te ha llamado más la atención?

Las quiero a todas por igual, como si fueran mis hijas, pero si tuviera que elegir a una de ellas para comandar una expedición en la que viajaran todas juntas, pondría al mando a Isabel Barreto.

¿Qué te ha sorprendido más de todo este proceso de documentación?

Me ha chocado que estas mujeres hayan permanecido en la sombra tanto tiempo, que las únicas de las que tuvimos noticia alguna vez nos hayan llegado de forma sesgada o tergiversada.

También me ha sorprendido darme cuenta de que algunas cosas siguen siendo igual y no han cambiado nada, como los tristes motivos de marginación y exclusión social que abocan a una mujer a prostituirse en la mayoría de los casos.

Toda una vida escribiendo

Mado Martínez se recuerda escribiendo cuentos y cuadernos de campo desde que era bien niña, cuando sus trazos caligráficos todavía temblaban sobre el papel.

De todos sus libros publicados destacan obras de ficción como 'La Santa', 'El Tren de las Almas', 'El misterio de Nicole Delacroix' y 'La Maldición', aunque también le apasiona comunicar y compartir temas que en su momento, por uno u otro motivo, han llamado su curiosidad, como con 'La Prueba', 'Neurociencia de la Felicidad' o 'Putas, Brujas y Locas'.

«Elena de Céspedes fue la primera cirujana de la historia de España»

«Me ha sorprendido que estas mujeres hayan permanecido en la sombra tanto tiempo»

ENTREVISTA > Héctor GT / Autor de 'Vengadores apolíticos' (Alicante, 27-junio-1983)

«Hasta que no nos sobrepongamos a las ideologías no cambiaremos el sistema»

La segunda novela de Héctor GT es un relato humorístico sobre una revolución política que comienza en un bar

DAVID RUBIO

Después de publicar su primer libro, 'Savage', sobre un superhéroe con poderes animales, Héctor Giménez Tamayo (más conocido como 'Héctor GT') sigue abonado a la novela de aventuras pero esta vez con un matiz considerable de crítica política.

Los protagonistas de 'Vengadores apolíticos' son seis ciudadanos cualesquiera, indignados con los políticos, que un día deciden darles un escarmiento. Su disparatado plan tendrá consecuencias que ni ellos son capaces de imaginar.

Un libro cargado de humor desde su mismo prólogo (firmado por quien escribe estas líneas) hasta el final. Cuesta dieciséis euros y está disponible tanto en Amazon como en diversas librerías bajo demanda.

¿De dónde nace la idea de 'Vengadores apolíticos'?

La verdad es que salió casi de la nada, quizás de mi indignación con la clase política actual. Simplemente un día se me ocurrió dar el protagonismo a seis personas de la calle para cambiar el sistema.

Un ideal que realmente me parece utópico; por desgracia yo creo que en el mundo real es imposible que unos pobres mindunguis puedan derrumbar todo el tinglado que tienen montado los políticos. Pero bueno, como es ficción, pues todo vale (risas).

Este libro lo escribiste antes de la pandemia. ¿Crees que el desencanto ciudadano con nuestros dirigentes se ha incrementado incluso más desde entonces?

Sí y no, porque la sociedad tiene memoria a corto plazo. En realidad, cuando hablas con la gente percibes que, por regla general las personas de izquierdas piensan que el Gobierno lo ha hecho genial y los de derechas

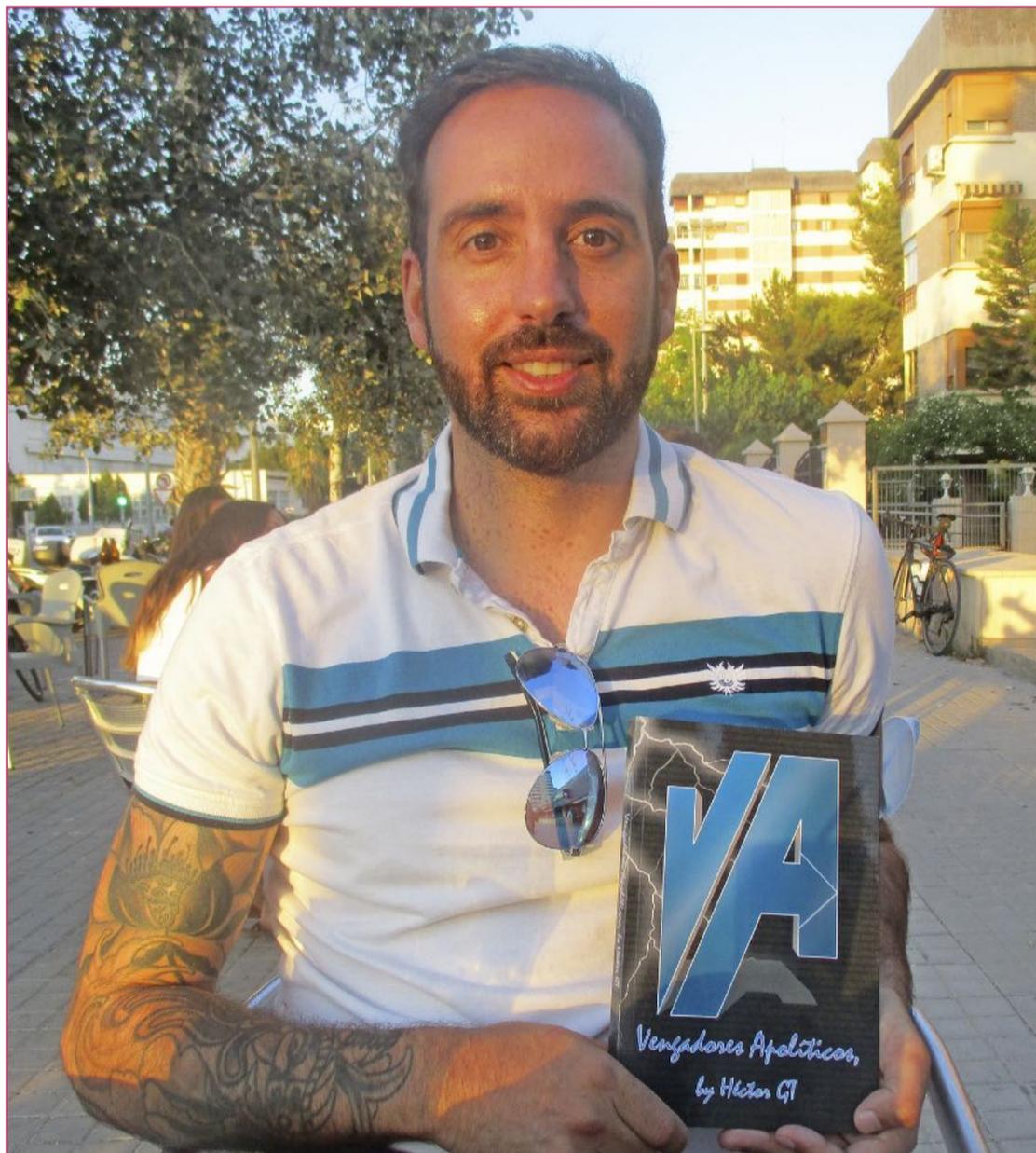


Foto: Antonio Rodríguez Menargues.

creen que estamos al borde del fin del mundo.

Yo, por mi parte, vengo quemado con todos desde tiempo atrás; en concreto, cuando se tuvieron que repetir las últimas elecciones porque nadie se ponía de acuerdo. A los protagonistas de este libro les ocurre que no tienen una ideología concreta, sino más bien son indignados del sistema político. El propio título lo dice, son apolíticos.

¿Sería posible cambiar el sistema político?

Esto es algo que cuesta ver en España. Las personas debemos darnos cuenta de que solo sobrepasando las barreras de las ideologías, o de las afinidades incondicionales a los partidos, podremos cambiar el sistema.

Porque, si no, básicamente estamos contribuyendo a que continúe el ciclo; es decir, a que cada cuatro u ocho años se intercambien el poder y pasen a gobernar los otros, y al final es siempre la misma historia. La consecuencia es que tenemos dirigentes que solo miran para el interés de su propio partido en vez de para el pueblo.

Estamos hablando de cosas muy serias, cuando en realidad es un libro con mucho humor...

Sí. Lo he intentado enfocar así porque quería hacer algo desenfadado, y más ahora que hay tanto ofendido (risas). Además, realmente no es un libro sobre política, ni un ensayo sobre leyes o sistemas, ni se tocan temas pesados como en un soporífero de-

bate del Congreso. Esto es la historia de un grupo de seis amigos.

La peculiar cruzada de estos seis amigos empieza con una conversación en su taberna habitual. ¿Tal vez en los bares se producen a veces debates más acordes a la vida real que en el propio Congreso?

Totalmente. En los bares se junta la gente del pueblo, el obrero puro. Por supuesto, aquí se pueden escuchar muchas barbaridades (risas), pero quizás también muchas más soluciones prácticas que en el Parlamento. Cosas que al escucharlas nos parecen a todos muy lógicas, pero que al llegar a la política se atascan entre la burocracia y los intereses personales de algunos.

A lo mejor los dirigentes deberían ir menos a la cafetería del

«Si los políticos fueran a los bares de obreros escucharían soluciones mucho más prácticas a nuestros problemas»

Congreso, donde he escuchado que los cubatas están a dos euros, y pasarse más por los bares de los barrios y los pueblos. Vamos, a los sitios donde te cuestan ocho pavos (risas). Aprenderían mucho más de lo que creen.

El libro está narrado en dos líneas temporales, pues uno de los protagonistas va contando la historia en una entrevista del futuro. ¿Por qué lo planteaste así?

He estado apuntado en cursos de escritura creativa donde aprendí que las historias contadas del tirón se hacen más aburridas. De hecho, en un primer borrador la historia iba a seguir un orden cronológico normal, pero al final decidí meter la entrevista para cortar esta única línea temporal con reflexiones o chascarrillos del protagonista y la entrevistadora.

Los medios tienen un cierto papel en tu novela...

También quería hacer un guiño a la prensa en esta historia. Creo que los periodistas jugáis un papel fundamental si queremos cambiar las cosas, y sin embargo veo a muchos medios incapaces de criticar a determinados políticos porque están monopolizados por un partido u otro.

Por eso quise pedirte a ti que escribieras el prólogo. Tú siempre has sido un periodista muy crítico que no te mojas con nadie, y además tienes ese toque sarcástico que le va muy bien al libro.

«Me gusta contar las historias a través de dos líneas temporales distintas para hacerlas más amenas»

«La idea de que seis mindunguis puedan derribar todo el tinglado político, por desgracia, es utópica»

ENTREVISTA > Miguel Asensio / Autor de 'Ovni. Un encuentro de otro mundo' (Valladolid, 28-junio-1969)

«El encuentro con un OVNI me cambió la vida»

Asensio aborda en su novela la parte humana detrás de aquellas personas que afirman haber contactado con extraterrestres

DAVID RUBIO

Los libros de Miguel Asensio tienen un estilo bastante particular, pues si bien son historias ficticias están siempre protagonizadas por personajes reales. En estos últimos años ha publicado varias novelas mezclando historia, ciencia ficción o humor negro que según nos indica el autor "son casi un subgénero propio".

Ahora Asensio se reinventa como escritor con su nueva obra 'Ovni. Un encuentro de otro mundo' basada en una experiencia personal de encuentro con un objeto volante no identificado que le supuso un antes y un después. Un libro que nos sumerge en ese misterioso y apasionante mundo de la ufología donde siempre encontramos tantas preguntas pero pocas respuestas.

¿Cómo fue aquella experiencia personal que inspiró este libro?

Fue algo que me ocurrió en 2002 junto a mi esposa. Ambos tenemos un bar y siempre solemos volver a casa de noche. Ya llevábamos varios días que veíamos luces extrañas en el cielo. Hasta que una noche tuve que dar un frenazo con el coche porque una luz que venía de arriba me cegó, en una zona donde solo hay campo. Esto me provocó un pequeño accidente pues el vehículo acabó dentro de una acequia. Entonces bajé del coche y... el resto viene en el libro.

Este avistamiento me cambió la vida y me marcó por muchos años. Decidí enrolarme en grupos de ufología, e incluso creamos una asociación para hacer vigilancias. Además empecé a escribir y pintar por primera vez desde mi adolescencia.

Lo cierto es que todo esto también tiene un lado oscuro, pues fue una época de ansiedades y problemas. Cuando cuentas estas cosas mucha gente te toma por loco y al final te arrepientes de haberlas contado. Yo acabé muy obsesionado, hasta el punto

«En Alicante hay muchos avistamientos porque es una zona de cielos despejados»



de que me daba miedo salir por la noche o ver los faros de los coches porque me creía que iban a venir a por mí. Fui al psicólogo e incluso me hicieron terapias de hipnosis donde descubrí algunas cosas de mi infancia.

Conozco a varias personas que han vivido episodios similares. ¿Por qué crees que ocurre esto?

A raíz de lo que me pasó, yo he conocido bastantes casos. Al menos me han llegado unos doscientos testimonios. Cada uno podrá pensar que son reales o falsos. Yo no intento juzgar su veracidad, no pretendo ser juez y parte al mismo tiempo. Lo que he hecho es transcribir hacia una veintena de estos casos, los que me parecían más singulares.

En el libro se intercalan capítulos de aquella época, contan-

do lo que me ocurrió, con otros inspirados en la actualidad que son más de ficción. No quería un libro de OVNI puro que solo comprase gente apasionada de estos temas; sino más bien una novela humana con humor, amor, sangre, sexo, etc.

Intentando analizar todo esto de los OVNI con lógica... ¿por qué una civilización extraterrestre (o varias) querría venir a la Tierra de manera casi clandestina, sin manifestarse?

No lo sé. También existe la teoría de que los propios humanos somos los extraterrestres, es decir que nos trajeron hace muchos años a la Tierra y que los auténticos terrícolas son los animales. Personalmente yo sí creo que hay mucha más gente en el universo. Ahora bien, que

vengan de esta manera aquí... pues no te sabría decir.

Es un mundo de muchos interrogantes. Por eso esta novela también es un homenaje a todos aquellos investigadores que se dedican a intentar descifrar los misterios que nos rodean como Iker Jiménez, Nacho Ares, Santiago Camacho, Bruno Cardenosa, etc. Además por supuesto de tantas y tantas películas o series que se han realizado al respecto.

En la provincia de Alicante existe cierta tradición relacionada con los extraterrestres. Se han producido varios avistamientos que incluso han salido en prensa y hasta dicen que hay una pista de aterrizaje para OVNI en el Puig Campana. ¿Por qué en unas zonas hay más 'visitas' que en otras?

«Después de ver el OVNI pasé una época de mucho miedo y ansiedad»

Yo creo que tiene que ver con la geografía. Alicante es una zona de cielos despejados y espacios abiertos con el mar de fondo. En Castilla, mi tierra, pasa algo parecido pues apenas tenemos montañas. Son lugares donde se ve mucho cielo, y por tanto muy propicios para los avistamientos.

En mi época de la asociación nosotros también salimos en prensa varias veces. Normalmente los periodistas venían a buscar la parte simpática de nuestras reuniones de la asociación y me parece bien, es un tema que se debe afrontar con humor. De hecho este libro está escrito de una forma bastante autocrítica hacia mí mismo y cuento varias anécdotas muy graciosas.

¿Dónde podemos comprar 'Ovni. Un encuentro de otro mundo'?

Desde mediados de julio ha comenzado su distribución por toda España. Cualquier alicantino puede pedirlo en El Corte Inglés y probablemente también estará en alguna librería de la provincia.

¿Tienes pensado ya tu próximo libro?

Sí, será una novela ambientada en mi infancia. Una parte importante ocurre en la provincia de Alicante, ya que yo solía veranear por allí de niño y todavía sigo haciéndolo. En principio saldrá a la venta en 2022.

De hecho cuando empecé a escribir 'Ovni. Un encuentro de otro mundo' estaba de vacaciones en Santa Pola. Es una tierra que me inspira bastante para escribir.

«Es un libro dirigido al público general, no solo a los apasionados por los OVNI»

ENTREVISTA > Sergio Rodríguez Roselló / Presidente del Club Fotográfico de Alicante (Alicante, 11-junio-1971)

«Aprovechamos la mágica luz que Alicante nos brinda»

El Club Fotográfico de Alicante organiza, hasta el 27 de agosto, la exposición colectiva 'Colors' en el Centro Municipal de las Artes

CARLOS GUINEA

Sergio Rodríguez Roselló es ingeniero civil y de obras públicas. Se inició en el mundo de la fotografía a finales de los noventa y pertenece al Club Fotográfico de Alicante (CFA) desde el año 2000, participando de manera muy destacada en todas sus actividades.

En 2010 entró en la directiva y en 2018 se convirtió en presidente del club. Una persona autodidacta, con pasión por la fotografía de calle y la conceptual, que entiende este arte como una forma de interpretar la realidad.

'Colors' es una exposición colectiva donde los socios del Club Fotográfico Alicante muestran sus inquietudes en este arte. ¿Cuáles son los objetivos principales de la exposición?

El principal objetivo del CFA es el aprendizaje, la promoción y la difusión del arte fotográfico. Para ello los socios se expresan y muestran sus trabajos, por ejemplo en este tipo de exposiciones colectivas. 'Colors' pretende mostrar uno de los atributos de la fotografía, el color, a través de la mirada temática de los diferentes grupos que forman el club.

La exposición está clasificada en fotografía de naturaleza, de calle, moderna, 365 y estudio. ¿Qué os llevó a considerar estas categorías?

En su momento se optó por vertebrar el club estableciendo una serie de grupos de trabajo en cuyo seno los socios pudieran interactuar, planear proyectos colectivos, exponerlos al resto de los compañeros y, en general, aumentar el nivel de exigencia de los trabajos y disfrutar aún más de nuestra



afición fotográfica y nuestra relación social.

Por el momento, y ya activos, están los grupos de naturaleza y paisaje, fotografía moderna contemporánea, 'street', 365 -con una foto cada día- y estudio. Y eso se ha reflejado en nuestra exposición. Cada grupo tiene un coordinador que se ocupa de ordenar las comunicaciones entre los miembros y con el resto del club y la directiva.

Es interesante cómo habéis estructurado los grupos por una nebulosa de colores. ¿En qué

ha consistido esta determinación cromática?

Ha sido bastante curiosa la asignación porque ha sido contraria a lo natural en cada grupo, entendiéndolo que había que sacarlos de su zona de confort. Por ejemplo, el grupo de naturaleza podría tener un referente como es el verde y se le ha dado el complementario, el rojo.

¿Cómo se consiguen incentivar los aspectos creativos desde el CFA?

Mediante las actividades, talleres, concursos y exposiciones que el club propone a los socios. En ellos desarrollan sus aptitudes a la hora de hacer fotografías.

¿Cuál es el día a día del club? ¿Qué actividades realizáis?

Nos adaptamos al año escolar: empezamos en septiembre y acabamos en junio, haciendo actividades los viernes de cada semana. Nuestras iniciativas se

«No podemos confundir hacer fotografías con ser fotógrafos»

En cuanto a la concejalía de Cultura, el trato es magnífico; nos ceden salas para exponer y nos ayudan en los proyectos que se proponen. Uno de los más importantes es el Concurso Internacional de Fotografía Alicante, que proyecta culturalmente el nombre de nuestra ciudad por todo el mundo.

¿En la fotografía ha de predominar la técnica o la espontaneidad?

Son dos cosas diferentes. Evidentemente la fotografía tiene un carácter técnico importante debido al medio con el que se hace, la cámara, pero eso por sí solo no determina lo que el autor quiere mostrar.

Las motivaciones de los fotógrafos son distintas: pueden pretender documentar la realidad o interpretarla; y aquí entrarían otros factores como lo espontáneo o lo circunstancial.

En la era tecnológica actual todos nos sentimos, de alguna manera, fotógrafos. ¿Esto ha afectado al gremio de la fotografía? ¿Se puede hacer una gran foto con un móvil?

Sí que ha afectado, y mucho, pero no podemos confundir hacer fotografías con ser fotógrafos. Con los móviles se pueden hacer grandes fotos; quizás técnicamente se encuentren un paso por debajo, pero su manejabilidad les da otras ventajas. Pero ser fotógrafo implica oficio.

«El Concurso Internacional de Fotografía proyecta Alicante por todo el mundo»

«Los fotógrafos pueden documentar la realidad o interpretarla»

Exposición colectiva 'Colors'

La convocatoria para esta exposición tenía un objetivo esencial. La norma para la participación debía de ser común a todos los grupos para conjugar el esfuerzo creativo.

'Colors' fue la pauta seleccionada. Cada grupo del Club Fotográfico de Alicante trabajó dentro de un contexto gráfico por el cual debía usar un color determinado especialmente para él. Como resultado sesenta fotografías de autores que aportaron sus creaciones en un proyecto diverso y común a un tiempo.

ENTREVISTA > Yago Sierras Peral / Empresario (Alicante, 1996)

«Las algas son un recurso natural con un potencial enorme»

Yago asegura que pronto veremos algunos productos bastante populares incorporando algas del Mediterráneo

CARLOS GUINEA

Yago Sierras Peral es un emprendedor social y tecnológico, graduado en Turismo y ADE por la Universidad de Alicante. Se ha formado en varias universidades internacionales como la MDX de Londres, la NCHU de Taiwan o la GDUFS de China. Comprometido con la sostenibilidad de nuestro entorno, ha participado en diversos proyectos innovadores.

A finales de 2020 funda, junto a sus compañeros, el proyecto Mediterranean Algae, el primer cultivo de algas autóctonas del Mediterráneo para consumo humano.

'Mediterranean Algae' pretende aportar soluciones a las problemáticas existentes en los sectores alimentarios y medioambientales. ¿De qué manera tuvisteis las primeras tomas de contacto con el proyecto?

Nuestro interés por las propiedades de las algas viene tras una búsqueda de nuevas materias primas sostenibles. Las algas son un recurso natural con un potencial enorme para distintos sectores y que representa una gran oportunidad para revertir la situación ambiental actual. En ese momento me puse en contacto con mi amigo de la infancia, Guillermo. Su perfil de biotecnólogo aporta una visión más completa y técnica sobre las posibles aplicaciones.

No tardamos mucho en encontrar a Silvia, Oceanógrafa y Bióloga Marina, que aporta mucho conocimiento sobre las algas y su ecosistema. Por último el equipo se cerró con la entrada de Álex, acuicultor que ha dedicado toda su vida a su hobby, el cultivo marino.

El proyecto consiste en el cultivo mediante tanques basado en sistemas de recirculación, en tierra firme, de algas autóctonas del mar Mediterráneo previamente detectadas e identificadas.

«Pasamos meses analizando cuales eran las especies con mayor potencial»



El equipo de Mediterranean Algae.

¿Cómo planteáis los diferentes procesos?

Nuestra idea inicial era la de generar un cultivo en mar abierto, pero las condiciones del Mediterráneo y la complejidad burocrática nos hizo apostar a corto plazo por un sistema en tierra firme.

La primera fase fue la identificación de las especies autóctonas de nuestro mar y la extracción de pequeñas muestras para iniciar el 'hatchery' en laboratorio. Luego trasladamos las algas de tanques más pequeños a otros de mayor volumen conforme van creciendo. Por último, una vez llegan al momento óptimo de crecimiento cosechamos para su puesta a punto en el mercado. Parte de nuestra producción pasa directamente a la fase de secado y pulverizado. Otras nos sirven frescas para alimentación, y para la industria cosmética realizamos mezclas glicerizadas.

¿Qué os ha llevado a decantaros por el cultivo de las especies mediterráneas de algas ulva y gracilaria?

Hemos empezado con la lechuga de mar, ulva, y la gracilaria porque son especies que ya tienen mucha demanda en el mercado. Sin embargo nuestra empresa nace con una gran vocación por la I+D y seguimos analizando otras especies menos conocidas y con mucho potencial, para una futura comercialización.

La ulva es muy utilizada en la cosmética natural y la industria farmacéutica, y al ser comestible las posibilidades son infinitas. La gracilaria estimula los agentes que se ocupan de la prevención de tumores, impiden el crecimiento del virus del herpes, infecciones urinarias, bocio, molestias estomacales, asma y problemas de la piel.

¿Os habéis beneficiado de las condiciones marinas existentes en la provincia de Alicante? ¿De qué forma?

No sólo marinas, las condiciones socio-económicas de nuestra provincia han hecho posible que el proyecto haya salido adelante. Desde los momentos iniciales nos hemos visto rodeados y apoyados por un ecosistema público-privado de apoyo al emprendimiento.

La vinculación con la Universidad de Alicante, la predisposición de las administraciones locales y la colaboración con empresas privadas nos han facilitado el camino. La climatología alicantina supone para nosotros una gran ventaja competitiva. Casi 300 días de sol al año y temperaturas estables son el mejor caldo de cultivo para el crecimiento de nuestras algas.

¿Cuál es el actual estado del proyecto y hacia dónde os gustaría que evolucionase?

Actualmente estamos utilizando las instalaciones del Centro de Investigaciones Marinas (CIMAR) para llevar a cabo la optimización del cultivo. Simultáneamente estamos preparando la inauguración de nuestra planta piloto, que nos permitirá escalar la producción a más de un millón de toneladas al año. Nuestro objetivo es el poder posicionar las algas del mediterráneo como una materia prima sostenible para consumo humano y animal.

Se trata de un proyecto formado por cuatro emprendedores alicantinos. ¿Cómo os repartís las funciones? ¿En qué ámbito trabaja cada uno?

Somos un equipo multidisciplinar. Guille, cómo biotecnólogo, es el director de I+D y controla todos los experimentos; Alejandro, técnico superior en acuicultura y experto en acuariofilia, se encarga de supervisar el diseño, montaje y mantenimiento de nuestras instalaciones y el departamento de producción; Silvia gestiona la parte medioambiental, investigación y aplicaciones de nuevas especies autóctonas; Y yo me encargo del desarrollo de negocio y marketing de la empresa.

¿Es el mar una fuente de riqueza poco empleada en la actualidad?

«La climatología alicantina supone para nosotros una gran ventaja competitiva»

No creemos que sea una fuente poco empleada, sino mal empleada. Se sobreexplotan y agotan algunos recursos y el desequilibrio medioambiental cada vez es mayor. Una de nuestras máximas es la Economía Azul, que reconoce la importancia de los mares y los océanos como motores de la economía por su gran potencial para la innovación y el crecimiento.

En las últimas décadas la explotación de nuestras costas ha estado enfocada puramente al sector turístico. Hemos dañado nuestro ecosistema a cambio de turismo barato y de borrachera. Hay que ser críticos ante esta situación y buscar otro tipo de sistemas productivos.

¿Resulta insostenible para la humanidad alimentarse de carne y pescado? ¿Cómo os imagináis la alimentación del futuro?

Se han demostrado las consecuencias de la insostenibilidad de la actual cadena de producción. La industria alimentaria debe reinventarse y queremos contribuir en la creación de una cadena de producción de comida saludable y sostenible, que respete nuestro entorno y bienestar.

La alimentación en el futuro será muy distinta a la actual. Muchos menos alimentos de origen animal y menos procesados. La alimentación celular sustituirá al consumo de carne en masa. Los alimentos probióticos y de origen vegetal tomarán también mucho más protagonismo. Las proteínas vegetales, como las de las algas, sustituirán en gran parte a las de origen animal.

«La alimentación en el futuro será muy distinta a la actual»

La fuente de Luceros celebra su 90 cumpleaños

Con los años el monumento realizado por Daniel Bañuls se fue convirtiendo en uno de los mayores símbolos de Alicante

DAVID RUBIO

La fuente de la plaza de los Luceros, uno de los monumentos fetiche de Alicante, cumple noventa años. Una obra construida en los albores del siglo XX y que ha sido testigo privilegiado de los enormes cambios urbanísticos que ha vivido el centro de la ciudad desde entonces.

Aunque pueda sonar a broma, lo cierto es que cuando fue construida quedaba a las afueras de Alicante. Apenas había unos pocos edificios por este barrio, como la diputación o la estación del ferrocarril.

Esta fuente contribuyó a revitalizar la zona, y a partir de aquel momento la ciudad fue creciendo en esta dirección hasta convertir Luceros en uno de sus principales epicentros urbanos.

Plaza de la Independencia

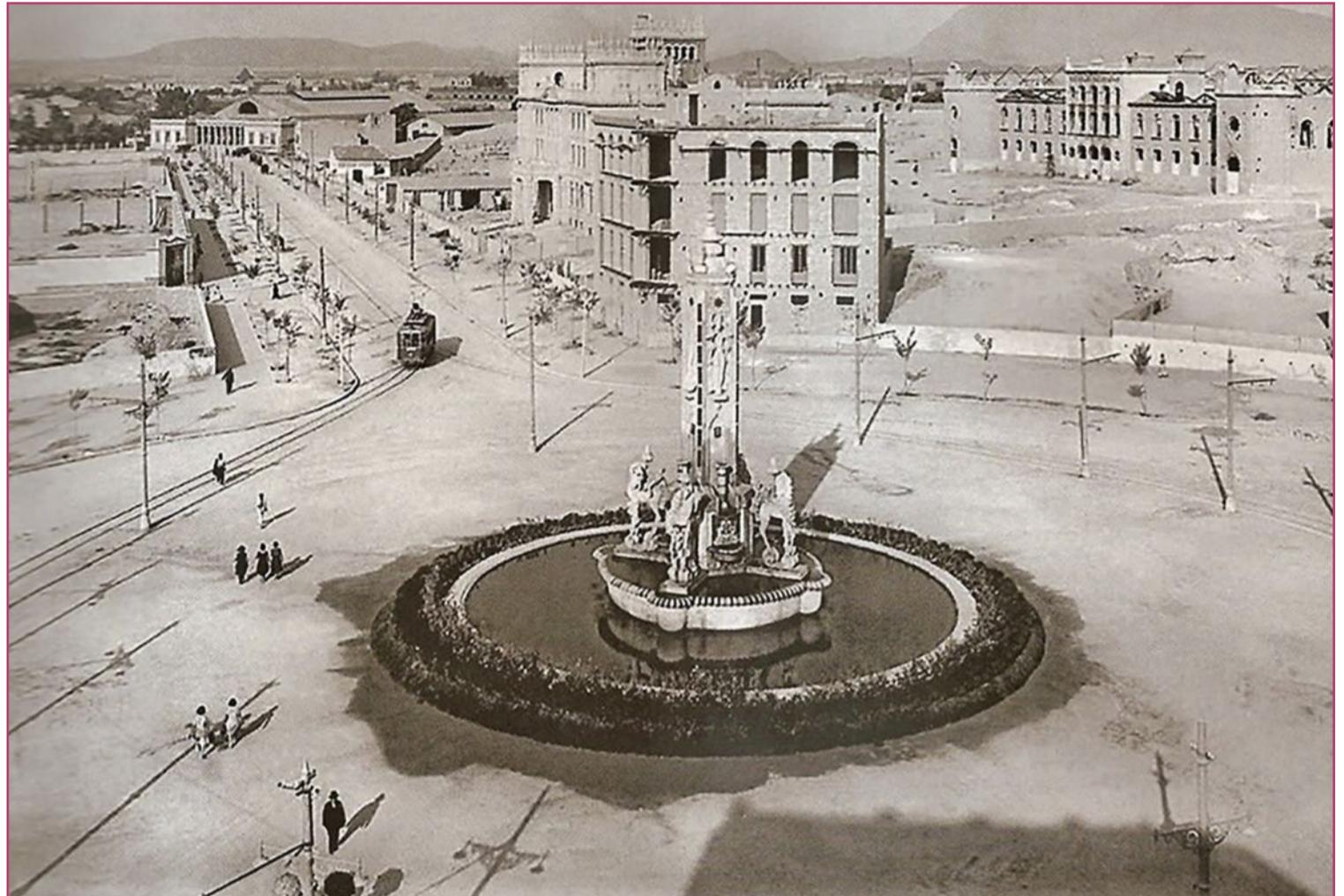
En 1929 el ayuntamiento organizó un concurso público para construir una nueva fuente que adornara la entonces llamada plaza de la Independencia. Este nombre le venía desde 1908, como homenaje al centenario del levantamiento del Dos de Mayo y la victoria obtenida en la guerra contra Napoleón, por la que los invasores franceses fueron expulsados de España. Precisamente Alicante fue una de las dos únicas ciudades españolas, junto a Cádiz, que nunca fue conquistada por las tropas galas.

En total se presentaron diez propuestas al concurso municipal, elaboradas por cuatro artistas locales. El ayuntamiento se decantó por la de Daniel Bañuls, un escultor de apenas veinticinco años de edad.

Proyectos paralelos

Atrás quedaban otros antiguos proyectos municipales concebidos para esta plaza, como el de construir aquí el primer estadio de fútbol en la ciudad (finalmente se ubicó en el actual parque de la Viña), o el de colocar pórticos (de forma parecida a la plaza Mayor de Salamanca).

Bañuls se inspiró en un pasaje de la mitología griega, el jardín de las Hespérides



Una de las primeras fotos realizadas a la plaza poco después de inaugurarse la fuente (años 30) | AlicantePedia.com

El alcalde, Julio Suárez-Llanos, tenía la clara idea de crear aquí la primera gran rotonda urbana para facilitar el cada vez mayor tráfico de vehículos, coches de caballos y tranvías que fluía por Alicante.

El monumento de Bañuls

El joven Daniel no era ni mucho menos un desconocido en los círculos artísticos alicantinos. Su padre, el escultor Vicente Bañuls, había sido toda una institución local durante el siglo XIX; autor del monumento a Maisonave, de las columnas decorativas del paseo Gadea o del monumento a Canalejas.

Si bien aprendió sus primeras lecciones en el taller de su progenitor, Daniel quiso ir un paso más allá y durante su adolescencia pasó temporadas en Madrid para adquirir un estilo artístico más moderno. Aun con todo, a la entrada de los años treinta seguía siendo 'el hijo de Vicente', pues todavía no había realizado ninguna obra de envergadura en la ciudad.

El nuevo proyecto

Su proyecto para la plaza de la Independencia se tituló 'Levante'. En la parte baja del monumento se ubican cuatro grandes

caballos con estrellas (también llamadas 'luceros') en sus cuerpos, acompañados de otras figuras mitológicas.

En el punto central se alza un obelisco, que en cada cara tiene representadas cuatro figuras femeninas sobre las que destacan sendas estrellas de ocho puntas. Bañuls se inspiró en las ninfas Hespérides, que según la mitología griega protegen un esplendoroso jardín cuyas manzanas doradas proporcionan la inmortalidad.

La fuente fue inaugurada oficialmente el 31 de agosto de 1931. Bañuls cobró 39.000 pesetas por este trabajo.

La 'plaza de los caballos'

El boceto de Bañuls no solo convenció a los concejales, sino también al conjunto de los alicantinos. De hecho, la plaza de la Independencia pronto pasaría a ser conocida popularmente como 'la plaza de los caballos',

La fuente fue inaugurada el 31 de agosto de 1931

a pesar de que no se modificó su nombre oficial.

Daniel Bañuls se consolidó a partir de entonces como el gran escultor de Alicante. Precisamente tenía por costumbre desayunar cada mañana en una cafetería de la plaza junto a su amigo el pintor Emilio Varela. Aquí se inspiraba contemplando su monumento y cogía ideas para sus siguientes trabajos. Por desgracia una lastimosa enfermedad cortó su prometedor futuro, llevándosele para siempre cuando tan solo contaba con 42 años de edad.

Plaza de Cataluña y de Luceros

El lugar cambió de nombre varias veces en los siguientes años, aunque durante décadas la gente continuó llamándola "plaza de los caballos". En 1934 el ayuntamiento de la Segunda República decidió renombrarla como plaza Cataluña, en homenaje a dicha región, que acababa de aprobar un estatuto de autonomía.

Este nombre se mantuvo hasta 1941, cuando el ayuntamiento franquista prefirió denominarla plaza de los Luceros. Este nombre hace referencia a las estrellas dibujadas en el monumento, y también a una estrofa del 'Cara

al sol' que dice: "Formaré junto a los compañeros, que hacen guardia sobre los luceros".

Eje de la ciudad de hoy

En las últimas décadas el lugar se ha convertido en un símbolo de dos cosas tan alicantinas como son las Hogueras o el Hércules, pues aquí es donde se disparan las mascletás oficiales y se celebran los ascensos del equipo blanquiazul.

Curiosamente una de las doce pruebas que tuvo que realizar Hércules, según la literatura clásica, fue robar las manzanas del jardín de las Hespérides. El propio semidiós está representado en el monumento a través de cuatro leones, dado que en otra de sus proezas logró matar al león de Nemea y desde entonces se cubría con su piel.

Toda una casualidad involuntaria, o tal vez una premonición del destino a través de la imaginación de Bañuls.

Antes se llamó plaza de la Independencia y plaza de Cataluña

L'Albà

pirotecnia

Compra anticipadamente
para evitar aglomeraciones

www.piroalba.es

FIESTA Y TRADICIÓN
NIT DE L'ALBÀ

15€

POR COMPRAS
DE 50 € O MÁS

LLÉVATE EL

**COHETE
OFRENDA**

POR SOLO

8€

**LOTES Y
COHETES**

AL 50%*

DEL 5 AL 8 AGOSTO

*OFERTAS APLICABLES SÓLO EN AGOSTO 2021, EN LAS FECHAS INDICADAS.

ELCHE CASA AZUL

C/ RINCÓN DE OLIVEDO, 4 T. 966 671 716

ELDA

AV. DE LOS CONDES DE ELDA 1

ALICANTE

AV. NOVELDA, 237

7x6€

**BATERÍAS
Y FUENTES**

3x1*

DEL 9 AL 12 AGOSTO