

AQUÍ en Santa Pola

Páginas centrales



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

«La humanidad, partiendo de la nada y con su solo esfuerzo, ha llegado a alcanzar las más altas cotas de miseria» Groucho Marx (actor)



Ahir, hui i demà

Págs. 22 y 23

Limpieza



Encarni Ramírez promete que se incrementarán los operarios, camiones y maquinaria, y se renovarán los contenedores. Pág. 3

Historia



Santiago Bernabéu puso a Santa Pola en el mapa durante sus últimos años de presidencia del Real Madrid. Pág. 21

Pesca



El rey de las salazones es el atún rojo, pez del que más se aprovechan todas sus partes. Pág. 2



LA VUELTA
AL COLE

Frena la miopía, no su futuro.

Las lentillas MiSight® 1 day
frenan la miopía en un 59%*



BRILLIANT FUTURES™



CENTRO ÓPTICO Y AUDITIVO
GRAN PLAYA

Telf. 96 669 12 08

Avda. Blasco Ibáñez, 25 Santa Pola

Salazones: La mar de salados

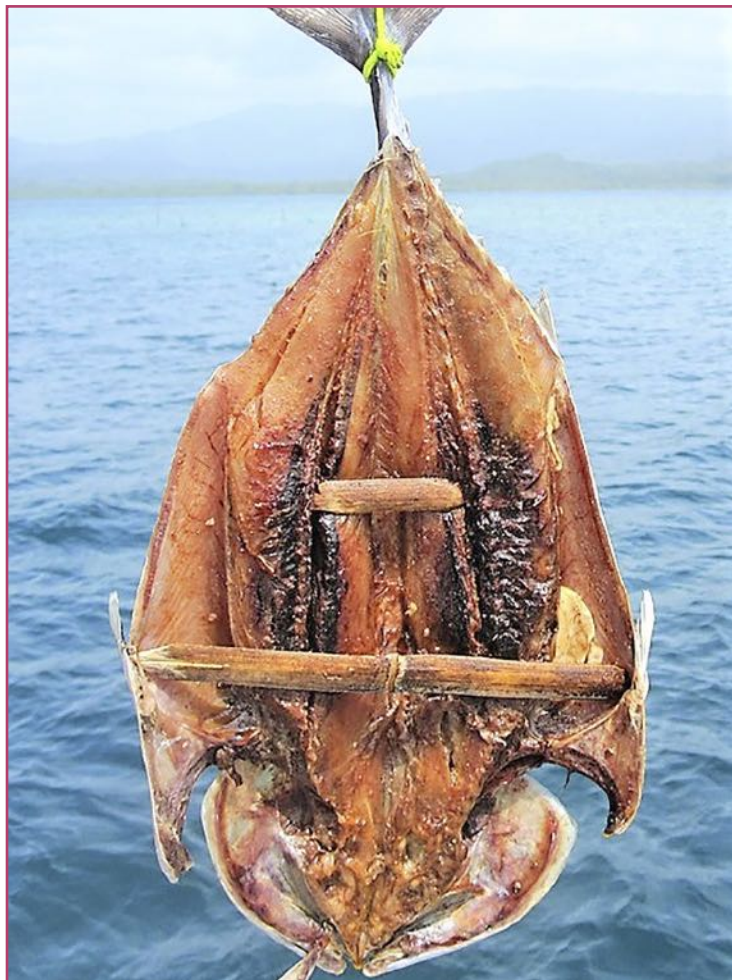
El rey es el atún rojo, pues es el pez del que más se aprovechan todas sus partes. Su hueva está a unos 200 euros el kilo

M. GUILBERT

La salazón es uno de los métodos más antiguos para conservar los alimentos de pescado y, por tanto, una de las técnicas culinarias más antiguas de nuestro país. Es un método para conservar el pescado -aunque también otros alimentos- mediante la deshidratación parcial del producto, el refuerzo de su sabor y la inhibición de ciertas bacterias.

Se sabe que los antiguos egipcios ya empezaban a poner los pescados en salazón con el objeto de poder almacenarlos y mantenerlos comestibles durante largos periodos de tiempo. También hay evidencias de usos similares en la China del tercer milenio antes de Cristo.

La importancia de la salazón hizo que la producción y la comercialización de la sal haya sido una de las prioridades de las distintas potencias desde tiempos del Imperio Romano. La técnica está basada en la sal propiamente dicha o salmuera, aunque en la actualidad las empresas que se dedican a su elaboración reali-



Salazón de melva.

chan sus partes para la salazón, su hueva está a unos 200 euros el kilo. Otros también muy apreciados son el bonito, melva, sardina, mújol, caballa, maruca o corvina.

Propiedades nutritivas

En su proceso de elaboración, las salazones ven modificadas algunas de las propiedades nutricionales que contienen. Por encima de todas queda el alto nivel de sal, lo que conlleva que no sea aconsejable su consumo continuado en personas con problemas de hipertensión o de retención de líquidos.

Aportan al organismo minerales y vitaminas que nos ayudan a fortalecer nuestros huesos y músculos, e incluso previenen enfermedades como puede ser el caso de la anemia, ya que cuentan con hierro.

Debido a su cantidad de magnesio, son productos muy recomendados para quienes llevan una vida físicamente activa, ayudándoles a mantener en buen estado los músculos y los huesos. Es un alimento rico en Vitamina

B, necesaria para el buen funcionamiento del sistema nervioso. El resto de nutrientes se ven reforzados tras el proceso de salado, ya que, ante la pérdida de agua, su concentración es mayor.

Capricho de prestigiosos chefs

No es de extrañar que los mejores cocineros de la provincia elijan la salazón para algunos de sus espectaculares platos. El menú Autorretratos del alicantino con tres estrellas Michelin Quique Dacosta es un impresionante carro de salazones en homenaje a esta técnica de conservación. Igualmente podemos encontrarlos entre los platos de las chefs Susi Díaz, María José San Román, y muchos otros cocineros menos conocidos.

Habitualmente se suelen servir como entrantes y abundan los de mojama, bacalao, atún, huevas o bonito acompañados de almendras. Son un complemento ideal en una ensalada, pero se innova además con sushi, pastas, en tartar, carpaccio, salpicón o con quesos.

«Antes era una forma de conservar el pescado en los barcos en los trayectos largos»
M. Salgado

zan otras técnicas de secado que aceleran el proceso.

Producto y tradición de esta provincia

La conservación de los alimentos, el mar Mediterráneo como perfecta despensa, y la tradición culinaria de los primeros pueblos

de nuestra provincia dieron lugar a uno de nuestros mejores manjares. El clima y la brisa del mar animan a degustar las salazones que se elaboran aquí y en algunas zonas de Murcia, desde donde se distribuyen y comercializan.

El rey es el atún rojo, pues es el pez de donde más se aprove-

«Hay mucha gente que viene y no lo conoce porque es un producto típico de aquí» M. Salgado

Forma parte de la tradición culinaria de los primeros pueblos de nuestra provincia

ENTREVISTA > Micaela Salgado / Vendedora de salazones

«Mi marido la preparaba en el barco»

Micaela Salgado es de Santa Pola, y desde hace casi 30 años se dedica a la venta de la salazón en el puerto.

¿Antiguamente lo secaban los pescadores en los barcos?

Sí. Mi marido, por ejemplo, que era pescador, la preparaba en el mismo barco cuando pescaban. Ponían el pescado en sal y luego lo secaban al sol con la brisa del mar. Era también una forma de conservarlo en los trayectos largos. Ahora las cosas son diferentes. Hay empresas que se dedican a ello porque hay que seguir unas normas sanitarias y está

prohibido hacerlas de otra manera.

Las técnicas también han cambiado, y ahora las fábricas que lo trabajan tienen un sistema de secado que acelera el proceso y evita cualquier tipo de contaminación o manipulación inadecuada. Tras pasar por el secadero se envasan al vacío. El secado tiene lugar en la secadora, una habitación aislada con extractor de humedad que aplica calor seco.

Nosotros lo compramos a una empresa de Redován desde hace años. Mi marido va allí, lo elige y se lo trae, siempre buscando la mejor calidad.

¿Los turistas conocen este producto?

Hay mucha gente que no sabe lo que es, incluso españoles, porque es un producto típico de aquí. Ten en cuenta que sólo se trabaja en la provincia de Alicante y en Murcia, y a pe-

sar de que se comercializa no llega a todas partes.

Y si hablamos de los extranjeros menos todavía. Se quedan muy gratamente sorprendidos cuando lo prueban. Especialmente los franceses se llevan mucho. También holandeses y alemanes, pero franceses los que más.

¿Este verano ha sido mejor que los dos anteriores?

Se ha notado mucho con respecto a los dos anteriores,

que fueron tan malos para el turismo por culpa de la pandemia. Nosotros llevamos 30 años vendiendo salazones en el puerto junto a los puestos del pescado fresco por las tardes, y los dos últimos años han sido los peores desde entonces.

Este verano afortunadamente ha sido bueno. Lo mejor es que tenemos una clientela fija muy buena que nos ha seguido comprando y que nos ha permitido continuar.

ENTREVISTA > Encarni Ramírez / Concejala de Limpieza y Parques (Elche, 18-febrero-1977)

«El nuevo pliego de limpieza es mucho mayor que el anterior»

Ramírez promete que se incrementarán los operarios, camiones y maquinaria, y se renovarán los contenedores

DAVID RUBIO

Desde hace más de dos décadas regenta varios chiringuitos en la playa. “Este verano afortunadamente ha sido muy bueno para los hosteleros santapoleros. Hacía varios años que no teníamos tantos visitantes. Se notaba las ganas de salir que teníamos todos. Menos mal, porque el anterior fue una ruina” nos comenta antes de comenzar la entrevista.

Encarnación Ramírez Baeza es la actual concejala de Limpieza Viaria y Gestión de Residuos, Eco-parque, Cementerios y Parques y Jardines. Santa Pola lleva desde 2018 con la contrata de limpieza caducada, aunque, según nos asegura la edil, la aprobación del nuevo pliego es inminente.

¿Cómo va la nueva contrata de limpieza? ¿Cuándo estará licitada?

El contrato ya está redactado desde hace tres meses. Estamos a la espera de que nos den el ok desde la mesa de contratación para sacarlo a licitación. Es un pliego muy abundante y lo tienen que revisar muy bien. Sinceramente yo pensaba que ya estaría licitado a estas alturas, pero tienen que avalarlo los abogados municipales y la interventora. Prometo que no tardará mucho.

¿Qué mejoras tiene respecto al actual?

Aún no puedo ser muy específica porque habrá una subasta pública, pero sí te puedo decir que será muy diferente. El antiguo contrato se redactó hace quince años y estaba pensado para un volumen de gente muy inferior al actual, especialmente en Gran Alacant. Más aún teniendo en cuenta los residentes que no están censados.

Por eso el nuevo contrato se ha ampliado muchísimo. Habrá más operarios para Gran Alacant y el resto de Santa Pola. Además cambiaremos los camiones de basura, la maquinaria de limpieza y los contenedores. El coste, evidentemente, también será mayor.

«Habrá un nuevo punto limpio fijo en Gran Alacant»



¿Qué tal ha trabajado Urbaser durante estos últimos años?

Yo no tengo ninguna queja, ellos hacen todo lo que les pido desde el minuto uno. Este verano se han portado de diez; han sacado toda la basura de los pinos en la sierra donde había hasta sofás y colchones. Durante la Dana también hicieron una labor espectacular. Eso no les entra en el contrato, y aún así lo están haciendo.

Hay que tener en cuenta que ellos trabajan con un contrato de hace quince años. Por ejemplo, yo siempre les hago mucho hincapié con los contenedores, pues muchos tienen las tapas y los pies estropeados ya que la gente que pone un palito para escharbar en la basura los rompe.

El problema es que a Urbaser no le interesa renovar los contenedores hasta que no se sepa si continuarán encargándose de la limpieza, porque es una inversión económica muy grande. Por eso no se cambiarán hasta que no entre en vigor el nuevo pliego.

¿Por qué se tardado tanto, desde 2018 que caducó el antiguo contrato, en sacar un nuevo pliego?

En realidad el contrato originalmente acababa en 2016, pero el anterior equipo de gobierno lo fue prorrogando. Nosotros ya no podíamos hacer más prórrogas. Esto es muy complejo de redactar, la técnica y yo estuvimos durante cuatro meses trabajando hasta las once para poder terminarlo.

¿Habrá un ecoparque móvil?

Los dos ecoparques de Santa Pola se mantendrán en su lugar actual, la diferencia es que a partir de ahora ya no estarán gestionados directamente por el Ayuntamiento sino por la empresa concesionaria. Así reduciremos el gasto público. Además, se abrirá un ecoparque más en Gran Alacant, pues en este barrio solo

hay un punto de poda que es algo muy insuficiente.

A mí no me convencer los ecoparques móviles. Al final acababan generando más basura por todos los lados. En Gran Alacant lo intentamos y tuve que quitarlo en un mes. La gente no tiene ningún control e incluso pillamos a tres empresas que lo estaban aprovechando para dejarlo todo en la calle. Desde la Conselleria me han ofrecido poner un punto limpio móvil pero prefiero que la empresa que gane la licitación gestione tres ecoparques fijos.

Recientemente habéis renovado los juegos infantiles de algunos parques.

Durante este verano hemos reparado cinco parques infantiles de Santa Pola y en octubre lo haremos en el parque de Gran Alacant que está enfrente de Correos. Básicamente estamos arreglando el caucho donde juegan los niños y los columpios estropeados. También pintamos el vallado que lo necesita.

Además vamos a arreglar todos los bancos de la avenida de Mediterráneo. También acabamos de aprobar poner un pipican

para Santa Pola como el que hay en Gran Alacant y aprovecho para anunciar que cambiaremos las jardineras del paseo de Tamarit, pues están bastante estropeadas.

¿Te gustaría inaugurar algún parque en lo que queda de mandato?

Sí. Me gustaría poner uno en el solar de la calle Tarragona. Es algo que me lo han pedido algunos vecinos ya que no hay ningún parque por esa zona. El problema es que ahora mismo no tengo crédito presupuestario suficiente, pero espero conseguirlo. Es más, prometo que no dejaré pasar esta legislatura sin el contrato de limpieza licitado y sin este parque hecho. Me voy empeñar en conseguirlo (risas).

«Urbaser trabaja bien pero tienen un contrato que se queda muy corto»

La salsa que conquistó Roma

El Portus Ilicitanus fue uno de los principales centros de comercialización del condimento 'garum'

FERNANDO ABAD

La imagen quizá no resulte muy agradable a ojos occidentales a día de hoy. Se trata de aliñar los alimentos con el líquido resultante de fermentar en salmuera hígados, intestinos y otras vísceras de pescado, incluso pequeños peces enteros.

Aunque, como veremos, existe en la actualidad otra salsa muy semejante y bastante usada incluso por estos pagos; hablamos ahora del 'garum' o garo, que este año saltó a la actualidad gastronómica, además de por la puntual 'resurrección', al descubrir en las ruinas de la gaditana Baelo Claudia varias piletas para elaborar garo.

Introducida por los fenicios

Los fenicios fueron quienes introdujeron la salsa en la Península, en la citada Baelo Claudia (en la playa de Bolonia), donde hubo factoría, y desde Gades o Augusta Urbs Julia Gaditana (Cádiz), comercio marítimo. Pero las necesidades alimenticias del Imperio Romano extendieron el producto a lo largo de la Vía Augusta (1.500 kilómetros).

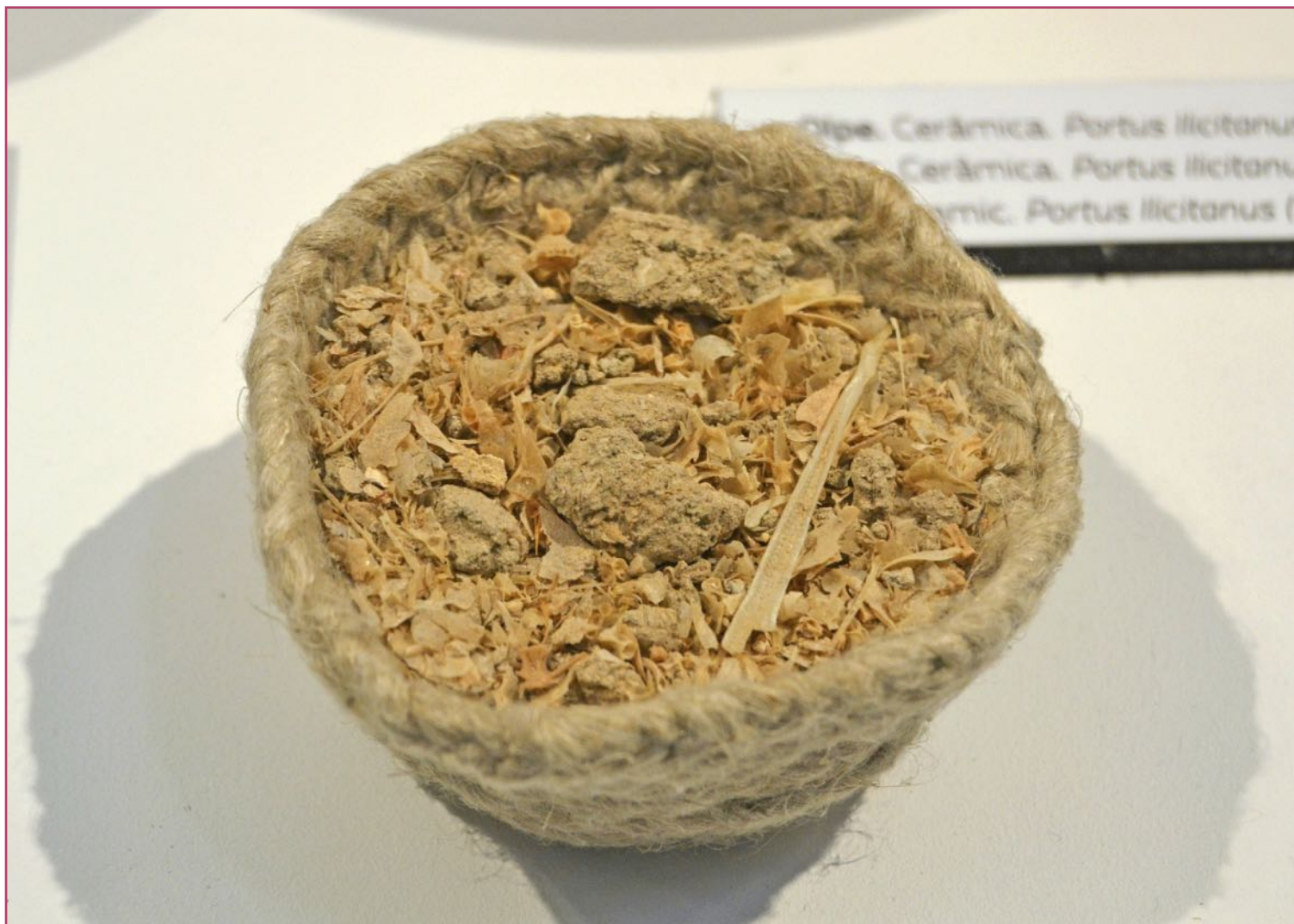
Arraigó especialmente en Carthago Nova (Cartagena) y Portus Ilicitanus, Santa Pola, que pasó de exportar ánforas y más ánforas, de esas que antaño decoraron las viviendas de más de un pescador y hoy enriquecen nuestro acervo museístico, a producir presumiblemente lo exportado.

Un puerto para un imperio

Por la época, el Portus Ilicitanus, que según algunos estudios pudo haber nacido más al norte, por donde los platos del actual vacunódromo Ciudad de la Luz, hasta que se ubicó en el más estratégico y resguardado emplazamiento actual -que ya conocían los íberos-, fue durante la dominación romana (en especial durante los siglos I al IV) uno de los más importantes puertos del Mediterráneo.

Esto implicó la existencia de un incipiente aunque importante sector terciario comercial,

La salsa fue introducida aquí por los fenicios



Restos de garum conservados en el Museo del Mar | Joanbanjo

pero también impulsó los sectores que debían proporcionar los productos a comerciar, como el garo.

¿Tan valiosa era esta salsa como para provocar, quién sabe, una previsible guerra comercial? ¿Pueden imaginarlo? “¡Consuma el garo de Portus Ilicitanus, mejor y más barato que el de Gades, y nosotros estamos enfilados desde el mismísimo Mediterráneo!”. Quizá sea el momento de repasar, aunque sea a ojeo, los manuales de historia gastronómica y descubrir hasta qué punto era tan importante para un romano de la época.

En las mejores mesas

Carnes (sobre todo aves) y pescados son, según recogen historiadores y antropólogos, la base principal de bastantes recetas a consumir en mesas romanas. Muchas de ellas, lógicamente adaptadas, perviven aún.

Como la costumbre, en las casas de gente adinerada, de tres platos para la comida principal: 'gustatio' (los aperitivos, como ensaladas y quizá unas olivas con 'mulsum' o vino con miel), el 'prime mensae' ('mesa

principal', el plato fuerte, obviamente) y el 'secundae mensae' (los postres: fruta, frutos secos y pasteles, endulzados con miel).

Uso de especias

Para lo que nos interesa aquí, el pescado y algunas de las carnes no llegaban en las mejores condiciones, así que el uso de especias y poderosas salsas se imponía. Como el garo o el 'liquamen' (pescado, hierbas y sal; en realidad, la pasta resultante del garo tras varios lavados con agua y sal).

Por un lado, estos mejunjes comestibles taparán ranciedades; por otro, conservarán el alimento en una especie de marinado. Hay que anotar que la sal presente en estas salsas actuaba como antiséptico, eliminando los gérmenes.

En las tripas del garo

De hecho, el garo incluso se utilizaba, según las crónicas, como primitivo medicamento para varias enfermedades de la piel y hasta el dolor de oídos. Con una fuerte capacidad de autólisis, esto es, de capacidad de digerirse a sí misma (la palabra, según la RAE, es

directamente sinónimo de suicidio), poseía lógicamente sus propiedades reales curativas, a las que añadir todos los mitos atesorados por la medicina contemporánea a él, más supersticiones varias.

Básicamente, a tenor de lo transmitido en los textos de la época, así como a partir de sus 'resurrecciones', como la presente, gracias a dichos escritos, el garo utilizaba como materia prima principal, al menos en su preparación gaditana, un pequeño pez, quizá anchoas (boquerones) o semejantes, al que denominaban 'garo'. También se utilizaban atunes (atún rojo), caballas, espadines, lubinas, morenas o incluso sardinas.

La versión santapolera

En el Levante español se tiene constancia de que, aparte, también se usaron brótolas de roca, jureles blancos (típicos del Mediterráneo) o rodaballos. Toda carne hace buen caldo, según atestigua el refrán. Y precisamente ese caldo resultante de sabor quizá no muy lejano al de la salsa Worcestershire (la Worcester o popularmente Perrins), por su base también en

anchoa fermentada, era lo que consumían los romanos, incluso cuando se iban a conquistar; las legiones lo tomaban diluido en agua, el 'hidrogarum'.

Fuera, pues, en su versión gaditana, posiblemente más cercana a la de los fenicios, o en la santapolera, quién sabe hoy si más popular, más asequible para todas las mesas romanas, o en la de otras localidades que lo comerciaron, lo cierto es que el garo se convirtió poco menos que en el indispensable vinagre o la salsa de soja del mismísimo Imperio Romano.

El Portus Ilicitanus fue uno de los muelles más importantes

El garo llegó a utilizarse incluso como medicamento



320 días de sol.
365 de playa.
Quien lo ha vivido lo sabe



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Que pase el siguiente

Es evidente que nuestra tira cómica, en ocasiones irónica e incluso sarcástica, no podría ir destinada a otro tema que no fuera la asombrosa situación que estamos viviendo.

También el carburante

Y es que no solo la electricidad sigue con costes máximos históricos sin que nadie sepa explicar, con algo más que una burda disculpa, el motivo de esta situación; también el carburante, que igualmente influye a casi todos personalmente y de manera importante en los productos, incluso los adquiridos por internet (alguien tiene que llevarlos a casa) está al alza sin saber hasta dónde puede llegar.

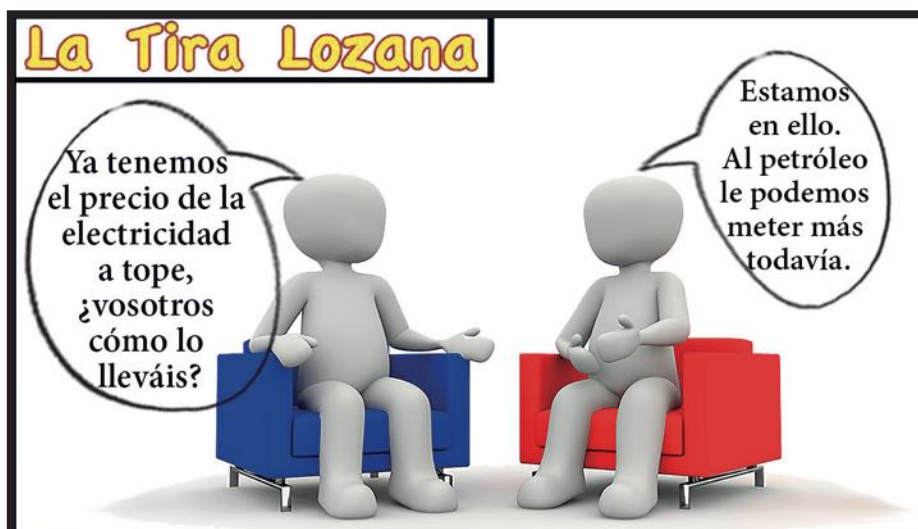
El caso es que no sabemos por qué los ciudadanos estamos pagando 'el pato'. ¿Es un pulso al Gobierno? ¿Se pretende contrarrestar el tono triunfalista de Pedro Sánchez de cara a unos fondos europeos prometidos hace meses pero que no acaban de llegar?

Felipe González y José María Aznar están últimamente muy locuaces, pero claro, de esto no nos van a hablar porque en esta ocasión están en el otro bando.

Con estos no es tan fácil

Si este fuera el tema único poco más podría decir en esta editorial más allá de todas las reflexiones expresadas sobre el tema en el mes anterior, pero no es cuestión de repetirse. Esperemos que alguien en sus cabaes ponga fin a todo esto, por las buenas o por las no tan buenas.

Igual que utilizaron armas legales (luego tumbadas por el Tribunal Constitucional) para meternos a todos en casa y cerrar la mayoría de los negocios, motivo de ruina para muchísimas familias a las que precisamente ahora les piden que afronten estos gastos excepcionales, cuando algunas incluso se encuentran en la desagradable situación de engordar las colas de la ayuda social; ahora deberían hacer algo con este abuso absoluto que les da a estas empresas ser un suministro imprescindible.



De corderitos a lobos

Claro que para lo primero bastaba con meter miedo a los corderitos y para lo segundo hay que saber enfrentarse a unos lobos más fieros que ellos, y ahí es donde se debe demostrar de que pasta se está hecho y hasta dónde eres capaz de llegar.

Pero este no es el único tema, ni siquiera tampoco lo es el volcán de La Palma que llena más minutos en los informativos de los que tienen adjudicados en su franja horaria a pesar que poco más hay que decir. Bastaría una conexión para saber la situación de esa parte de nuestro país, pero nos perderíamos el morbo de ver a la gente sufrir y llorar por haberlo perdido todo.

Bendita televisión Canaria que desde el principio decidió no sacar testimonios y dedicarse solo a dar la noticia. Seguro que no tendrá la mejor audiencia, pero me quito el sombrero ante una decisión como esa.

El circo continúa

Quizá la noticia de este mes podría haber sido el show de la detención de Puigdemont en Cerdeña. Al final nadie sabe que ha ocurrido,

si ha sido algún tipo de estrategia política o la acción de un tipo que se sentía olvidado y necesitaba volver a estar en el candelero.

Cuando alguien que ha sabido esquivar tan bien a la justicia y salir siempre sin más de repente comete una torpeza así... ¿seguro que es por error? Ya no digo si encima tenemos en cuenta que se acercaba un nuevo uno de octubre y él no está aquí para acaparar todo el protagonismo.

Visibilidad al suicidio

Pero yo me quedo con otro cambio que por fin se está produciendo en los medios de comunicación en particular y en la sociedad en general. Llevo muchos años, tanto personalmente como a través de nuestros soportes informativos, reivindicando dar visibilidad al suicidio.

En todos estos años, y puesto que la dinámica (no quiero volver al grupo de corderitos que somos) era mejor no hablar de ello, cada vez que lo comentaba siempre me abordaban como si estuviera loco; si todos dicen que mejor no hablar de ello por algo será.

Ahora, por fin, se empieza a decir lo contrario. Que al igual que con el bullying, las adicciones o la violencia de género, por poner algunos

ejemplos, la única forma de que la ciudadanía lo conozca, luego lo entienda, posteriormente lo acepte y al final luche por que no ocurra es dándole visibilidad, poniendo sobre la mesa el problema y que no es solo de una persona, sino de toda la sociedad.

Comprensión social

Si la mujer ya no es la culpable, sino la víctima, es porque se ha mostrado a la sociedad la realidad y se ha conseguido el rechazo unánime. Si una persona padece las consecuencias del bullying ya no se la machaca además en casa forzándola a defenderse de una forma que ni sabe ni quiere, y que le puede incluso suponer más trauma que el propio acoso; se la comprende y ayuda y se lucha contra esos maltratadores. Todo eso se ha conseguido gracias a la visibilidad, explicación y comprensión por parte de la sociedad.

Igual pasa con las adicciones. Son un problema personal, que se traduce en un conflicto familiar y que consigue llegar al rechazo y 'linchamiento' social. Poco a poco, igualmente dar visibilidad a estos temas, enfocarlos como una 'enfermedad', hace que todo el entorno pase del rechazo absoluto a la comprensión e intento de ayuda.

Nunca esconder

Pues con el suicidio ocurre igual. Las personas pasamos a lo largo de nuestra vida por una montaña rusa de emociones, y entre ellas pueden estar momentos en los que no queramos seguir en este 'parque de atracciones'; que nos queramos bajar.

Quien lo sufre no está en disposición de luchar en ese momento, por eso el resto necesitamos esa arma maravillosa que es el conocimiento para saber detectar que algo está pasando, comprenderlo y poder ayudar en lugar de intentar esconder. Como de casi todo se puede salir, pero se necesita ayuda, no rechazo u ocultación que es lo mismo que empujar al abismo.

AQUÍ®

Publicación auditada por
ojs / pgs

Medios de Comunicación

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

D.L. AQUÍ en Elche: A 787-2016

AQUÍ en Elche

www.aquienelche.com
/AQUíenElche - @AQUíenElche

D.L. AQUÍ en Santa Pola: A 788-2016

AQUÍ en Santa Pola

www.aquiensantapola.com
/AQUíenSantaPola - @AQUíenSantaPola

D.L. AQUÍ en Crevillent: A 372-2019

AQUÍ en Crevillent

www.aquiencrevillent.com
/AQUíenCrevillent - @AQUíenCrevillent



Ángel Fernández
DIRECTOR



Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO



Adrián Cedillo
SUBDIRECTOR



Carmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓN



Carlos Guinea
CULTURA



Jorge Espi
JUSTICIA



David Rubio
PROVINCIA



Jonathan Manzano
ALICANTE



Fabiola Zafra
VEGA BAJA



Javier Díaz
MEDIO VINALOPÓ



Nicolás Van Looy
MARINA BAIXA



Mireia Pascual
ALCOY



Carlos Forte
VILLENIA



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Pedro Mateo
CREATIVIDAD



Miguel Asensio
DIBUJANTE



Manuel García
DISTRIBUCIÓN

Ribera, entre las 100 mejores empresas para trabajar en España

Sus planes de conciliación y carrera profesional son claves en la política de gestión de Personas y uno de los motivos de ocupar este puesto del ranking



REDACCIÓN

El grupo sanitario Ribera se encuentra entre las 100 mejores empresas para trabajar en España, según el ranking que elabora cada año El Mundo-Actualidad Económica, en base a unos parámetros predeterminados.

El grupo sanitario ocupa el puesto 55 y es la primera empresa de gestión sanitaria en el ranking que elabora El Mundo-Actualidad Económica

En concreto, el grupo se sitúa en el puesto 55 y es la primera empresa de gestión sanitaria que aparece en este análisis pormenorizado sobre la atracción, promoción y fidelización del talento, las retribuciones y compensaciones a sus profesionales, el ambiente de trabajo, las acciones y políticas de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) y la formación que se facilita a sus empleados.

En busca constante de talento

Sobre la política de gestión de Personas del grupo Ribera, este ranking destaca la formación personalizada a los profesionales, su plan de carrera y desarrollo profesional y los numerosos programas de conciliación, flexibilidad y beneficios sociales que se ponen a dispo-

sición de su plantilla, en los diferentes centros sanitarios.

“El grupo Ribera está en un momento de crecimiento, expansión y diversificación, y buscamos talento todos los días”, explica Salvador Sanchis, director corporativo de Personas, que recuerda que Ribera cuenta ya con diez hospitales en cinco comunidades autónomas, además de una filial tecnológica, futuRS, una central de compras

Se han puntuado las acciones en favor del talento, retribución y compensación, ambiente, RSC y formación

y una división de laboratorio, Ribera Lab.

Los perfiles más demandados por Ribera son los sanitarios y los tecnológicos, en concreto con experiencia en desarrollo de software y de operaciones IT y en el área de producto y gestión.

Mejorar el bienestar de las personas

“Para Ribera, los valores, competencias personales y la actitud son clave en el ejercicio de cualquier perfil profesional que se incorpora: la vocación de servicio, la mejora continua, la innovación, el trabajo en equipo, la implicación y el compromiso con lo que hacemos son un elemento diferenciador”, explica.

El director corporativo de Personas también pone en valor la labor que se está rea-

lizando para adaptar las condiciones laborales con las necesidades y expectativas individuales de las personas que forman parte de la organización. La flexibilidad horaria, los turnos adaptados o el teletrabajo, lo hacen posible, siempre ayudados por la tecnología y la vocación innovadora del grupo “que nos sitúa a la vanguardia para mejorar el bienestar de las personas”.

**«El grupo Ribera está en un momento de crecimiento, expansión y diversificación»
S. Sanchis**

Los ocho Patrimonios que tenemos en la Comunidad Valenciana

La UNESCO reconoce cuatro Patrimonios de la Humanidad relacionados con la provincia de Alicante

DAVID RUBIO

Llega un nuevo 9 de octubre, Día regional de la Comunidad Valenciana, conmemorando la conquista de la Valencia musulmana a manos del rey aragonés Jaime I en ese mismo día de 1238. En esta ocasión, para celebrarlo, en nuestro periódico hemos querido repasar cuáles son los Patrimonios de la Humanidad reconocidos por la UNESCO en nuestra comunidad autónoma.

Tenemos un total de ocho patrimonios, de los cuales cuatro están presentes total o parcialmente en la provincia de Alicante. Nuestros edificios, nuestra naturaleza, nuestras fiestas e incluso nuestra gastronomía han sido reconocidos dentro de este selecto club de la Organización de Naciones Unidas (ONU). Toda una muestra de la gran riqueza patrimonial, en muy diferentes aspectos, que tenemos en estas tierras.

El arte rupestre

Las pinturas rupestres del Mediterráneo español han sido catalogadas como un estilo propio de arte prehistórico, conocido como Macroesquemático y reconocido como Patrimonio de la Humanidad. Se trata de un conjunto de hasta 758 abrigos rocosos, cuevas, covachas o barrancos que contienen restos de estas antiguísimas obras.

La provincia de Alicante es la gran reina del Macroesquemático, pues en nuestras montañas se han encontrado hasta 130 lugares con pinturas. Más que en ninguna otra provincia española. Podríamos destacar las halladas en la cueva La Sarga (Alcoy), el Pla de Petracos (Castell de Castells), el Barranc de la Fita (Famorca), el Barranc de Beniali (la Vall de Gallinera), el Barranc de l'Infern (Vall de Laguart), etc.

Los dos Patrimonios de Elche

El Palmeral de Elche es el más grande de Europa, con más de 200.000 palmeras repartidas

Las Fiestas de Algemesí son organizadas cada año por un barrio diferente



Huerto del Cura en Elche.

por 500 hectáreas. Se trata de un agrosistema de regadío implantado para convertir esta árida zona en un oasis mucho más fértil y húmedo para los huertos de cultivo. Si bien dicen que sus orígenes podrían ser iberos o fenicios, fueron los musulmanes quienes más desarrollaron el Palmeral en la Edad Media.

Probablemente el jardín más emblemático de este Palmeral sea el Huerto del Cura, donde entre muchas otras está la famosa Palmera Imperial. Igualmente aquí podemos encontrar granados, naranjos, limoneros, higueras, cactus, etc. Incluso hay un busto dedicado al ya citado Jaime I el Conquistador pues jugó un papel clave en evitar la destrucción del Palmeral.

Además en esta localidad también se celebra el famoso Misteri d'Elx, una obra de teatro sacro que se viene representando desde la Edad Media hasta la actualidad lo cual la hace única en el mundo. En concreto los ilicitanos participantes recrean la Dormición, Asunción y Coronación de la Virgen María.

La Basílica de Santa María acogerá este Patrimonio Inmaterial de la Humanidad desde el 29 de octubre hasta el 1 de noviembre por primera vez desde 2019, pues las últimas representacio-

nes fueron suspendidas por la pandemia. Quizás ésta vaya a ser una de las ediciones más esperadas de toda la historia del Misteri.

Dieta mediterránea

La gastronomía propia del Mediterráneo es un Patrimonio Inmaterial de la Humanidad reconocido por la UNESCO que España comparte con Italia, Marruecos, Portugal, Grecia, Chipre y Croacia.

No hay ninguna duda de que la Comunidad Valenciana juega un papel capital en esta dieta aportando productos típicos como los muy diferentes tipos de arroz, el turrón, la horchata, los cítricos, el pescado, las peladillas, el Agua de Valencia y un largo etcétera.

Los tres Patrimonios de Valencia

La Lonja de la Seda de Valencia es, por el momento, el único edificio de nuestra comunidad que se ha ganado el reconocimiento de la UNESCO. Su construcción comenzó en el siglo XV y está considerado como una joya del gótico flamígero y del Siglo de Oro valenciano. Si bien en su interior se han comercializado variedad de mercancías, la seda ha sido siempre su producto estrella.

Los historiadores todavía debaten sobre el origen del Tri-

bunal de las Aguas de Valencia. Normalmente se considera que comenzó a funcionar durante la época islámica, pero algunos incluso se van hasta los romanos. Su función es impartir justicia en los conflictos que puedan surgir entre los agricultores de la Huerta de Valencia respecto al agua de ocho acequias dependientes del río Turia. La institución fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en 2008.

El último de los Patrimonios que logró Valencia fue el reconocimiento de sus Fallas dedicadas a San José. Este año irónicamente no se han celebrado en el día de su patrón, sino a principios de septiembre luego de que las fiestas fueran interrumpidas en marzo de 2020 por la covid-19. Una tradición procedente del siglo XIX que, según la versión popular, fue iniciada por los carpinteros valencianos.

Las fiestas de Algemesí

Terminamos este recorrido en Algemesí, donde cada septiembre se celebran las Fiestas de Nuestra Señora de la Salud en conmemoración al hallazgo de la Virgen de la Salud por un vecino en 1247.

Estos festejos se vienen realizando desde al menos el siglo XVII y destacan sobre todo por su enorme contenido cultural, como

representaciones teatrales, actuaciones musicales, bailes, muixerangas, etc. Todo ello siguiendo ritos que se han trasladado de padres a hijos durante generaciones. Otra curiosidad es que la organización de las fiestas se va rotando cada año entre los cuatro barrios históricos de la localidad.

Además de los citados, algunas otras localidades valencianas han manifestado su interés de optar a engrosar la lista de Patrimonios de la Humanidad elaborada por la UNESCO. Es el caso de Orihuela con su milenario sistema de regadío de la huerta o de Alicante con su también milenario Castillo de Santa Bárbara.

Este octubre se representará el primer Misteri d'Elx desde 2019

Alicante es la provincia con más presencia de arte rupestre levantino

**Ara més que mai,
tots a una veu.**

9 d'Octubre
dia de la
Comunitat Valenciana



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu

Las ciudades del agua 21

Principio: La preservación del agua



Los Montesinos, la lucha por el buen agua

A la vera de la salina rosa

TEXTO: FERNANDO ABAD

ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

Hacía falta agua. En lo que hoy es Los Montesinos. De la buena, de la dulce, de la que calma la sed y riega los campos. La que pillaba cerca, la omnipresente Laguna Salada de Torrevieja, donde se recolecta el preciado cloruro sódico, pues eso, era salada, de tan saturada de sales que se convirtió en hábitat natural del alga 'Dunaliella salina', la que vuelve rosas las aguas salobres, como en el bíblico mar Muerto o la boliviana laguna Colorada. ¿Qué hacemos? Pues construyamos aljibes.

Paradigmático resulta hoy el de la visitable Finca La Marquesa, en la partida del mismo nombre (por la CV-943, que nace en la ciudad). Y de paso, le insuflamos algo de Historia y Mito al lugar. Manuela Valenzuela y Vázquez Fajardo, de biografía enredada por entre las mimbres de los legajos nobiliarios, era a la sazón marquesa de Rafal, estirpe nobiliaria que, por toque real de Felipe IV, inicia el 14 de junio de 1636 el oriolano Jerónimo de Rocamora y Thomas (1571-1639), primer barón de Puebla de Rocamora y octavo señor de Benferri, con verdadera hambre de fundar caseríos dedicados a explotar el agro levantino.

Será en 1695 cuando la marquesa, viuda de Gaspar, séptimo hijo de Jerónimo y segundo marqués de Rafal (fallece en 1666), done a la orden jesuita oriolana los terrenos de los que germinará el municipio actual de Los Montesinos. Pronto, gracias al empuje del 'censo enfiteúutico', aumenta considerablemente la población, en un núcleo vivencial que también contaba con almazara y bodega. Cereales, olivos, moreras y hasta vides o pastos para el ganado crecerán, fructificarán y, gracias al agua de lluvia y más tarde al Canal de Riegos de Levante, arraigarán.

El aljibe -bóveda de cañón y cubeta de decantación como



exoesqueleto- nacía, según documentos, a mediados del XVIII y formó parte de un sistema de pozos, cisternas, para captar pluviosidades varias, como en los aún visibles de Lo de Vigo Viejo o de Lo Reig. ¿Su misión? Convertir en vergel lo que fue puro secarral.

Una ermita para arrancar

La ermita de Nuestra Señora del Rosario, popularmente 'la iglesia de la Marquesa', en el caserío del mismo nombre, fue iglesia parroquial (desde 1829 hasta 1990) para los labriegos de la zona. Aún hoy protagoniza, en plenas fiestas patronales a la Virgen del Pilar, en torno al 12 de octubre, una Romería a la Marquesa (la primera semana del mes). No nos olvidemos de los orígenes. De dos naves y torre de planta cuadrada (sobre ánima de una atalaya musulme) sembradas a finales del XVII, la vida y sus cosas, como el terremoto de 1929, le han plantado múltiples rehechuras que no eli-

minan en absoluto el presumible y sobrio dibujo original.

Al escarbar en las mimbres del caserío y sus terrenos en 1974, aparecieron monedas árabes del X al XI, 'el Tesorillo de la Marquesa'. Pero es que por estos pagos quizá ya se comerciaba hasta en pretéritos latinos, puesto que por el ahora municipio pasaba hasta la mismísima calzada Vía Augusta, que enlazaba Augusta Urbs Julia Gaditana o Gades (Cádiz) con Roma.

La 'town' de la Vega Baja

Dejamos atrás el mundo pedáneo y nos dirigimos a una urbe de alma paneuropea con buena parte de los 5.061 habitantes (en 1970 contaba con 2.165, el 40% diseminados en alquerías y casas de labranza), para un municipio de 15,05 km² en que, paradójicamente, casi donde mires, ves agua. No sólo por la icónicamente ubicua salina: balsas, piscinas, acequias, brazales, azarbes,

sifones de distribución. Respira agua multicultural Los Montesinos, especialmente en inglés.

De camino a la ciudad, alguna nave industrial (carpintería metálica, materiales de construcción y conservas de pescado conforman buena parte de la oferta manufacturera, además de, en lo turístico, un campo de golf de 9 hoyos de par 3, 'lawn bowls' o bolos sobre hierba y restaurante), palmeras, frutales, viveros ('garden centers') y hasta un rancho-hotel-restaurant-'spa' ('salus per aquam', 'salud a través del agua': la democratización comercial del balneario) dedicado en especial al visitante foráneo. Y por fin Los Montesinos, por la calle La Marquesa. La segregación del 30 de julio de 1990, de Almoradí, conmemorada todos los años, dio el protagónico a este caserío que recoge el nombre del propietario original.

Estamos ante una pequeña ciudad que combina modernidad edificada y plantas bajas con más o menos solera. Así, la

urbanita avenida del Mar (adonde desembocamos si seguimos por donde vinimos) conecta con un núcleo vivencial tan imprescindible como es la plaza del Sagrado Corazón gracias a las calles peatonales del Viento y Alejo Martínez. Y aquí, en tierra de 'bakeries' (panaderías) y 'supermarkets' (supermercados), relajémonos también con la gastronomía local, tan combinada como su fondo inmobiliario y pura fiesta mar y montaña. Arroz a banda con tropezones, pisto con bacalao frito con tomate, cebolla y ñoras o unas migas, y pan de calatrava, pasta flora (mantecados con cabello de ángel) o unas pequeñas toñas escaldadas (con miel). Para abrir boca, claro.

Naturalezas varias

Justo enfrente, una especie de manzana insular, de irregular área, con parque, que comprende la parroquia de Nuestra Señora del Pilar (1886, con nave central y dos laterales, altar mayor, coro y torre, entraña una imagen de 'La Dolorosa' del taller de Francisco Salzillo, 1707-1783), el moderno Hogar del Pensionista y el futurista edificio consistorial, más viviendas varias agregadas (plantas bajas, dos alturas, tres) y callejero interno sólo para 'coches oficiales'. Casi un resumen de la ciudad, y bastante paseable si el sol no pica mucho.

Los Montesinos presume de buenos descansos entre naturaleza, como el parque de la Constitución, los parques en la Herrada o el jardín botánico 30 de Julio, pero el reto ecologista abarca casi un horizonte, porque la laguna salada sigue ahí. Expectante, vigilante, aunque ya no amenace: le da la mano al municipio y enriquece su personalidad. Parte del extenso Parque Natural (desde el 10 de diciembre de 1996) de La Mata y Torrevieja, la Ruta Salada, sobre todo montesinera, la bordea e incluso le planta torres de observación en un recorrido a disfrutar andando o pedaleando... con algo a la mochila para calmar la sed, claro.

La Diputación implanta un sistema de ciberseguridad en 40 ayuntamientos

Cada día la institución provincial alicantina recibe unos 3.500 ataques de hackers que intentan encriptar los datos informáticos

DAVID RUBIO

La Diputación de Alicante ha desarrollado un nuevo sistema tecnológico para proteger los datos informáticos de los ayuntamientos en cuarenta de los municipios más despoblados de la provincia. Se trata de una primera fase del proyecto, pues estos mecanismos de ciberseguridad se irán implantando también en los demás ayuntamientos alicantinos en 2022.

“Desde hace un tiempo las administraciones públicas están siendo foco de ataques de ciberdelincuentes. Ahora estamos en el punto de mira. Por eso queremos ayudar a nuestros principales ‘clientes’, que son los ayuntamientos pequeños” nos comenta Juan de Dios Navarro, diputado provincial de Agenda Digital e Innovación.

Buscando robar datos

Aproximadamente la Diputación recibe una media de 3.500 ataques informáticos diarios protagonizados por 1.700 hackers diferentes. Cabe recordar que la institución provincial no solo gestiona sus propios sistemas internos, sino que también aloja las webs de la mayoría de los ayuntamientos de la provincia así como las de entes autónomos dependientes tipo el ADDA, MARQ, SUMA, etc.

“Es algo de lo que debemos preocuparnos todos los días del año. Y ahora con la pandemia han aumentado los trámites por internet, así que los hackers tienen todavía más puertas para colarse. Además, como cada vez informatizamos mayor cantidad de documentos, si consiguen reventar el sistema acceden a más información” nos explica José Luis Verdú, director del área de Innovación.

Estos ciberdelincuentes normalmente buscan encriptar los datos de los ordenadores para luego exigir un rescate económico por ellos.



Los informáticos José Luis Verdú y Jaime Pérez junto al diputado provincial Juan de Dios Navarro.

co por ellos. “Su modus operandi no es pedir una transferencia bancaria ni que les demos los billetes en mano, sino bitcoins para que no se puedan rastrear” nos indica Jaime Pérez, responsable de sistemas y telecomunicaciones.

Objetivo: Ayuntamientos

Por el momento el equipo informático de la Diputación, compuesto por una cuarentena de técnicos, ha logrado detener todos estos intentos de hackeo. Una de las medidas de protección tomadas ha sido cortar los accesos desde Rusia, Afganistán y China al detectar que muchos de los ataques proceden desde dichos países.

“Evidentemente este tipo de conexiones internacionales siempre son sospechosas. Ya me dirás qué hace un afgano visitando la web municipal de Tollos. Lo cierto es que en realidad solo sabemos el país donde está ubicado el servidor, pero bien puede ser un hacker conectado a un servidor ruso desde cualquier otra parte del mundo” nos comenta Verdú.

Sin embargo, algunos ayuntamientos de la provincia no han tenido tanta suerte contra estos intentos maliciosos de hackeo. El caso más grave fue el ocurrido en el Ayuntamiento de Jijona durante la pasada primavera, cuando un ataque mantuvo prácticamente bloqueada a toda la administración local durante un mes. Hasta las copias de seguridad se vieron comprometidas, por lo que los funcionarios tuvieron que volver a escanear casi todos los expedientes administrativos.

“Los ayuntamientos nos están pidiendo socorro continuamente porque saben la que se les viene encima. Cuando ves las barbas de tu vecino quemar, pones las tuyas a remojar. Aquí la cuestión no es si les atacarán o no, sino cuándo lo harán” nos admite Pérez.

Mejoras en la ciberseguridad

Este nuevo sistema instalado por la Diputación en cuarenta localidades consiste en un cortafuegos (firewall) que

aumenta la protección de los ordenadores ante intentos de intrusión. Además, se eliminan las búsquedas perniciosas en Google y otros buscadores, de forma que cuando una web puede ser peligrosa no aparece en los resultados de búsqueda.

Así mismo también se ha creado una red privada para que los ayuntamientos puedan comunicarse con administraciones públicas ajenas (Diputación, Generalitat, DGT, Seguridad Social, red SARA, etc.) de forma más segura. El sistema permite que el propio consistorio decida las webs y las aplicaciones a las que pueden acceder sus funcionarios.

Por otra parte, la Diputación tiene previsto a medio plazo construir un edificio concreto dedicado al proceso de datos. “Aquí se albergarán tanto los datos de la Diputación como los de todos los ayuntamientos que lo deseen, con sistemas de protección específica. Esto nos dará un importante salto cualitativo en ciberseguridad. Aún estamos definiendo los detalles, pero en principio estará

El sistema supone un nuevo cortafuegos contra ataques maliciosos y mejora la comunicación interna entre administraciones

funcionando ya para el año que viene” nos indica el diputado Navarro.

Al mismo tiempo el Centro de Inteligencia Digital (CENID), organismo conjunto de la Diputación con la Universidad de Alicante (UA) y la Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH), está realizando un estudio para identificar las debilidades en ciberseguridad de los ayuntamientos de la provincia.

Una lucha interminable

Aún con todo, desde el equipo informático de la Diputación nos admiten que es prácticamente imposible proteger al 100% una administración pública. “Aunque la seguridad informática cada vez es más proactiva, normalmente sigue siendo reactiva. Es decir, los hackers inventan nuevas trampas y nosotros vamos a posteriori tratando de solucionar los problemas” nos confiesan.

Las empresas privadas ni mucho menos escapan tampoco a estas amenazas. Valga el ejemplo del hackeo masivo que sufrió Telefónica en 2017. Más recientemente un hacker ético (contratado por grandes corporaciones para detectar debilidades) llamado Álex Birsan saltó a la fama por lograr irrumpir en los sistemas de emporios tan gigantescos como Microsoft, Apple, PayPal o Uber.

Los hackers intentan robar los datos para luego pedir un rescate en bitcoins

La Diputación planea construir un nuevo edificio dedicado al proceso de datos para 2022

ENTREVISTA > Noelia Pascual / Chef (Elche, 1984)

La mejor chef de paellas del mundo

Un arroz tan ilicitano como el de conejo y caracoles serranos se convierte en el mejor del mundo de manos de 'La chef del fuego'

M. GUILBERT

Noelia se siente cocinera desde muy pequeña, y siempre tuvo muy claro lo que quería ser. De hecho, ya casi lo era con muy pocos años gracias, sobre todo, al amor a los fogones que le inculcó especialmente su abuela. Y es que nadie mejor que una abuela puede transmitir esas enseñanzas.

Con el tiempo ha desarrollado su formación en diferentes escuelas de cocina, la cual completó con un máster en la Universidad de la Gastronomía de la Universidad de Alicante para convertirse en toda una chef.

A fuego vivo

La llaman la 'chef del fuego', porque ese es el medio que mejor domina, cocinar los arroces a fuego vivo, con leña. Así lo lleva haciendo su familia desde hace casi un siglo en su restaurante Cachito, que inauguró su familia en 1935 en Elche, y ella ya pertenece a la cuarta generación.

Ahora ha logrado su mayor éxito ganando el concurso mundial de paellas organizado por Visit-Valencia compitiendo con grandes cocineros de buena parte el mundo, y cree que ha obtenido la recompensa que merece su familia después de tantos años de trabajo.

¿Cómo se lleva ser considerada la mejor del mundo?

Todavía estoy en una nube. Era una mezcla de felicidad, emoción y agradecimiento, y se me saltaban las lágrimas cada dos por tres. Ha sido una experiencia maravillosa que me ha dado la oportunidad, además, de conocer a grandes cocineros de otros países y ver versiones tan distintas a las nuestras.

¿Qué versiones te han sorprendido más?

Algunas eran inverosímiles como la de Irlanda, que llevaba cerveza negra y ostras, y que sorprendentemente me gustó, o el de Perú, que lo hizo con conejillo de indias que para nosotros es una mascota.

«Vengo de una familia relacionada con la hostelería desde hace casi un siglo»

«Nuestro negocio ha sido siempre un matriarcado que ha ido pasando de madres a hijas a lo largo de cuatro generaciones»



Yo los probé todos, como debe ser, y aunque se salen de nuestras costumbres tradicionales no hay que cerrarse a nada y al menos hay que probarlo, pero he de decir que todos tenían su punto. No hay que olvidar que eran los mejores cocineros de cada país representado.

Una final de un concurso de esas características debe ser especial, ¿cómo se vive?

No fue nada fácil. De hecho, la representante de Estados Unidos me lo puso muy difícil hasta el último momento con su paella. Además, estoy acostumbrada a cocinar con leña, que, aunque para otros puede parecer más difícil, es a lo que yo me he habituado; medir el caldo con fuego de gas no es lo mismo que a la leña.

En una primera fase hice un arroz con bacalao, cebolla y patatas en homenaje a la huerta ilicitana, y en la segunda nuestro típico arroz con conejo y caracoles serranos que logró conquistar definitivamente al jurado.

¿Cuál crees que es el secreto de tus arroces?

Para mí lo más importante en un arroz es un buen fondo porque yo no concibo hacer un arroz con agua. Hay quienes utilizan fondo para el arroz de pescado, y para el de carne le echan agua... No lo entiendo.

Después es importante que haya un equilibrio entre los ingredientes, para que todos sobresalgan de la misma manera en sabor y protagonismo, y desde luego que la materia prima sea de buena calidad.

¿Por qué arroz y platos te decantas como tus favoritos?

Yo creo que mi preferido es el de bacalao, cebolla y patatas. Es además un arroz que me trae recuerdos y con mucho arraigo en el campo de Elche, tiene un sabor dulce muy peculiar que no te esperas. Y por supuesto el arroz con costra.

Por lo demás me gustan mucho los platos de cuchara de toda la vida. Estoy recuperando platos antiguos de los recetarios manuscritos por mis abuelas, y que pertenecen a la cultura de nuestra gastronomía, para que no se pierdan con el paso del tiempo. Hay que

poner en valor la cultura gastronómica de nuestros antepasados.

Después de tantos malos tragos causados por la pandemia esta es sin duda la mejor recompensa, ¿lo estáis notando ya?

Pues la verdad es que sí, hemos recibido cientos de felicitaciones que nos llegan de todo el mundo. El alcalde fue uno de los primeros en felicitarnos.

Como dices, después de tanto sufrir con la pandemia esto nos hacía mucha falta. Tengo que decir que nuestros clientes nunca nos han abandonado, venían a por los arroces y se los llevaban a casa. Ahora la curiosidad y la expectación ha hecho que el teléfono no pare de sonar, por lo que tenemos reservas ya de más de un mes.

Detrás de cada éxito suele haber una historia, ¿cuál es la tuya?

Yo vengo de una familia relacionada con la hostelería desde hace casi un siglo. Mis bisabuelos fundaron lo que hoy es el restaurante Cachito, pero en sus inicios fue una tienda de comestibles para abastecer a las casas del campo.

Más tarde añadieron una carnicería, después un pequeño bar, y lo más curioso es que también se instalaron allí una peluquera y un mecánico de coches. Finalmente, mi madre montó el restaurante, y hasta ahora.

¿Se puede decir que es un restaurante con sabor femenino?

Siempre ha sido un negocio matriarcal regentado por mujeres que ha ido pasando de madres a hijas. En la actualidad mi hermana y yo, que somos la cuarta generación, somos quienes dirigimos el negocio con mis padres, y hemos imprimido nuestra juventud y la actualidad a nuestra cocina, pero respetando la tradición y el arraigo del campo ilicitano. Siempre con mucha ilusión y humildad.

«Hay que poner en valor la cultura gastronómica de nuestros antepasados»

Salir por Aquí[®]

Nº13 - Octubre de 2021

AQUÍ[®]
Medios de Comunicación

Carlos Goñi

Fiel a sí mismo

*...y la más amplia
agenda de eventos*

Revista mensual de ocio y cultura de la provincia de Alicante



«Hay algo que siempre he seguido muy a rajatabla, nunca ser infiel a mí mismo»

Revólver celebra su 30 aniversario con un concierto en el Principal de Alicante este 7 de octubre

Carlos Goñi / Música

En plena gira 'Revólver, 30 años' Carlos Goñi (Madrid, 8-octubre-1961) hace una parada el jueves 7 de octubre en el Teatro Principal de Alicante. Una ciudad con la que guarda una gran vinculación pues aquí residió durante muchos años y fue donde dio sus primeros pinitos con la música.

Conversamos con quien es hoy uno de los grandes rockeros de este país. Muchos discos y vivencias durante estas tres décadas sobre las espaldas de Revólver, aquel chico que quería ser balonmanista en Agustinos y acabó metiéndose a músico.

Madrileño de nacimiento... pero criado en Alicante. ¿Por qué tu familia se mudó aquí?

En aquella época se cambiaba de empleo con más facilidad que ahora. Mis padres trabajaban en la construcción y nos mudamos a Alicante cuando yo tenía seis años de edad. Primero vivimos en un apartamento por la playa de San Juan, luego muchos años en el barrio de Los Ángeles y al final en Garbinet.

En tu niñez jugabas al balonmano.

Era portero en el equipo de mi colegio el Agustinos. Recuerdo el balonmano como mi gran pasión frustrada, porque me lesioné de gravedad con 14 años y no pude seguir jugando. Cogí una depresión gigantesca ya que era la ilusión de mi vida.

Cosas que pasan. Para superarlo pues me dio por ponerme a tocar. Siempre me había gustado mucho leer, de hecho mi otra gran frustración es no haber sido profesor de literatura, así que me puse a escribir canciones. De alguna manera descubrí que cualquier sueño es intercambiable por otro.

¿Entonces tu primer grupo fue en Alicante?

Sí, nos llamábamos 'Garage' y llegamos a grabar dos singles. Sin embargo no acabé de verlo claro y decidí mudarme a Valencia con

«Cuando me lesioné y no pude seguir con el balonmano me di cuenta que los sueños son intercambiables»



diecinueve años. Aún así nunca he perdido el contacto con Alicante, de hecho luego he vuelto a vivir algunas temporadas aquí.

¿Sigues teniendo contacto con tus compañeros de Garage?

Sobre todo con Basilio Montes, que ha estado muchos años trabajando para Ramoncín entre otros. Con el resto últimamente menos, la verdad. Recuerdo que durante una época yo me sentía un poco pringao respecto a mis amigos de Alicante porque ellos ya tenían casa y coche, mientras que yo seguía picando piedra para triunfar en la música (risas).

La gente que tenemos una vocación tan clara vivimos con la ventaja de que no nos preocupa a qué dedicar nuestra vida. Nuestra desventaja es que lo hacemos aunque no tengamos éxito, porque lo contrario sería traicionarte a ti mismo.

Tu primer gran grupo fue Comité Cisne. Para los que aún no habíamos nacido en los 80, ¿cómo era aquella banda?

Había una cosa que nos unía mucho, y otra que nos separaba. Por un lado todos teníamos un fervor absoluto por el rock de los años 70. Sin embargo a ellos les fascinaba todo el rollo que estaba surgiendo en Reino Unido durante los 80, y a mí no. Al final lo segundo pesó más y decidí salirme.

Además coincidió con una etapa en la que ya no tenía demasiadas ganas de seguir perteneciendo a un grupo, prefería llevar yo mismo las riendas de mi carrera.

Siempre has sido gran fanático de Lou Reed, ¿no?

Muchísimo. Recuerdo que siendo adolescente en Alicante un día escuché una de las canciones de su álbum 'Rock n Roll Animal' mientras hacía los deberes y me dije... ¡Joder, a esto es a lo que me tengo que dedicar toda mi vida!

De hecho no me consideré guitarrista hasta que no logré sacar el solo completo de toda la introducción de 'Sweet Jane'. Y te aseguro que pasaron muchos años (risas). Lou Reed junto con David Bowie, Bruce Springsteen y Billy Joel son los cuatro señores que más me han estado acompañando siempre.

Tras Comité Cisne nació Revólver. ¿Por qué te pusiste ese nombre a ti mismo?

Pues mira, debo decirte que el nombre de Comité Cisne siempre me pareció horroroso (risas). Recuerdo que cuando empecé en solitario la compañía Warner me sugirió hacerme llamar simplemente Carlos Goñi y dejarnos de historias, pero francamente a mí me daba un poco de vergüenza. Prefería esconderme bajo el paraguas de un nombre artístico más genérico.

Como era mi debut fuera de un grupo, tampoco quería un nombre que implicara a mucha gente. No podía ser 'Los...'. Revólver era un sustantivo casi capicúa que me gustó. Lo cierto es que con los años el nombre cada vez me ha dado más igual. Perfectamente podría hacerme llamar Carlos Goñi hoy en día, pero tampoco he tenido nunca la necesidad de ver mi nombre escrito con letras grandes en el cartel.

¿Cómo dirías que ha evolucionado tu música a lo largo de estas tres décadas?

Hay algo que siempre he seguido muy a rajatabla, nunca ser infiel a mí mismo. Siempre he pretendido que mi música fuera creciendo a la par que yo lo he hecho como persona. Porque tus gustos con los años van cambiando, y lo normal es que mis canciones también lo hagan.

Recuerdo que una vez tuve un encontronazo con Warner porque me decían "es que en este disco no hay ninguna canción como en el anterior". Pues claro que no, porque ya las he hecho.

Jamás he realizado un trabajo que haya sentido ajeno a mí. Tampoco he querido ser esclavo de algo de lo que no poder salir. Cuando me preguntan que qué queda de aquel chico que empezó en Alicante, yo siempre digo que la pasión por mi trabajo y nada más. Es necesario saber crecer como persona. Además, yo tengo una extraña mezcla personal, por un lado soy muy curioso y por otro mitad aragonés. El resultado es que me gusta probar cosas nuevas y al mismo tiempo soy bastante obcecado (risas).

Quizás una constante de tus canciones es la crítica social en tus letras.

Tengo un amigo que siempre me dice que mis discos oscilan entre lo humano y lo divino. Puede que tenga razón.

Lo cierto es que en cada álbum suelo dar una de cal y una de arena. Es decir, siempre meto alguna canción de amor o desamor, hablando de cómo nos queremos las personas e incluso de cómo en raras ocasiones también nos respetamos. Y por otro lado también canto sobre el abuso de poder, que es uno de los aspectos de la condición humana que más me sacan de quicio. Al final no dejo de contar cosas que veo en mi vida, ya sea porque me afectan de lleno o porque me pasan de refilón.

De tus muchos discos, ¿dirías que tienes especial cariño a alguno?

Todos mis álbumes son el resultado de lo mejor que lo he sabido hacer en ese momento. Esto es algo que llevo implícito en mi religión. Luego podrá salir más o menos brillante, pero para mí es fundamental que al tocar o escuchar las canciones no sienta ninguna vergüenza. Puedo mirar cara a cara a todo el trabajo que he hecho. Me pasa exactamente igual con los conciertos, siempre me los planteo como si fuera el primero o el último. Además cada disco refleja el estado de ánimo que tenía en aquel momento.

Pero respondiendo a tu pregunta... me quedaría con 'Argán'. Es un álbum grabado en Marruecos con músicos de allí. Me llevó muchísimo trabajo aprender a tocar algunos instrumentos magrebíes y su armonía.

Si tuviera que pensar qué he aportado yo a la música, aparte de un puñado de canciones que para algunos serán mejores y para otros peores, ese disco fue algo que no existía antes de hacerse y diez años después sigue sin existir. Di una patada para abrir una puerta hasta entonces cerrada, pues la música del Magreb se había mezclado muchas veces con flamenco o pop pero casi nunca con rock.

Revisando los grupos que lo partían en los 90... casi todos hoy en día están desaparecidos. ¿Cuál es la clave para estar tres décadas seguidas en la cresta de la ola?

En primer lugar, te agradezco mucho tus palabras. Yo solo te puedo decir que siempre lo he hecho lo mejor que puedo. Nunca me he conformado con ir solo a por una clientela fija. Creo que si lo haces así, a la larga estás muerto.

Te diría que en cualquier trabajo, no solo con la música, hay que intentar ganar la Liga todos los años. Si dices, "me he quedado quinto, pues tampoco pasa nada" te estás equivocando. Si te quedas quinto porque no has dado más de sí, pues chapeau. Pero que no sea por falta de ambición. Supongo que interiormente sigo siendo

ese deportista que competía en Alicante. La verdad es que soy muy poco competitivo de pies para fuera, pero asesinando conmigo mismo (risas).

¿Tienes algún disco en ciernes?

Sí, este octubre me pongo a grabar. Ya sabes que ahora esto ya no funciona como antes, primero pondré un par de canciones en el Spotify. Es un poco estúpido, pero son las reglas del juego actuales. Como decía mi abuela, con estos mimbres hay que hacer el cesto.

¿No te gusta Spotify?

En un teléfono las canciones suenan peor, la diferencia es abismal. Reconozco que lo digital es mucho más accesible y cómodo, pero la calidad es infinitamente más baja. Para que te hagas una idea, una canción en un CD pesa unos 60 MB y en Spotify unos 6 MB. Ya no te digo escuchar un vinilo de esos que pesan con unos buenos altavoces... eso es otro nivel.

Los músicos, productores y un montón de gente nos pasamos una eternidad peleándonos con todos los elementos para que nuestras canciones suenen lo mejor posible. Y luego tengo la sensación que a mucha gente le da igual. Lo cual respeto, pero me da lástima que los jóvenes consuman la música así no porque lo prefieran sino porque es una generación que ni siquiera han conocido otra cosa.

Aún así yo cuando me meto en un estudio disfruto mucho y solo sé hacerlo lo mejor posible. Nunca diré aquello de "si total no se van a enterar, ¿qué más da?".

David Rubio

«Las canciones en Spotify tienen mucho peor calidad que en los CDs»

«Mi primer grupo fue en Alicante y se llamó 'Garage'»

agenda cultural

OCTUBRE 2021

Carmen San José

L = lunes, M = martes, X = miércoles, J = jueves, V = viernes, S = sábado y D = domingo.

Exposiciones



Hasta 15 octubre

HECHO PARA DURAR

40 retratos firmados por el fotógrafo alicantino Valiente Verde.

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

BENIDORM

Hasta 16 octubre

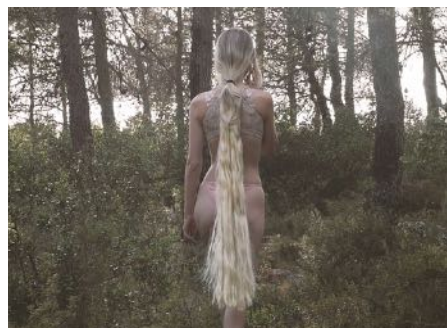
PLURISENSORIAL DELICIOSO

La obra consta de doce fotografías y doce audios cada uno de ellos perteneciente a una de las fotografías, un relato corto, dos vídeos, acciones performativas, un recetario del barrio de San Antón, y varios talleres relacionados con los movimientos artísticos y figuras que han sido la inspiración del proyecto.

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

ALICANTE
L a D: 10 a 21:30 h

NEGRE. DOBLE REFRACCIÓN



Exposición expansiva dividida en dos ciclos que reúne varias piezas de la artista alicantina Ana Esteve Reig, que plantea cuestiones de la realidad virtual a través del videoarte.

CC Las Cigarreras.

ALICANTE
L a D: 10 a 21:30 h

Hasta 17 octubre

EL TURISTA ACCIDENTAL

Recoge fotografías de la alicantina Cristina de Middel, la gallega vinculada a Alicante María Moldes y el británico enamorado de Benidorm Martin Parr. El objeto de la muestra es el turismo de masas y su repercusión en el paisaje urbano de Benidorm y en quienes residen en la ciudad, reflejando esencialidad y una imagen desinhibida del Benidorm que los tres artistas conocen en detalle.

Museo Boca del Calvari (c/ Tomás Ortuño).

BENIDORM
L a D: 15 a 22 h

PRANA

Prana, es un término utilizado en yoga que proviene del hinduismo y de la palabra sánscrita prāṇa o pranā, y que hace referencia a la energía vital que conecta todo lo que existe en el universo. Una fuerza absoluta que impregna todo lo que nos rodea, la esencia misma de la vida. Luis Sanus centra su investigación en esta energía desde su conocimiento del yoga y el mindfulness y lo traslada a sus obras, a las que dota de una gran expresividad mediante el uso del color y de la luz.

Museo de la Universidad de Alicante – MUA- (ctra. de San Vicente del Raspeig).

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

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 Albors, 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

Del 13 al 29 octubre

CONSOLIDACIÓN DE LAS ARTES CIRCENSES EN ALICANTE

La exposición realiza un recorrido histórico a través de carteles, camisetas, fotografías y recuerdos que plasman los momentos más interesantes y significativos del panorama circense en la ciudad de Alicante desde sus inicios, hace más de veinte años.

Centro 14 (c/ Labradores, 14).

ALICANTE
L a V: 9 a 14 h

Hasta 31 octubre

TERRITORIS DE LA UTOPIA

Las propuestas artísticas reunidas en este segundo momento del ciclo expositivo en torno a la Col·lecció d'Art Contemporani de la Generalitat Valenciana, comparten un interés común por la búsqueda de territorios imaginados, a modo de abrigos inexpugnables frente a un mundo a veces hostil y casi siempre injusto en el que el arte se convierte en el refugio por excelencia.

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

ALCOY
J y V: 10 a 13 y 17:15 a 20 h;
S: 11 a 13:30 h

Hasta 4 noviembre

NADA ESTÁ ESCRITO EN PIEDRA. SUSANA GARCÍA UNGO

"Planteo mi obra como una comunicación emocional que reivindica la fragilidad como esencia humana de la que surgen la ternura, el cuidado y la empatía" Susana García Ungo.

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

ALICANTE
L a V: 9 a 14 y 16 a 20 h

Hasta 11 noviembre

HÉROES DE TODOS LOS TIEMPOS

Da visibilidad a los que han dedicado su vida a trabajar por los demás.

Sede Universitaria Ciudad de Alicante.

ALICANTE
L a V: 9 a 14 y 16 a 20 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.

IVAM Cada.

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

MIGUEL ORIOLA. FOTOS EN DEFENSA PROPIA

Sala Fundación Mutua Levante.

ALCOY
Confirmar horario

Hasta 13 enero 2022

SUBMARINA

Exposición compuesta por diez imágenes captadas por el artista local David Galván, que a través de sus fotografías subacuáticas nos aproxima a la diversidad, riqueza y detalles del fondo marino, tanto de nuestra bahía como de otros puntos del planeta.

Espais d'Art Urbà El Pont e Hispanitat.

BENIDORM

Infantil



10 domingo

LÚ (teatro)



Las protagonistas de esta historia viven en un lugar rodeado de tierra y pobreza. Trabajan y trabajan en el campo sin descanso, pero para sobrevivir, han convertido su trabajo en juego, y es que... es imposible prohibirle a un niño que juegue.

Teatro Municipal (pz. Miguel Hernández).
Entrada: 5 €

TORREVIEJA
17 y 18:30 h

12 martes

DETUATU

CIRCART 2021. Viaje a la introspección de las relaciones personales que surgen en el dúo, cuando un individuo está frente a otro, no hay terceras personas, no hay interferencias y después de ese momento de cortesía inherente en todo proceso de comunicación, empiezan a pasar cosas.

Teatro Principal (pz. Chapí).
Entrada: 8 a 15 €

ALICANTE | 18 h

14 jueves

LA MUDANZA

CIRCARTE 2021. Espectáculo de circo para todos los públicos que combina diferentes disciplinas entre ellas malabares, música, juegos de ingenio y acrobacia.

CC Felicidad Sánchez (avda. Alcalde Lorenzo Carbonell, 58).
Entrada: 8 €

ALICANTE | 18:30 h

15 viernes

SAVE THE TEMAZO

CIRCARTE 2021. ONG internacional que lucha por rescatar el valor emocional de la música, investigando las conexiones musicales y sonoras que existen en el mundo y su influencia a nivel social, cultural y artístico.

Zona Norte (pz. de la Cruz).
Entrada: 5 €

ALICANTE | 17:30 h

16 sábado

DESEMPOLSANT

CIRCARTE 2021. Anetta sube a su desván con ilusión por primera vez desde hace tiempo, pero se lleva una gran sorpresa al encontrarlo muy diferente a como ella lo recordaba. El que había sido su refugio años atrás, ahora es un lugar triste y abandonado.

CC Felicidad Sánchez.
Entrada: 8 €

ALICANTE | 18 h

17 domingo

CONFORT

CIRCARTE 2021. Un hombre encerrado con incertidumbre y miedo; con la única compañía del televisor y de lo que llega a ver desde su ventana. Ante la mirada de dos testigos venidos de otra realidad, llegará a transitar una montaña rusa de emociones, recordándonos las desca-belladas situaciones vividas durante el confinamiento.

Casa de Cultura (c/ Ramón y Cajal).
Entrada: 5 €

MUTXAMEL | 17 h

TARTANA

CIRCARTE 2021. Espectáculo que aúna investigación sobre la técnica de báculo coreana, equilibrios sobre manos y humor, en una escena encuadrada por una furgoneta y la sensación de que cualquier cosa es posible.

ADDA (paseo Campoamor).
Entrada: 5 € / Niñ@s gratis.

ALICANTE | 19:30 h

20 miércoles

TRANSICIONS

CIRCARTE 2021. Carta de presentación de los estudiantes de la Formación Profesional en Artes Circenses de CREAT. En él, nueve artistas de circo presentan sus trabajos en un espectáculo lleno de energía, humor y destreza donde escenas surrealistas se intercalan entre espectaculares números de circo.

Universidad de Alicante –Parainfo- (ctra. San Vicente del Raspeig).
Entrada: 5 €

SAN VICENTE DEL RASPEIG | 19 h

21 jueves

REC.ON.(STRUCCIÓ)

CIRCARTE 2021. En clave de humor, dos acróbatas se embarcan en un viaje de transformación personal que, poco a poco, se traduce en una nueva construcción espacial.

CC Las Cigarreras (c/ San Carlos, 78).
Entrada: 5 €

ALICANTE | 17:30 h

24 domingo

LAS AVENTURAS DEL JOVEN PRÍNCIPE (teatro)

La historia de un extraordinario niño que, viniendo de otro planeta, aparece en la tierra para cambiar la vida de un aviador. El principito es una oda a la

amistad, el amor, la sencillez, la belleza, la solidaridad, la esperanza, y es un espejo donde encontrar nuestra incomunicación, vanidad, falta de imaginación y absurdo afán posesivo.

Teatro Municipal.
Entrada: 5 €

TORREVIEJA | 12 h

30 sábado

EXPRESS (circo contemporáneo)

En la agencia de mensajería 'Express', nada funciona como debería. Todo está patas arriba, incluso sus trabajadores. Los paquetes van y vienen entre acrobacias, equilibrios y malabares. El trabajo no cesa. ¡Los envíos vuelan tanto como sus empleados!

Teatro Chapí
(c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 8 a 12 €

VILLENA | 19 h

Música



5 martes

LAS MEJORES BANDAS SONORAS: AMOR Y ANILLOS

Sede Universitaria Ciudad de Alicante (c/ Ramón y Cajal, 4).
Entrada libre hasta completar aforo.

ALICANTE | 19:30 h

7 jueves

OVIDI4



Teatro Calderón (pza. España, 14).
Entrada libre con invitación.

ALCOY | 20 h

REVÓLVER

Teatro Principal (pz. Chapí).
Entrada: 20 a 45 €

ALICANTE | 20:30 h

8 viernes

LAS MEJORES BANDAS SONORAS: NUEVAS FORMAS PARA EL SIGLO XXI

Sede Universitaria Ciudad de Alicante.
Entrada libre hasta completar aforo.

ALICANTE | 19:30 h

ANA MENA

Auditorio (c/ Rambla).
Entrada: 10 €

CREVILLEN | 22 h

8 viernes y 9 sábado

IX IBERIA FESTIVAL

Auditorio Julio Iglesias (c/ Primavera, 22).
Entrada: 35 € / día.

BENIDORM | A partir 17 h

9 sábado

CONCIERTO 9 DE OCTUBRE

Por la Sociedad Musical Nueva de Alcoy.

Teatro Calderón.
Entrada libre con invitación.

ALCOY
12 h

XAVI SARRIÀ

Auditorio.
Entrada con invitación.

CREVILLEN | 12 h

JAY JAY JOHANSON (jazz)

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 15 €

TORREVIEJA | 21 h

DESTACADOS OCTUBRE:

11. AS 1. Vie. 1 y sábado 2 de octubre 2021

"FESTIVA"
ADDA-SIMFÒNICA

Josep Vicent, director titular
Katali y Marielie Labèque, piano

Sproskovich, Obertura Festiva
Philip Glass, Doble Concierto para dos pianos y orquesta
Prokofiev, Romeo y Julieta: Suite

12. AS 2. Viernes 15 de octubre 2021

"ELEGÍA"
ADDA-SIMFÒNICA

Manuel Hernández Silva, director invitado
Isabel Villanueva, viola

José García Abril, Cantos de Ordesa para viola y orquesta
Kulikov, Sinfonía núm. 1

13. Miércoles 27 de octubre de 2021

"FANTASÍA ROMÁNTICA"
NDR ELBPILHARMONIE ORCHESTER

Alan Gilbert, director
Joshua Bell, violín

Bruch, Fantasia escocesa para violín y orquesta
Buckner, Sinfonía núm. 4

Sábado 30 de octubre 2021

DÍA DE LA GUITARRA

Josep Vicent, director titular
Pablo Sáinz Villegas, guitarra
Claudio Constantini, bandoneón
Fernando Espi, guitarra

Maurice Ravel, La valse
Rodrigo, concierto de Aranjuez
Piazzolla, doble concierto para guitarra y bandoneón "Homenaje a Lieja"
Maurice Ravel, Bolero

Y EN NOVIEMBRE...
CARMEN DE BIZET
NUEVA PRODUCCIÓN:

ÓPERA

BIZET
CARMEN

JOSEP VICENT / JULIO SAGI

SEBASTIÀ HERNÁNDEZ: Correo - JOEL RABATTO: Don José - RAFAEL GÓMEZ: Miquel - SIMÓN ORTEGA: Escudero
LUIS ESPINOSA: Párrulo - MONTAÑÉS: Miquel - ALONSO: Miquel - GÓMEZ: GÓMEZ - GÓMEZ: GÓMEZ
NUEVA PRODUCCIÓN: ADDA Alicante. Alicante 17. 19 y 21 DE NOVIEMBRE 2021
Entradas: www.addaalicante.es - teléfono: 965 91 91 00

DESCUBRE TODA LA PROGRAMACIÓN Y CONSIGUE TUS ENTRADAS EN: www.addaalicante.es

10 domingo

UNIÓN MUSICAL DE DOLORES
VIII Ciclo de las Bandas de la Provincia.
ADDA (paseo Campoamor).
Entrada con reserva previa.
ALICANTE | 12 h

11 lunes

RECYCLED J

Auditorio.
Entrada: 10 €
CREVILLET | 22 h

15 viernes

ELEGÍA
ADDA-SIMFÓNICA, con Manuel Hernández Silva (director invitado) e Isabel Villanueva (viola).
ADDA.
Entrada: 30 a 40 €
ALICANTE | 20 h

LES CONCHES VELASQUES
CC Las Cigarreras (c/ San Carlos, 78).
Entrada: 12 €
ALICANTE | 21 h

CARLOS GONZÁLEZ TRÍO (jazz)
La Llotja (c/ José Mª Castaño Martínez, 13).
Entrada: 5 €
ELCHE | 22 h

16 sábado

OST – CLASICISMO VIENÉS
Auditorio.
Entrada: 10 a 25 €
TORREVIEJA | 19 h

LA ORACIÓN DEL TORERO
Por la OSCE, y con Mihnea Ignat (director titular) y Cecilia Martínez (violonchelo).
Gran Teatro (c/ Kursaal).
Entrada: 14 a 18 €
ELCHE | 20 h
LINA RAÜL REFREE
Teatro Arniches (avda. Aguilera, 1).
Entrada: 15 €
ALICANTE | 20:30 h

17 domingo

AN EVENING WITH THE REAL BLUES, JOHN PRIMER & KEITH DUNN
Teatro Principal.
Entrada: 15 a 30 €
ALICANTE | 18 h

THE MAGIC OF THE BEATLES
Benidorm Palace (avda. Dr. Severo Ochoa, 13).
Entrada: 30 a 38 €
BENIDORM | 20:30 h

21 jueves

DE VIENA A MADRID
Los jueves del Chapí.
Teatro Chapí -vestíbulo- (c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada con invitación.
VILLENA - 20 h

NOCHE SABINERA
Teatro Principal.
Entrada: 25 a 35 €
ALICANTE | 20:30 h

22 viernes

UÑA Y CARNE

ADDA.
Entrada: 15 a 20 €
ALICANTE | 21 h

23 sábado

JÓSE JAMES (jazz)
Auditorio.
Entrada: 20 €
TORREVIEJA | 21 h

24 domingo

SOCIEDAD MUSICAL LA ESPERANZA DE SAN VICENTE DEL RASPEIG
VIII Ciclo de las Bandas de la Provincia.
ADDA.
Entrada con reserva previa.
ALICANTE | 12 h
VIOLINCHELI BROTHERS
Teatro Calderón.
Entrada: 15 a 35 €
ALCOY | 18:30 h

27 miércoles

FANTASÍA ROMÁNTICA
Con la NDR Elbphilharmonie Orchester, Alan Gilbert (director) y Joshua Bell (violín).
ADDA.
Entrada: 35 €
ALICANTE | 20 h

DE SARAO CON LA CHACONA: FROTOLAS, ENSALADAS Y MADRIGALES
XXVI Festival Medieval d'Elx.
Gran Teatro.
Entrada: 5 €
ELCHE | 20 h

28 jueves

HIJA DE LA LUNA
Teatro Principal.
Entrada: 28 a 35 €
ALICANTE | 21 h

29 viernes

RECITAL SUMMA CUM LAUDE
ADDA.
Entrada: 5 €
ALICANTE | 20 h
IX FESTIVAL INTERNACIONAL DE ÓRGANO
Con Brice Montagnoux (organista) y Eva Villegas (clarinetista).
Iglesia de Sant Jaume i Santa Anna (pz. de Castelar, 1).
Entrada gratuita con aforo limitado.
BENIDORM | 20 h

INSTRUMENTOS PARA LOAR A SANTA MARÍA



XXVI Festival Medieval d'Elx.
Gran Teatro.
Entrada: 10 €
ELCHE | 20 h
III FESTIVAL ALMA MEDITERRÁNEA
Teatro Principal.
Entrada: 10 a 15 €
ALICANTE | 20:30 h

30 sábado

DÍA DE LA GUITARRA
ADDA-SIMFÓNICA, con Josep Vicent (director titular), Pablo Sainz Villegas (guitarra) y Claudio Constantini (bandoneón).
ADDA.
Entrada: 15 a 20 €
ALICANTE | 20 h
TRAVIS BIRD

CCC L'Escorxador (c/ Curtidores, 23).
Entrada: 15 €
ELCHE | 21 h

Teatro

8 viernes

MAUTHAUSEN, LA VOZ DE MI ABUELO
Esta obra quiere transmitir el testimonio real de un protagonista de nuestra historia reciente, a partir de los recuerdos grabados directamente por él mismo antes de morir, a los que da vida Inma González, su propia nieta.
Teatro Chapí (Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 12 €
VILLENA | 20:30 h

8 viernes y 9 sábado

NO TE METAS EN POLÍTICA: QUÉ RICO TOUR
Facu Díaz y Miguel Maldonado hacen su ya clásico repaso en clave de humor de las cuestiones más relevantes de la actualidad.
Teatro Principal (pz. Chapí).
Entrada: 15 a 19 €
ALICANTE | V: 20:30 h / S: 20 h

9 sábado

SÉ INFIEL Y NO MIRES CON QUIÉN
Luis es propietario de una editorial de libros para niños en horas bajas. Su socio y amigo Álvaro, con el que comparte oficina, le pide que le preste su apartamento por la noche para 'entretener' a su última conquista. Pero al mismo tiempo Rocío, la mujer de Álvaro, también ha solicitado el apartamento para esa misma noche a Bea, mujer de Luis. Y esto es sólo el principio.
Teatro Municipal (pza. Miguel Hdez., 3).
Entrada: 10 €
TORREVIEJA | 20 h

10 domingo

PUERTAS ABIERTAS

París está inmersa en el caos. Varias bombas han estallado provocando decenas de muertos. La ciudad está cercada. Las calles, cortadas. El transporte público no funciona. Ante el colapso, vecinos del centro de la ciudad invitan a sus casas a los que han quedado atrapados. Julie también ofrece su apartamento. Cuando abre la puerta, se encuentra con un joven que la enfrenta a sus prejuicios.

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €

ALICANTE | 18 h

15 viernes

OJOS QUE NO VEN

Cuando una familia celebra unida, permanece unida. Pero hay que seguir ciertas reglas.

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €

ALICANTE | 20:30 h

PANCREAS



VII Certamen Nacional de Teatro Amateur. Nada falta en esta disparatada historia de tres amigos, número impar también, como nuestro esquivo órgano secretor de insulina, glucagón y somatostatina, que a golpe de confesión nos irán sirviendo un fresco sobre la condición humana.

Casa de Cultura (c/ Ramón y Cajal)
Entrada libre con reserva previa.

MUTXAMEL
20:30 h

16 sábado

TORQUEMADA

Ascensión y caída de Francisco Torquemada, miserable usurero de barrio que presume (aunque nunca le creamos) de descender del célebre inquisidor.

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €

ALICANTE | 20 h

LAS PICARDÍAS DE MOLIÈRE

VII Certamen Nacional de Teatro Amateur. Corría el año 1973 cuando en París se celebraba el tercer centenario de la muerte de Molière. Como por arte de magia, una calurosa noche de verano, seis personajes extraídos de las obras escritas por el genio francés cruzarán sus caminos en una historia de amor, desamor y celos.

Casa de Cultura.
Entrada libre con reserva previa.

MUTXAMEL | 20:30 h

OCAÑA, LA NOCHE DEL SOL

Ocaña, José Pérez Ocaña, el personaje, el libertario, el teatrero, el 'travesti oficial de la Transición', el alma de las Ramblas, el pintor... nos regala una última noche, la Noche del Sol.

CCC L'Escorxador (c/ Curtidores, 23)
Entrada: 3 €

ELCHE | 21 h

22 viernes

TODOS SE HAN IDO

El texto está construido por 10 monólogos que hablan de hombres y mujeres vulnerables y con sentimientos a flor de piel. Historias en las que expresan su rebeldía, dependencia, confusión,

abandono, desesperación, pánico, ira, alegría...

Gran Teatro (c/ Kursaal).
Entrada: 10 €

ELCHE | 20 h

DON JUAN TENORIO

VII Certamen Nacional de Teatro Amateur. Peculiar adaptación del clásico de José Zorrilla, buscando una puesta en escena más moderna, acompañándola de música y baile como hilo conductor de la historia.

Casa de Cultura.
Entrada libre con reserva previa.

MUTXAMEL | 20:30 h

22 viernes y 23 sábado

UNA NOCHE CON ELLA

Pasar una noche con Loles León significa hacer un recorrido por los últimos cincuenta años de nuestra historia.

Teatro Principal.
Entrada: 15 a 25 €

ALICANTE
V: 20:30 h, S: 20 h

23 sábado

ASESINOS TODOS

A Manolo le hacen el vacío en el trabajo, o eso piensa él. Y Loli, su mujer, harta de verlo deprimido y llorando por las esquinas, lo tiene más que claro, clarísimo.

Teatro Chapí.
Entrada: 12 a 16 €

VILLENA | 19:30 h

ENTRE BOBOS ANDA EL JUEGO

XXVI Festival Medieval d'Elx. Doña Isabel está dispuesta a rebelarse ante el

destino dibujado por su padre y por su pretendiente, un ricachón que se cree con el derecho a tomar en matrimonio a esta dama sólo por el hecho de poseer una fortuna.

Gran Teatro.
Entrada: 10 €

ELCHE | 20 h

LOS MOJIGATOS



Una mujer y un hombre, con 9 años de buena relación y 14 meses de sequía sexual, intentan encontrar una salida a su problema con la colaboración del público. Mucho humor, y a veces también dolor, para una pareja 'en busca del sexo perdido'.

Auditori de la Mediterrània (pza. Almàs-sera, 1).
Entrada: 20 €

LA NUCIA | 20 h

IMPERFECTS CONEGUTS

VII Certamen Nacional de Teatro Amateur. Una reunión entre antiguos amigos y amigas. Un vinito... ¡o dos! Un hihi, haha. De repente, todo girará cuando alguna persona propone jugar con la caja negra de nuestras vidas.

Casa de Cultura.
Entrada libre con reserva previa.

MUTXAMEL | 20:30 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 Albufera - Alicante.

/ArroceriaElGranoDeOro/

/elgranodeoroasadoryarroceria

www.restauranteelgranodeoro.es



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

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

UNO MAS UNO
COMIDA ASIÁTICA

Avda. de la Libertad, 86 (plaza de las Chimeneas) | Elche
Pedidos para llevar: 966 224 688

24 domingo

ADIÓS DUEÑO MÍO
O LA TRAICIÓN DE LA AMISTAD

XXVI Festival Medieval d'Elx.

Gran Teatro.
Entrada: 10 €

ELCHE | 19 h

28 jueves

EL BUSCÓN

XXVI Festival Medieval d'Elx. Un actor entra por casualidad en un desván lleno de objetos teatrales ya en desuso y se produce la magia de la representación. Un simple libro antiguo es una excusa perfecta para jugar a ser aquello que no eres. En este caso, el Buscón.

Gran Teatro.
Entrada: 5 €

ELCHE | 20 h

29 viernes

LA LLAMADA (musical)

Campamento cristiano 'La Brújula'. Bernarda de los Arcos, una monja recién llegada, quiere salvar el campamento con su canción 'Viviremos firmes en la fe'. La Hermana Milagros, una joven con dudas, recuerda lo mucho que le gustaba Presuntos Implicados. Y María y Susana, dos adolescentes castigadas, sueñan con triunfar con su grupo Suma Latina. Pero cuando Dios se le aparece a María una noche, todo empieza a cambiar. Y es que a Dios le encanta Whitney Houston.

Auditorio.
Entrada: 25 a 35 €

TORREVIEJA | 20:30 h

30 sábado

LA FIESTA DEL CHIVO



Trujillo es un personaje fascinante. Gobernó el país durante más de 30 años con una crueldad y megalomanías nunca antes vistas, pero también con una inteligencia que lo hacía deshacerse de todos sus enemigos para mantenerse en el poder.

Palau (c/ d'Alcoi, 18).
Entrada: 17,60 €

ALTEA | 19:30 h

ANDANZAS Y ENTREMESES
DE JUAN RANA

XXVI Festival Medieval d'Elx. La Inquisición se reúne para un juicio secreto que puede cambiar el curso de la historia. El acusado: el comediante Cosme Pérez, Juan Rana, el comediante más célebre del Siglo de Oro. El delito: hacer reír al público de varias generaciones con su humor irreverente y burlesco donde toda la sociedad queda retratada.

Gran Teatro.
Entrada: 10 €

ELCHE | 20 h

CANCÚN

VII Certamen Nacional de Teatro Amateur. Dos parejas de amigos se van de viaje a Cancún. Lo que se planteaba como un viaje de placer se convertirá en un viaje hacia la reflexión sobre sus vidas.

Casa de Cultura.
Entrada libre con reserva previa.

MUTXAMEL | 20:30 h

31 domingo

NISE, LA TRAGEDIA
DE INÉS CASTRO

XXVI Festival Medieval d'Elx. Fuertes presiones políticas empujan al rey don Alonso de Portugal a decretar la ejecución de Inés de Castro, casada secretamente con su hijo, el infante don Pedro. Éste hace la guerra a su padre. Muerto el rey don Alonso, don Pedro sube al trono de Portugal. Después de ser proclamado rey en Coimbra, desentierra el cadáver de Inés, se casa públicamente con ella y le ciñe la corona real.

Gran Teatro.
Entrada: 10 €

ELCHE | 19 h

EL SALTO DE DARWIN

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €

ALICANTE | 20:30 h

Otros



9 sábado

EL LAGO DE LOS CISNES (ballet)

Por el Ballet Nacional Ruso Sergei Radchenko. La obra transcurre entre el amor y la magia. La protagonizan el príncipe Sigfrido, enamorado de Odette, joven convertida en cisne por el hechizo del malvado Von Rothbart; y Odile, el cisne negro e hija del brujo.

Palau (c/ d'Alcoi, 18).
Entrada: 31 €

ALTEA | 17:30 h

16 sábado

SOMBRA EFÍMERA (danza)

Eduardo Guerrero es la estética y la técnica, el conocimiento de lo clásico, el riesgo de la vanguardia, es pasión y creatividad en estado puro. Por eso, solo cuando existe un dominio absoluto de la técnica y de la danza se puede llegar a la esencia.

Teatro Chapí (Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 10 a 14 €

VILLENA | 19:30 h

21 jueves

CARMEN (ópera)

Carmen, una bella gitana de temperamento fiero, seduce al cabo José, un soldado inexperto. La relación de Carmen con el cabo motiva que este rechace su anterior amor, se amotine contra su superior y como desertor se una a un grupo de contrabandistas. Finalmente, cuando ella vuelca su amor en el torero Escamillo, los celos impulsan a José a asesinarla.

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 20 a 35 €

TORREVIEJA | 21 h

23 sábado

FUEGO (danza)

Candela es una joven gitana enamorada de Carmelo y atormentada por el espíritu de su difunto marido -apuñalado al principio del espectáculo durante un duelo- con el que baila todas las noches. Una hechicera recomienda a la pareja bailar 'la danza del fuego' para deshacerse del espectro que se interpone en el camino de su amor.

Palau.
Entrada: 24 a 28 €

ALTEA | 19 h

FIL D'ARENA (danza)

En esta nueva creación colectiva se mira de forma crítica hacia los 'muros' de papel. La burocracia como herramienta de violencia institucional para mantener a las personas migrantes en situación de inseguridad y vulnerabilidad.

CCC L'Escorxador (c/ Curtidores, 23).
Entrada: 3 €

ELCHE | 21 h

24 domingo

EL DÚO DE LA AFRICANA
(zarzuela)

Cuenta las aventuras y desventuras de una compañía humilde de ópera que intentan, con poco éxito, poner en escena la ópera 'La Africana'.

Teatro Principal (pz. Chapí).
Entrada: 18 a 35 €

ALICANTE | 18 h

26 martes

MARIE ANTOINETTE (danza)

Marie-Antoinette se encargaba personalmente de organizar los espectáculos de la Corte. Fue mecenas de numerosos artistas, pero el papel de su vida fue el de reina de Francia entre eventos de etiqueta, ociosidad, frivolidad e intrigas.

Teatro Principal.
Entrada: 20 a 40 €

ALICANTE | 20:30 h

29 viernes

DIEZ SONETOS (danza)

Intervención bailada interpretada por dos bailarines y un músico en torno a los sonetos de Garcilaso de la Vega.

Teatro Chapí -vestíbulo-.
Entrada: 10 €

VILLENA | 20:30 h

Humor



16 sábado

KIKE PÉREZ (monólogos)

Palau (c/ d'Alcoi, 18).
Entrada: 16 €

ALTEA | 19:30 h

22 viernes

THE PLAN



¡El mundo estalla, fijo! Rubén García tiene un Plan: reventar el sistema a base de humor, comedia y muchas risas. Desafía al SG, vuela con Ryanair, viaja en Blablacar y telefona a Telepizza cuando está lloviendo...

La Llotja (c/ José M^a Castaño Martínez, 13).
Entrada: 13,20 €

ELCHE | 21 h

MÚSICA ALS BARRIS

CONCERTS

2021

16 OCT. PLAÇA C. VALENCIANA

POLOS

23 OCT. PASSEIG DELS ARBRETS

● **GRAN ANGULAR**

30 OCT. RONDA SUR

SÍNDROME AMOK

6 NOV. PASSEIG DEL CALVARI


THE LIVERPOOL BAND



AJUNTAMENT DE CREVILLENT

HORA: **12:00**

El 26 de Octubre se celebra el día del daño cerebral adquirido

AQUÍ Medios de Comunicación colabora con Adacea en la difusión de su nuevo calendario fotográfico 2022

DAVID RUBIO

El 26 de octubre se celebra el Día Nacional del Daño Cerebral Adquirido (DCA). Las personas con DCA no son quienes padecen una enfermedad cerebral como pueda ser el Alzheimer o la demencia senil, sino aquellos que han sufrido una lesión en su cerebro lo cual les ha supuesto algún tipo de discapacidad.

“Puede ocurrir por un accidente de tráfico, una caída aparatosa, un ahogamiento, un atragantamiento, etc. Así se ocasionan episodios de traumatismos craneoencefálicos, tumores cerebrales, ictus, paradas cardíacas, anoxias, epilepsias... que afectan al cerebro. Lo cierto es que te cambia la vida de un día a otro” nos comenta Mari Carmen Ferrer, presidenta de la Asociación de Daño Cerebral Adquirido de la provincia de Alicante (Adacea).



«Intentamos que las personas con DCA encuentren un empleo en vez de estar cobrando una pensión» Adacea

chos de todos los niños a recibir una educación, la igualdad de género, etc. Dichas instantáneas han sido tomadas por el fotógrafo profesional Rafael Iñesta, colaborador de AQUÍ Medios de Comunicación.

En los ejemplares de diciembre de AQUÍ en Alicante y AQUÍ en Elche vendrá incluida una versión reducida de dicho calendario en tamaño periódico. El de pared se podrá comprar en las sedes de Adacea así como en algunos comercios que la asociación ya irá anunciando a través de sus redes sociales.

Programa infantil

Actualmente se han detectado más de 400.000 casos de personas que sufren daño cerebral adquirido en España, si bien la cifra real probablemente sea bastante mayor. “Mucha gente que tiene DCA ni siquiera es consciente. Esto es un problema que las asociaciones tratamos de solucionar para poder llegar a ellos” nos explica Antonio Rico, gerente de Adacea.

El DCA puede aparecer incluso en el mismo momento del nacimiento, aunque se tardan años en identificarlo. “Puede ocurrir, por ejemplo, que un niño sufra daños en el parto y que no presente problemas visibles hasta que llega al colegio. A veces los padres piensan que si le cuesta aprender o no habla es porque es un vago, cuando en realidad es posible que sea daño cerebral” nos indican.

Por ello Adacea imparte charlas informativas en los centros educativos. “Es curioso porque muchas veces al conocernos los

profesores nos aseguran que no tienen niños con DCA en su colegio, pero luego cuando escuchan nuestra charla nos admiten que lo mismo sí hay cuatro o cinco alumnos que dan el perfil” nos asegura Mari Carmen.

Cuando uno de estos casos es detectado, desde Adacea se ofrece asesoramiento a las familias sobre el proceso de rehabilitación idóneo. “Nuestra neuropsicóloga realiza una valoración de cada caso particular. Así podemos derivar al niño al neuropediatra, terapeuta ocupacional, fisioterapeuta, logopeda, etc. Lo importante es que se pueda adaptar al colegio y tenga una educación inclusiva con el resto de sus compañeros” nos comentan.

Programa laboral-ocupacional

No obstante el DCA también es cosa de adultos. Para estos casos Adacea tiene en marcha un programa laboral-ocupacional. “Hay personas que a lo mejor pueden realizar una vida normal,

pero no seguir en su trabajo. Por ejemplo conocemos casos que se quedaron sin empleo porque perdieron la capacidad de calcular cifras. En vez de darles una pensión para apartarlos del mundo laboral, nosotros somos partidarios de buscarles un nuevo empleo que sí esté dentro de sus capacidades” nos explica Mari Carmen.

De igual forma en Adacea organizan diferentes actividades e incluso tienen habilitados dos huertos ecológicos, para que aquellas personas cuyo DCA sea demasiado grave como para cualquier trabajo al menos mantengan una ocupación.

Rehabilitación y socialización

En todos los casos la rehabilitación siempre es la clave para que las personas con daño cerebral adquirido puedan ser lo más independientes posible. Adacea cuenta con un Centro de Rehabilitación para la Promoción de Autonomía y la Participación Social (CRAPS) que funciona de forma ambulatoria en Alicante, Elche y San Vicente. Así mismo también regenta un centro de día en San Vicente.

De igual forma la asociación organiza diversos programas dirigidos tanto a los afectados como a sus familiares. “Esto es un gran apoyo para todos, porque necesitamos socializar. Durante los meses del confinamiento estábamos tan aislados que tuvimos

que ofrecer grupos de ayuda mutua de forma telemática. Ahora, afortunadamente, por fin estamos recuperando las actividades grupales y las jornadas de convivencia” nos cuenta la presidenta de Adacea.

Calendario 2022

Sin embargo, la pandemia de la covid-19 ha mermado considerablemente los ingresos de esta asociación, ya que gran parte de su presupuesto depende de la realización de mercadillos de venta en el Puerto de Alicante, así como de otros eventos que han sido suspendidos. “Nos ha tocado reinventarnos y pensar otras formas de obtener fondos” nos indican.

Por ello Adacea ha editado un calendario de 2022 compuesto por fotografías que simbolizan las acciones realizadas por la organización. Cada mes está ilustrado con una imagen dedicada a un Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) como la integración laboral, el deporte adaptado, los dere-

Donaciones, lotería y concurso

Igualmente cualquier interesado en ayudar a Adacea puede realizar una donación a través de su web o en la mesa informativa que el día 26 de octubre se instalará en la plaza de la Montañeta de Alicante. Así mismo ya está a la venta su Lotería de Navidad con el número 95704.

Recientemente Adacea presentó además su proyecto ‘Inclui-2’ para la integración laboral al concurso ‘La voz del paciente’ organizado por la farmacéutica Cinfa. Se puede votar a su favor en la web lavozdelpaciente.cinfa.com hasta el 30 de octubre.

Esta asociación sin ánimo de lucro lleva ya 17 años de existencia desde que fuera fundada por un grupo de alicantinos con familiares que sufrían DCA. Hoy en día ya cuenta con cerca de 400 socios.

Cuando un niño presenta dificultades de aprendizaje o habla puede ser por DCA

El calendario consta de 12 fotografías que ponen en valor los objetivos de desarrollo sostenible

Contacto con Adacea

Alicante: C/ Recadero de los Ríos 52, local 7D.

San Vicente: C/ Petrer, local 2.

Elche: Avda Llauradors, 1. Centro Social El Pla, Sector V.

Web: www.adaceaalicante.org

Teléfono: 965 133 906

Redes sociales: Facebook, Twitter e Instagram.

Segundo Concurso de tapes a ELX

detapesaelx.fiestaselche.es

del 21 de Octubre al 1 de Noviembre

Tapa 2€



Federación Gestora de
Festejos Populares de Elche



Ajuntament d'Elx
Regidoria de Comerç

tescoma.

ILICE BOX
Tu centro de fríos

Glassur
hostelería e higiene profesional

IMED
ELCHE

Coca-Cola



Hispamóvil

Ortolá
ALIMENTOS
PRECOCINADOS

EIFFAGE

makro
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

ENTREVISTA > Lydia Sempere / Piloto (Banyeres de Mariola, 18-noviembre-1997)

«Los límites sólo existen si nos los ponemos nosotros mismos»

Nacida con sordera bilateral profunda, Lydia Sempere disputa hoy en día el CET y sueña con la F1



Sempere se prepara para sentarse al volante de su Renault.

NICOLÁS VAN LOOY

Concentrarse, ponerse el casco, acelerar a fondo y jugarse la vida en cada curva. Ese es el día a día de cualquier piloto de carreras. Un mundo complicado y competitivo para cualquiera, pero mucho más para una mujer.

El del motor sigue siendo uno de los últimos deportes que se resisten a la llegada masiva de deportistas femeninas y eso hace que sus inicios sean, si cabe, más complicados todavía. Y si, encima, una de ellas nace con una sordera bilateral profunda, la cosa parece misión imposible.

«No escuchar nada me creaba una gran incertidumbre que me impedía cubrir mis huecos en carrera»

Ni barreras, ni límites

Lydia Sempere no entiende de imposibles. Para ella, no hay más barreras y límites que los que uno mismo se impone, y desde el primer día que se subió a una moto tuvo claro que lo suyo era el olor a gasolina y a goma quemada.

Hoy, años después de unos inicios tan crueles como difíciles, es la única mujer en el Campeonato de España de Turismos (CET) y, sobre todo, un ejemplo de los que merece la pena saber más.

Su historia es apasionante. Nació con una deficiencia auditiva severa y, pese a ello, decidió buscarse un futuro en un mundo absolutamente masculino como el del motor. Se ve que no le van las cosas fáciles.

Así es. Todo empezó porque mi padre era piloto de motocross. Yo era la hija mayor y él quiso compartir conmigo su pasión. Me compró una moto y comencé a correr con cinco años, pero debido a la sordera lateral profunda con la que nací, no me podía sos-

tener bien sobre la moto ya que era muy inestable.

Pero no se rindió y saltó de las dos a las cuatro ruedas.

Efectivamente. Me caía muchas veces, así que decidimos pasar a los karts. En ese momento, yo no sabía ni lo que era eso. Cuando mi padre me llevó por primera vez, me encantó y, lo más importante, me encontré mucho más cómoda porque era mucho más estable.

Fue una etapa muy dura, porque el hecho de no oír nada me creaba una gran incertidumbre que me impedía cubrir mis

«Llegué a pedirle a mi madre que me cortara el pelo como a un niño porque nunca hacía amigos»

huecos en carrera ya que no escuchaba por dónde venían mis rivales.

Los grandes pilotos son aquellos que, además de tener 'manos' para conducir, han sabido aprender de mecánica para entender mejor sus coches. ¿Supuso aquello también un reto para usted?

Por supuesto. En este deporte es fundamental entender bien el motor, pero yo no escuchaba nada como para poder decirle, en este caso a mi padre, si el kart trabajaba bien o no. Fue una etapa en la que siempre digo que yo pilotaba en silencio.

¿Cuántas veces le han dicho que era mejor dejarlo y dedicarse a otra cosa?

Hubo un momento en que estaba muy desmoralizada porque siempre quedaba última. Mi padre sabía que yo era buena piloto y que mi problema era mi sordera. Él se dedicó a animarme y a decirme las cosas buenas que hacía.

Hoy en día, aunque sigue siendo muy joven, ¿de qué está más

orgullosa? ¿De su palmarés deportivo o de haberse convertido en un ejemplo para las personas con discapacidad y para las mujeres en general?

De las dos cosas. Yo he pasado una trayectoria difícil porque, por mi discapacidad, siempre he peleado en desventaja respecto a los demás. Así mismo, como has dicho, soy mujer y estoy en un deporte completamente masculinizado.

Siendo pequeña, llegué a pedirle a mi madre que me cortara el pelo como a un niño porque nunca hacía amigos. Ellos hacían

«Recuerdo a un padre que no soportaba que una niña quedara por delante de su hijo»

sus grupos y no me podía relacionar con nadie.

No me resulta el mejor ejemplo de los valores del deporte. ¿Era distinto en la pista?

No, para nada. Siempre me tiraban fuera de la pista en plena carrera. Recuerdo a un padre que no soportaba que una niña quedara por delante de su hijo. Es sólo un ejemplo, pero yo sigo peleando por mi sueño. A pesar de todo lo que ha sucedido, yo sigo al pie del cañón y estoy compitiendo como mujer en el CET.

Empezó, como casi todos los pilotos, en el karting y ahora pilota en el CET. Si sólo dependiera de usted, ¿en qué especialidad le gustaría desarrollarse?

Me gustan mucho los fórmula. Es un tipo de coche en los que se nota mucho más la velocidad. Se corre muy bajo y las sensaciones se multiplican. También me encantan los turismos, pero me has preguntado por mi deseo y ese está en la otra categoría.

¿Es, por lo tanto, su objetivo?

Sí. Quiero llegar a pelear por correr en los formula. A día de hoy todavía no puedo hacerlo porque me falta el apoyo económico necesario. Pero me lo tomo como todo en mi carrera: estoy empezando por lo que puedo abarcar y quiero evolucionar poco a poco



«El objetivo de 'Pilotar sin barreras' es que la gente aprenda que hay que luchar por los sueños»

Lydia Sempere durante un test con su actual coche.

y conseguir patrocinadores que confíen en mi proyecto.

Y, además, tiene tiempo para dedicárselo a su proyecto 'Pilotar sin barreras'.

Es un proyecto que consiste en hacer charlas en las que cuento toda mi trayectoria deportiva, pero también mis experiencias personales en relación con

el bullying y todo lo que he tenido que superar con la sordera.

El objetivo es que la gente aprenda que hay que luchar por los sueños. Que nadie es menos

que nadie por tener una discapacidad. El mensaje es que somos todos iguales y que los límites sólo existen si nos los ponemos nosotros mismos.



IBI + IAE
Impuesto sobre bienes inmuebles
y otros tributos municipales
HASTA EL 5 DE NOVIEMBRE

Excepto Alicante y Xàbia

DOMICILIE SU RECIBO O PAGUE CON TARJETA

Puede domiciliar hasta el 22 de octubre. Se lo cargaremos en cuenta el 29 de octubre.

al
DIPUTACIÓN
DE ALICANTE

suma.es   
965 292 000

Suma

VII Edición del Torneo de Golf Onda Cero Elche Traumatología Soler. Un éxito de participación

El Pasado 25 de septiembre tuvo lugar en Alenda Golf, la VII edición del Torneo de Golf Onda Cero Elche, Traumatología Soler. Un evento consolidado en el calendario deportivo del Vinalopó Redacción.

Fotografía: Marigel Maciá

La mañana del Sábado 25 de septiembre, amaneció con cielos cubiertos, tormenta y chaparrones, que por fortuna se retiraron una hora antes de comenzar la competición en las instalaciones de Alenda Golf, campo situado en el municipio de Monforte del Cid.

Los 108 inscritos comenzaron el torneo a las 9 de la mañana, bajo la modalidad Stableford. Se establecían tres categorías indistintas siendo la primera con un hándicap de 0 a 12,4, la segunda categoría con un hándicap de 12,5 a 24,4 y la tercera con un hándicap de 24,5 a 36,4. Los primeros clasificados por cada categoría, más el primer clasificado en SCRATCH, tenían pase directo como competidores, en la final del torneo de golf nacional Onda Cero, que tendrá lugar el próximo 27 de noviembre, en Islantilla, Huelva.

Además de estas tres categorías se establecieron dos premios especiales para la bola más cercana de bandera en hoyos 3 y 16, y otra premio para el driver más largo en hoyo 19. Ambas categorías en modalidad femenina y masculina.

Clasificación General:

3ª Categoría hándicap de 24,5-36,4

3ª premiada. María Jos Vivo. 32 pts

2ª premiada. Mª Auxiliadora Berenguer. 33 pts

1ª premiada. Beatriz Vallo. 34 pts

2ª Categoría: hándicap de 12,5-24,4

3º premiado Alica Kulichova. 39 pts

2º premiado Francisco Sevilla. 40 pts

1º premiada. Mª José Contreras. 41 pts

1ª Categoría: hándicap de 0-12,4.

3º premiado Ingrid Quiles. 32 pts

2º premiado José Morillas. 36 pts

1º premiado Alfonso Solís. 36 pts

1º Clasificado SCRATCH

Carlos Castaño.

1º Clasificado en menores de

18 años, Mario Atienza Devis



El Dr. Francisco Soler, haciendo entrega del trofeo a Carlos Castaño, primer clasificado en la categoría SCRATCH



José Luis Ruiz, Director de Onda Cero Elche, Comarcas del Vinalopó entregó el premio al Alfonso Solís, ganador de la 1ª Categoría



Beatriz Vallo, fue la ganadora de la 3ª Categoría del torneo. Entregó el galardón Antonio Berna, de la D.O. uvas del Vinalopó



El concejal de deportes de Monforte del Cid, Rafael Peral, hizo entrega del trofeo María José Contreras ganadora de la 2ª Categoría



Los resultados del torneo arrojaron un gran nivel competitivo en todas las categorías.



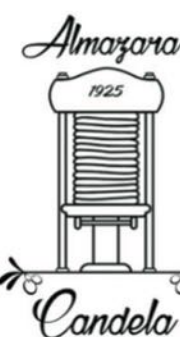
ALENDIA
TORNEO GOLF
ONDA CERO ELCHE
TRAUMATOLOGÍA
SOLER



VII Edición 25 septiembre 2021

¡Gracias a todos!

Torneo clasificatorio para la final del circuito nacional Onda Cero en Islantilla



ENTREVISTA > Antonio Vicente Espinosa / Vecino centenario (Elche, 4-junio-1917)

«Pienso seguir cumpliendo años»

La vida en el campo, una alimentación equilibrada y ejercicio diario son las claves en la vida de este ilicitano de 104 años

M. GUILABERT

La longevidad crece sin cesar a medida que la humanidad adquiere más conocimientos y desarrolla más avances científicos. Sin embargo, la esperanza de vida media sigue estando lejos de los 100 años, y ya no digamos de los 104, que son los que tiene ya cumplidos Antonio Vicente, que nació en Elche el 4 de junio de 1917.

Los que superan esta cifra representan una minoría, aunque son más cada día. Para la ciencia son objeto de estudio valiosísimo, puesto que pueden guardar en su interior algunos secretos clave para alargar la vida humana, y una vez más dicen que el tipo de alimentación parece ser una de las claves.

Antonio explica que su secreto cree que ha sido trabajar toda la vida en el campo al aire y al sol de la huerta ilicitana en su casa de campo en la pedanía de la Hoya, lugar en el que siempre ha cultivado sus verduras como principal fuente de alimentación, además de una "copita de vino tinto" en algunas comidas que sigue tomando a día de hoy cuando le dejan.

No toma ningún medicamento

Cada mañana hace sus ejercicios para intentar mantenerse en forma y seguir conservando un corazón sorprendentemente fuerte. Tan fuerte, que dice que piensa llegar a los 110 años, y nos ha invitado ya a esa celebración.

Salvo los lógicos achaques de la edad como la artrosis, la vista y algo de sordera, su salud es perfecta, no toma ningún tipo de medicamento, sus análisis son como los de un chaval y tiene la cabeza perfectamente amueblada.

Tiene seis bisnietos y un hijo de casi 80 años. Ha vivido gue-



rras, hambre, otras pandemias y toda clase de adversidades porque la vida en alguna de sus épocas no ha sido nada fácil.

¿Qué tal es su día a día?

Yo no madrugo, me levanto sobre las diez. Desayuno fruta, tostada integral con aceite de oliva virgen con jamón y un café. Después me voy a la plaza donde me reúno todas las mañanas con mis amigos, que 'el mas joven' tiene 92 años, y allí nos pasamos un buen rato arreglando el mundo y hablando de nuestras cosas.

Luego me gusta darme una vuelta por la huerta, tomar el sol, ver como van las cosechas y comer sano, sobre todo con los productos del campo, y de vez en cuando una copita de vino tinto. Aunque también me gustan otras cosas, pero no me dejan (se ríe).

¿Cómo que no le dejan?

Pues lo normal, mi familia está muy pendiente de mí y me cuida mucho, pero a mí lo que

me apetece muchos días es comerme una sardina salada con un huevo frito y mojar pan.

¿Pero usted no tiene ningún problema de salud?

Ninguno, salvo los achaques propios de la edad como la vista, el oído o la artrosis. Pero yo tengo la tensión perfecta, el colesterol también, y los análisis los tengo como los de un chaval, pero claro, a mi edad debo cuidarme especialmente para poder seguir cumpliendo años.

Y de joven, ¿qué era lo que más le gustaba comer?

Yo aún tengo el recuerdo siendo niño del olor de las cocas que hacía mi madre. Le salían buenísimas y las hacía de todas clases, y a mí era lo que más me gustaba. Por encima de un bocadillo o cualquier cosa: las cocas del horno de mi madre.

¿Con la guerra las cosas se pusieron muy difíciles para poder comer?

Ni te imaginas. No teníamos nada. A mí me mandaron a

Teruel al frente, teníamos tanta hambre que cogíamos hierbajos de los caminos, los hervíamos con agua dentro de una lata y nos lo comíamos. Y, cuando teníamos suerte y nos daban un chusco duro de pan, nos tenía que durar todo el día. Se pasaban mucha hambre y muchas penurias. Eso hay que pasarlo para entenderlo.

Recordará otras guerras...

Pues mira, por si no tuve poco ya con la Guerra Civil española, que me mandaron a Teruel a combatir, cuando volví en el 39 me mandaron tres años a la mili a Zamora, que aún hacía más frío que en Teruel. Aquello coincidió con el inicio de la Segunda Guerra Mundial y fue muy duro; amigos míos y vecinos se fueron a combatir y nunca volvieron.

¿Por qué iban a combatir?

Lo mas triste es que no fueron por ideología sino por el jornal que les daban. Les pagaban diez pesetas al día, y como era

«Aún tengo el recuerdo siendo niño del olor de las cocas que hacía mi madre»

el tiempo de la postguerra y no había ni comida ni trabajo ni dinero, se marchaban a otra guerra y se jugaban la vida para que sus familias tuvieran algo para poder comer.

Fueron dos guerras seguidas muy duras de las que se sabía muy poco, no es como ahora que te enteras de todo por la televisión. Recuerdo también las cartillas de racionamiento, haciendo colas inacabables por un poco de comida para toda la familia. Garbanzos, arroz, pan y poco más.

Ahora vivimos la pandemia por covid-19, ¿ha vivido otras como la de la gripe española?

Yo era muy pequeño, pero sí, me contaron que uno de mis hermanos estuvo muy enfermo por culpa de aquella enfermedad, y recuerdo el miedo que había a contagiarse y morir. Algo muy parecido a lo que ha pasado ahora con esta pandemia. Pero, desde entonces hasta ahora, nunca había vivido nada igual ni pensaba que volviera a pasar algo así.

¿Qué le gustaría decir a sus paisanos desde aquí?

Lo mismo que les llevo diciendo toda la vida a mis hijos y a mis nietos. Que nunca sepáis lo que es vivir una guerra ni pasar hambre. Por lo demás, me parece que ahora se vive muy deprisa, en mis tiempos no se sabía lo que era el estrés. Por eso creo que deberíamos tomar las cosas con más calma para poder vivir más y mejor.

«Me parece que ahora se vive muy deprisa, en mis tiempos no se sabía lo que era el estrés»

«Me mandaron a Teruel al frente, y teníamos tanta hambre que comíamos hierbajos de los caminos»

El gran promotor del turismo de Santa Pola

Santiago Bernabéu puso a la villa marinera en el mapa durante sus últimos años de presidencia del Real Madrid

DAVID RUBIO

Probablemente la persona que más hizo por el desarrollo turístico de Santa Pola en el siglo XX fuera Santiago Bernabéu. El gran presidente que más Copas de Europa ha ganado en el Real Madrid pasó aquí los últimos años de su vida, primero para veranear y finalmente como su residencia fija.

Precisamente por estas fechas se cumple el 60 aniversario desde que el municipio le dedicara la avenida que todavía hoy ostenta su nombre. Aprovechamos la ocasión para recordar las andanzas de este distinguido caballero en nuestra localidad.

Trayectoria deportiva

Santiago Bernabéu de Yeste vino al mundo el 8 de junio de 1895 en Almansa. Aunque estudió Derecho nunca llegó a ejercer la abogacía porque se dedicó íntegramente a la que sería su gran pasión: el fútbol.

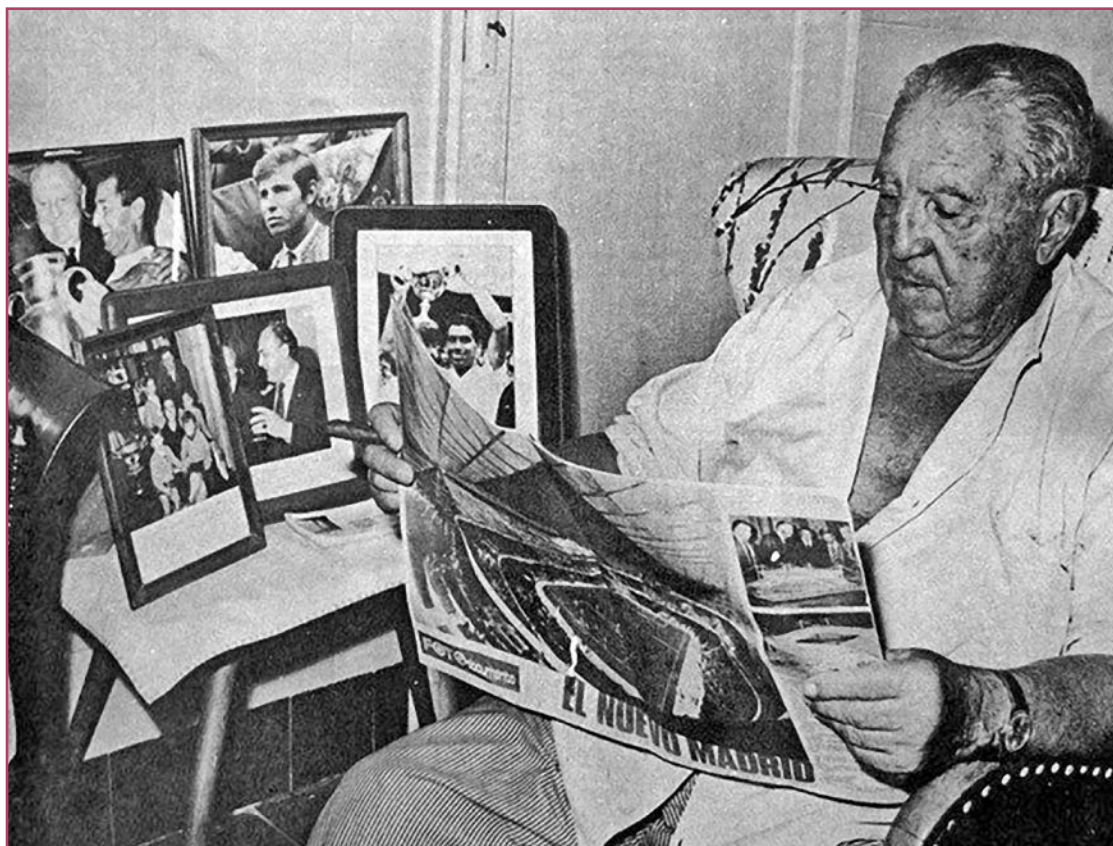
Como futbolista se desempeñaba de delantero e ingresó en los juveniles del Madrid, un club del que su hermano Antonio Bernabéu había sido uno de sus socios fundadores pocos años atrás. En su época todavía no se había inventado la Liga, pero aún así ganó diez títulos vestido de blanco: Una Copa del Rey y nueve Regionales.

Se retiró con 32 años debido a varias lesiones, pero continuó en el club como ayudante del entrenador. Más tarde pasó a formar parte de la directiva y desde 1943 fue nombrado presidente del Real Madrid. Al tiempo obtuvo un puesto funcional en el Ministerio de Hacienda.

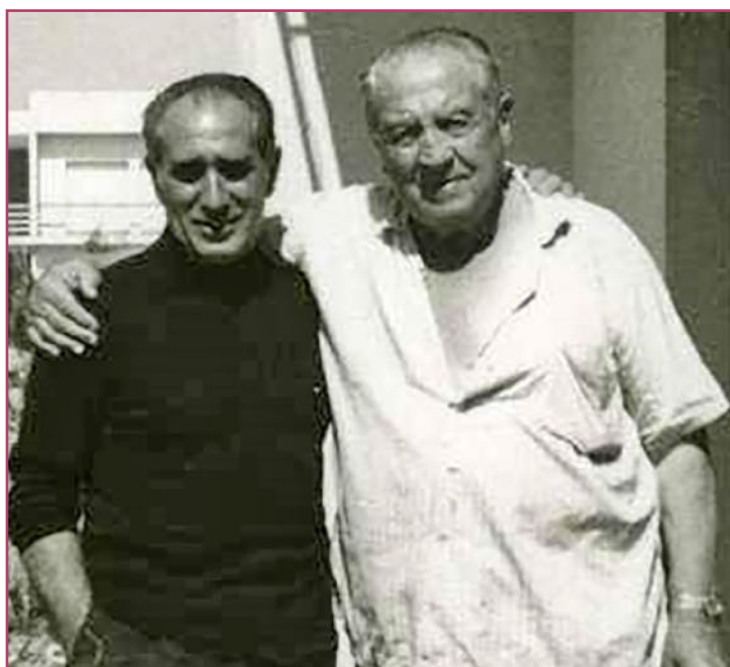
Normalmente se identifica la presidencia de Bernabéu como la época más dorada del Real Madrid, club que arrastra ya 119 años de historia. Durante las 34 temporadas que estuvo al frente del equipo merengue ganó 6 Copas de Europa, 16 Ligas y 6 Copas. Además construyó el estadio que lleva su nombre.

Primer contacto

No estamos completamente seguros de cuando empezó la relación de Santiago Bernabéu con Santa Pola. Calculamos que debió ser hacia principios de los años 50 cuando paró en el pueblo por primera vez. Seguramente



Bernabéu en su casa de El Palmar.



Bernabéu con el futbolista santapolero Manolo Maciá.

te se trató de una visita improvisada, porque estuviera viajando hacia otra ciudad y se le hiciera tarde para seguir conduciendo.

Fue a cenar al antiguo Hotel Miramar, pero al pedir una habitación se encontró con que el hotel estaba completo. Por ello uno de los camareros, Juan Bautista Juan Torres (futuro dueño del restaurante Batiste) le invitó a hospedarse en su casa.

Por lo visto Bernabéu se enamoró tanto de Santa Pola aquella noche, que poco después se compró un piso en la calle Victoria. Aquí estuvo veraneando durante algunos años junto con su esposa María Valenciano.

En una entrevista publicada en 1959 comentaba que siempre estaría agradecido a nuestra villa porque “el agua de las playas santapoleras me ha hecho cicatrizar por fin unas heridas que aún arrastraba de dos cirugías (de su época de futbolista, imaginamos)”.

El Palmar

Hacia esta época Bernabéu convenció al empresario Francisco Muñoz Lasurreta, vicepresidente del Real Madrid, para construirse dos chalets parejos en Santa Pola donde pasar los veranos tras terminar la temporada futbolística. Lasurreta siem-

pre fue uno de sus mejores amigos, además de quien le proveía los puros habanos Montecristos que tanto le gustaba fumar.

A su finca la denominó como El Palmar. En otra entrevista declaró que le puso ese nombre porque “mi señora y yo hemos venido a Santa Pola para estar aquí hasta palmar”. El sentido del humor siempre fue una de sus señas de identidad.

La promoción de Santa Pola

La gran aportación de Santiago Bernabéu a este pueblo fue lo mucho que contribuyó a su promoción turística en toda España. Durante aquellos veranos todos los periódicos, así como los programas deportivos radiofónicos o televisivos, siempre informaban de que el presidente del Real Madrid se encontraba en Santa Pola negociando tal o cuál fichaje.

Esta publicidad gratuita ayudó en gran medida a consolidar a nuestra villa marinera como un lugar referente del turismo nacional, especialmente para los madrileños. Hablamos justo la época en la que España vivía aquellos años del boom turístico.

Por otra parte la directiva del Hércules aprovechó en varias ocasiones estas estancias suyas en la provincia para negociar cesiones de jóvenes promesas madridistas. Algunos de estos jugadores acabaron siendo piezas importantes para el equipo. Por ejemplo en la 53-54 lograron as-

Decía que el mar santapolero le había cicatrizado unas heridas que arrastraba de su época de futbolista

cender a Primera División con los madridistas Marsal, Roth y Durán de titulares.

Homenaje y avenida

En agosto de 1960 el Ayuntamiento organizó una cena homenaje a Santiago Bernabéu en el restaurante Batiste, regentado por su gran amigo Juan Bautista a quien solía llamar “el muchacho de la calva”. En este evento el alcalde Antonio Bonmatí anunció públicamente que se acababa de aprobar el nombramiento de la prolongación de la avenida Almirante Antequera, donde el homenajeado tenía su chalet, como nueva avenida Santiago Bernabéu.

No hemos encontrado en la prensa de la época el momento exacto en el que se produjo oficialmente el cambio de placas, pero imaginamos que debió ser sobre finales de ese año o principios del siguiente. Dado que Santa Pola fue creciendo hacia esta zona, con el tiempo se empezó a conocer como ‘Santiago Bernabéu’ a todo el barrio y las calas.

Santiago y María fueron prolongando cada vez más sus estancias en Santa Pola, hasta pasar aquí la mayor parte del año en su vejez. Una de sus actividades favoritas era la de salir a pescar con su barca a motor, donde se pasaba largas horas navegando.

A pesar de que pidió jubilarse varias veces a su junta directiva, nunca fueron capaces de encontrarle un sustituto. Falleció en el cargo, fruto de un cáncer intestinal, a la edad de 82 años.

Su primera noche en Santa Pola la pasó en casa de su amigo Juan Bautista, el futuro dueño del restaurante Batiste

Se construyó una finca llamada ‘El Palmar’

ENTREVISTA > Rafael Pla / Archivero Municipal de Santa Pola

«En el 'Octubre cultural' la lengua es el vehículo, pero no el tema único»

Este año contará con la edición de tres libros, entre los que destaca 'Santa Pola, ahir, hui i demà'

ADRIÁN CEDILLO

Como cada mes de octubre desde hace prácticamente una década, Santa Pola celebrará un nuevo 'Octubre cultural'. Un mes durante el cual la administración local fomentará mediante actividades el uso y promoción del valenciano a través de la cultura, con especial hincapié en los jóvenes, pero sin dejar de atender a todas las edades.

Uso del valenciano

Lo que comenzó con unas pocas actividades de fomento del uso del valenciano en torno al 9 d'octubre, se ha consolidado como una concatenación de actuaciones que incluyen talleres con los más pequeños desde sus centros escolares, creación de murales, la 'Volta al terme', o diferentes excursiones que cuentan con el apoyo de especialistas de múltiples ámbitos a los que les une siempre un nexo en común: el uso del valenciano.

Además, en este 2021 Santa Pola conmemorará este 9 d'octubre el día de Sant Donís, día de los enamorados en Valencia, regalando corazones 'antiestrés' durante estas jornadas. Pero sin duda una de las acciones más relevantes de estos octubres culturales, ya convertidos en tradición en la villa marinera, son las obras literarias.

Recuperada para la ocasión

Entre las tres ediciones que se promocionarán en este 'Octubre cultural', destaca 'Santa



Rafael Pla con la edición original de 'Santa Pola, ahir, hui i demà' del archivo municipal.

Pola, ahir, hui i demà', una obra estrenada en 1889 y que ha sido recuperada para la ocasión gracias al gran trabajo de muchos santapoleros, realizando una gran labor durante meses para la restauración y edición de la obra, especialmente en el aspecto musical, ya que se trata de una zarzuela.

La obra del maestro Quisilant, con texto de Antonio Erades, fue estrenada en Santa Pola el 26

de octubre de 1889 y editada apenas un año después. En ella se puede revivir algunas de las preocupaciones de la época, de una forma artística y entretenida, como suele suceder con este tipo de obras y, sobretodo, con la lengua tradicional santapolera: el valenciano.

Rafael Pla ha estado inmerso en este arduo trabajo para que, casi 132 años después, Santa Pola siga luciendo como entonces, recuperando todo el esplendor de la época.

Una obra original de Santa Pola y originalmente en valenciano. ¿Qué importancia tiene la lengua en el municipio?

Yo creo que es fundamental, no se entiende la forma de ser, ni muchas de las tradiciones y costumbres locales, sin el valenciano. No se entendería el día a día de Santa Pola; todo el léxico del

mar está en valenciano, tanto el nombre de los peces como las herramientas de trabajo.

¿Se está perdiendo la lengua?

Aunque no sea un problema surgido ahora, el valenciano ocupa un lugar secundario en los medios de comunicación y en la administración a pesar de que llevemos muchos años de autonomía con una serie de normas, con una ley del uso del valenciano que pretende poner a las dos lenguas en el mismo nivel.

Ahí está el combate, y es ahí un poco la razón de ser del 'Octubre cultural' aprovechando la celebración del 9 de octubre en el que en todos los medios suenan nuestras tradiciones, costumbres y lengua. En el resto del año esto está un poquito más oculto.

¿Cómo surgió este 'Octubre cultural'?

Los actos de octubre empezaron siendo 2-3 días en torno al 9 de octubre, pero como había respuesta no cabían todos en una semana. Era un poco contradictorio, porque había una sensación de que a la gente le agobiábamos, entonces se plantea la programación en todo el mes para que haya para todos los públicos y todo tipo de actos.

Entre la gran diversidad de actividades encontramos, por ejemplo, el festival de 'titelles'. ¿Se trata de fomentar el uso de la lengua a través del entretenimiento?

Exactamente, esa es la idea del octubre cultural con la lengua ni más ni menos. Claro que nos gustaría que hubiera más obras de teatro en valenciano a lo largo del año.

Esto no quiere decir que en octubre todo tenga que ser en valenciano y que, por el contrario, no vaya a existir más actividades en valenciano el resto del año.

Claro, esto es una carrera de fondo. Cuando en el mes de septiembre se representó 'Santa Pola ahir, hui y demà' en el castillo no

«Nos planteamos poner en marcha este proyecto para dejarlo arreglado de cara a las generaciones venideras»

Pla Adha

Subvencions a entitats locals per a l'adquisició d'habitatges



Més informació:
www.habitatge.gva.es



GENERALITAT
VALENCIANA
Vicepresidència Segona
i Conselleria d'Habitatge
i Arquitectura Bioclimàtica

TOTS
A UNA
veu

quedaba ni un solo sitio vacío y es una obra en valenciano. Quiero decir con esto que tiene todas las posibilidades de audiencia. Es así, lo que pasa es que tienes que buscar las obras adecuadas a la gente a la que te diriges.

Hablemos de la obra en cuestión. ¿La recuperación de la misma sirve para mostrar, tal y como decía anteriormente, que el valenciano era la lengua común de todos los santapoleros?

En esa época era la lengua de uso común, menos en la administración porque ya había una legislación que obligaba a que se escribiera en castellano y no había una educación oficial en valenciano. La gente no aprendía el valenciano en ningún sitio, era la tradición oral, y esta obra es una de las evidencias, ya que demuestra que en Santa Pola se hablaba el valenciano.

**Santa Pola
conmemorará el 9
de octubre el día de
San Donís, día de
los enamorados en
Valencia**

Además de esa prueba fehaciente de que el valenciano era la lengua usada por todos, la zarzuela en cuestión nos puede mostrar cómo era la Santa Pola de finales del siglo XIX.

Claro que sí, esa es un poco la idea del 'Octubre cultural'. La lengua es el vehículo, pero no es el objetivo único. El tema quiere ser Santa Pola, nuestras tradiciones, nuestras costumbres, nuestra personalidad... Va por ahí.

Como responsable del archivo histórico, y dado su conocimiento indiscutible del municipio, ¿logra reflejar la realidad de aquella época?

La Santa Pola del s. XIX está ahí perfectamente reflejada, para iniciados. Con la lectura del libro te das cuenta de que refleja los conflictos que hay, pero claro, es todo muy alegórico.

El personaje es el castillo y este habla de sus problemas, se queja de que lo han llenado de agujeros, ya que era una de las polémicas de la época. En la década de 1860 se produce la cesión de la propiedad del Estado en favor de Santa Pola, pasando de ser un edificio militar a uno civil, por lo que empieza a ser transformado.

Tienes que conocer un poco la historia o los entresijos del siglo XIX para sacarle todo el jugo a la



obra, que ya de por sí es divertida pero tiene todos esos detalles: enfrentamientos entre marineros y patronos, o el traslado del mercado de la plaza Mayor a la Glorieta.

¿Ha resultado difícil recuperar 'Santa Pola, ahir, hui i demà'?

Lo que teníamos era una copia que tampoco venía de las originales. Gracias a contactos con investigadores y familiares que tenían relación con Quislán conseguimos, merced a tres fuentes distintas, completar las partes que todavía no teníamos.

Todo con el objetivo no sólo de esa representación, sino de realizar una edición del libro.

Llevamos casi un año detrás de la idea. Primero fue la labor de reunir el texto original y las partituras, además de realizar un comentario que sirviera de introducción para que tuviera todo el sentido del mundo. Después hubo una laboriosa labor de edición, para lo que contamos con otro grupo de trabajo, ya que la obra no refleja las normas ortográficas actuales y nuestra idea siempre ha sido hacerla actualizada.

¿De dónde surge la iniciativa de recuperar esta obra?

La obra se representó en el 91 con los textos incompletos, pero fue la primera vez que vio

la luz y te das cuenta del valor que tiene. Recientemente nos planteamos poner en marcha este proyecto y dejarlo arreglado para las generaciones venideras, de manera que tengan un texto hecho por los estudiosos.

**«Me gustaría
que hubiera más
obras de teatro en
valenciano a lo largo
del año»**

OCTUBRE Cultural 2021



FESTIVAL DE TITELLES

DISSABTE 2 OCTUBRE

LES TRES PORQUETES - Cia. Xarop Teatre

Hora: 18.30h. | **Lloc:** Saló d'Actes Casa de Cultura

Invitacions: www.biblioteques.wordpress.com

DIUMENGE 3 OCTUBRE

LA TERRA DELS BABAUS - Cia. El Ball de Sant Vito

Hora: 18.30h. | **Lloc:** Saló d'Actes Casa de Cultura

Invitacions: www.biblioteques.wordpress.com

DILLUNS 4 OCTUBRE

EL SOL I EL GIRASOL - La Carreta Teatre

Hora: 18.30h. | **Lloc:** Saló d'Actes Casa de Cultura

Invitacions: www.biblioteques.wordpress.com

Obra inclosa en el FESTIVAL PROVINCIAL D'ARTS ESCÈNIQUES 2021 de la Diputació Provincial d'Alacant

DIMARTS 5 OCTUBRE

ESTIMA LA LLENGUA

Presentació de les campanyes de l'Agència de Promoció del Valencià: "Estima la llengua"

DIMECRES 6 OCTUBRE

Elaboració del mural sobre el 9 d'Octubre en el que han participat els nou col·legis d'infantil i primària de Santa Pola.

DIVENDRES 8 OCTUBRE

Presentació: LLIBRE DE FOTOGRAFIES DE MANUEL ALONSO REGIDOR

Hora: 20.00h. | **Lloc:** Saló d'Actes Casa de Cultura

Accés amb invitació: Biblioteca Central. **Tel./WhatsApp:** 966 692 773

Llibre subvencionat en la campanya "Actividades culturales, musicales y escénicas, anualidad 2021" de la Excm. Diputació Provincial d'Alacant.

DISSABTE 9 OCTUBRE (DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA)

Declaració Institucional | Concert a càrrec de la Banda Unió Musical de Santa Pola | Mascletà

DIMARTS 12 OCTUBRE (DIA DE LA HISPANIDAD)

Declaració Institucional | Mascletà

DIVENDRES 15 OCTUBRE

Presentació: LLIBRE "MOSAIC D'AIGUA", de Gràcia Jiménez Tirado.

Edita: Fundació Bromera per al Foment de la Lectura.

Col·labora l'Ajuntament de Santa Pola

Hora: 13:30h. | **Lloc:** Museu de la Sal

Accés amb invitació: Biblioteca Central. **Tel./WhatsApp:** 966 692 773

DIVENDRES 15 OCTUBRE

JOANOT - Esclafit Teatre

Hora: 20.00h. | **Lloc:** Casa de Cultura | **Entrades:** www.culturasantapola.es

Obra inclosa en el FESTIVAL PROVINCIAL D'ARTS ESCÈNIQUES 2021 de la Diputació Provincial d'Alacant

DIVENDRES 22 OCTUBRE

LA VIDA ÉS UNA FESTA - Dani Miquel i els Ma Me Mi Mo Músics

Hora: 18.30h. | **Lloc:** Castell-Fortalesa | **Entrades:** www.culturasantapola.es

Espectacle inclòs en el CIRCUIT CULTURAL VALENCIÀ de l'Institut Valencià de Cultura

DIVENDRES 29 OCTUBRE

Presentació: LLIBRE "SANTA POLA AHIR, HUI I DEMÀ"

d'Antonio Erades Mas i Manuel Quislan Botella.

Hora: 20.00h. | **Lloc:** Saló d'Actes de la Casa de Cultura

Accés amb invitació: Biblioteca Central. **Tel./WhatsApp:** 966 692 773





Actuaciones especiales



La concejalía de Limpieza dirige diversas acciones con un único objetivo: una Santa Pola más limpia.



¡Cuidemos nuestra ciudad entre todos!

 686 801 323

