

AQUÍ en València

área metropolitana

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

«Cada nueva generación se ríe de las modas anteriores, pero sigue religiosamente la actual» Henry David Thoreau (escritor)

Mercados



Las ciudades se engalanan para dar un salto en el tiempo y ofrecer a vecinos y turistas un viaje a la Edad Media. Pág. 2

Campo



El agricultor Nando Durá nos habla en defensa de los intereses de los agricultores y ganaderos valencianos. Pág. 4

Gastronomía



Ximo Tormo asegura que cortador de jamón es uno de los trabajos más solicitados y remunerados, sobre todo los fines de semana. Pág. 31

Ajedrez continental

Pág. 29



28, 29 DE OCTUBRE Y 1 DE NOVIEMBRE

MAG MALASTRUC Magia

ESCAPE ROOM FAMILIAR

FINES DE SEMANA DE OCTUBRE 14, 15, 21, 22, 28, 29, 30, 31 Y 1 DE NOVIEMBRE

TERRA NATURA ZOO Benidorm HALLOWEEN

SÁBADO 28 DE OCTUBRE

HOLIWEEEN FIESTA PARA TODA LA FAMILIA

DESCUENTOS COMPRANDO ONLINE: www.terrannatura.com

Un viaje a la Edad Media

Las ciudades se engalanan para dar un salto en el tiempo y ofrecer a vecinos y turistas la posibilidad de revivir una época de intercambios y oficios artesanales

ALEJANDRO PLA

La Edad Media es un periodo de la historia que transcurre, más o menos, entre el siglo V y el siglo XV. Algo tiene dicha etapa que atrae poderosamente más que otros momentos del pasado. Un claro reflejo de esto son los disfraces y demás recreaciones históricas del medioevo que se contemplan hoy en día en multitud de eventos festivos.

De carácter lúdico y familiar se presentan las ferias y mercados medievales. Estas citas históricas, presentes en buena parte de los pueblos de los alrededores de València, son la excusa perfecta para que los niños participen en la vida de hace siglos, y los padres adquieran productos artesanales de difícil acceso en tiendas y centros comerciales. Artistas y artesanos, de paso, dan salida a sus productos y creaciones. Todos ganan.

En València y sus barrios

El mercado medieval de València de este año tiene lugar del 7 al 12 de octubre entre el puente de las Flores y el de la Exposición. En esta edición se han programado puestos de artesanía, oficios artesanos, alimentación, gastronomía, figurantes, personajes de fantasía como hadas, faunos zancudos, el Grupo Upsala medieval, la dolçaina i tabalet de Brauli. Su horario será de 10:30 horas de la mañana hasta la medianoche de manera ininterrumpida.

Una estupenda recreación histórica correspondiente al medioevo tendrá lugar el sábado 7, a las 20 horas. Se trata de 'Embaixades de la Conquesta', representación teatral de la conquista de València por parte de Jaime I. Hay que recordar que Benimaclet, barrio de la ciudad de València que fue municipio independiente hasta el año 1878, programó hace tan solo unas semanas su propio mercado medieval (organizado por la Fragua de Vulcano).

También en Manises

La concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Manises organiza el tradicional Mercado Medieval. El centro histórico de la ciudad manisera realizará un viaje atrás de varios siglos hasta la Edad Media durante el tercer fin de semana de octubre. Para recrear la época medieval, este espacio contará con artesanos, mercaderes y taberneros, junto



Guerreros, brujos y jorobados, personajes de la Edad Media.

con una decoración muy conseguida.

Será en su casco antiguo (calles de Sant Joan y Major, las plazas de l'Església y del Cor de Jesús, calles Mossén Pere Esplagues y Sagrari, plaza del Castell y calle del Dr. Català) donde músicos, jorobados, faquires, herreros y escultores pasearán con música de época. Señalar que también habrá actividades y desfiles a cargo de las capitánías mora y cristiana 2018: Al-Nashir y Bukaneros.

Cuando el entorno ayuda

Uno de los mercados medievales con más tirón de los alrededores de València sin duda es el de Sagunto. Esta localidad,

muy activa en sus propuestas turísticas cada fin de semana del año, se beneficia del espléndido marco arquitectónico de su casco urbano para poner en marcha un mercado medieval que goza de un entorno único.

Del 6 al 9 de octubre el mercado estará ubicado en la plaza del Cronista Chabret, plaza del Ayuntamiento y la calle del Castell; y contará con pasacalles musicales, recreaciones históricas, atracciones y rincón infantiles. Su tradicional mercado medieval se celebra cada año, como sucede en otros municipios, coincidiendo con la festividad del Nou d'Octubre.

Hacia el interior

Si en lugar de ir en busca de mercados medievales hacia el norte, como es el caso del de Sagunto, el vecino decide dirigirse hacia el interior, encontrará en la Poble de Vallbona su alternativa medieval. La recreación histórica y el mercado medieval de esta localidad próxima a València se celebrará del 11 al 15 de octubre.

En la propuesta poblana se podrá disfrutar de un campamento de soldados, exposiciones, puesto de comandancia del Rey Jaime I, espectáculos circenses con aéreos a gran altura y grupos de animación de calle. Así, las calles de la Poble serán recorridas por zancudos, juglares, bufones y trovadores. También habrá un rincón infantil con teatro de marionetas y un sinfín de atracciones.

Y luego llegan los visigodos

Aunque existen otras paradas y mercados medievales más allá de València y su área metropolitana (Oropesa del Mar, etc.) en este mes de octubre,

conviene prestar atención a una cita histórica que también se antoja muy relevante de cara a las próximas semanas. Se trata de la Festa del Dux-Mercado Visigodo de Ribarroja del Túria, que se celebrará las próximas semanas (del 17 al 19 de noviembre).

La Gran Festa del Dux es una experiencia única que transporta a los asistentes al pasado visigodo de la región. Durante el evento, se podrán adquirir productos artesanales, disfrutar de demostraciones de oficios antiguos y sumergirse en la rica historia de este período. El Museo Visigodo de Pla de Nadal ofrece, además, la posibilidad de profundizar aún más en el conocimiento de esta cultura.

La Edad Media es un periodo histórico que transcurre, más o menos, entre el siglo V y el XV

En València se celebra entre el puente de las Flores y el puente de la Exposición

Sagunto programa uno de los mercados medievales con más tirón cerca de València

Rocafort amuralla València

De las canteras de este municipio de l'Horta Nord los picapedreros extrajeron la roca con la que se alzó tanto las Torres de Serranos como el deslumbrante Miguelete

ALEJANDRO PLA

A Rocafort se puede llegar desde distintos caminos. O bien desde la ruta interior que enlaza con Masarrojos y luego Moncada, o bien desde la menos concurrida vía que se adentra hasta Santa Bárbara. Sin duda el acceso principal es la larga y oxigenada carretera que viene desde Campolivar (y Godella).

Durante las últimas décadas a Rocafort se llegaba por dicha carretera, que aún se beneficia de no tener casas a sus lados, hasta el pueblo. Luego ya pusieron una rotonda, la moda de las rotondas. El nombre del pueblo construido en la misma se desconcha de tanto en tanto, afeando la llegada de vecinos y turistas.

Pueblo residencial

El cartel del legendario 'Punto y coma', pub que daba vida a los vecinos de Rocafort y pueblos vecinos, sigue en pie. Aunque sus días del presente son ya más de cafetería con esa espléndida terraza a pleno sol. Los chaletitos y adosados han ido ampliando el urbanismo de este pueblo que aún mantiene su espíritu ancestral.

Hoy en día Rocafort es uno de los municipios más terciarios de la comarca. Tres cuartas partes de los activos residentes trabajaban en el sector de los servicios, porcentaje que representa el más elevado de l'Horta, incluso por encima de la misma ciudad de València y de la vecina Godella.

Lo que la mayoría de valencianos desconoce es que la actividad económica que en tiempos daba vida a este pueblo tiene mucho que ver con su propio nombre: Rocafort. Fue importante la extracción de piedra y mármol. Dichas canteras, que se hallan extintas en la actualidad, permitieron la extracción del material necesario para la construcción de las Torres de Serranos y del Miguelete.

Alta renta per cápita

Sin apenas actividad agrícola ni sector secundario, los servicios han tomado el relevo de las canteras para dotar de un nivel económico elevado a este municipio. No en vano Rocafort es el decimoprimer municipio de España con una mayor renta media per cápita, y el primero de la Comunitat.

El alto nivel de ingresos de sus vecinos se percibe a poco que uno se aleje de las antiguas callecitas de su pequeño núcleo histórico. Enseguida abundan



Una de las hermosas villas del siglo XIX de Rocafort.

los chalets de amplias parcelas y las hermosas villas del siglo XIX que dotan de un exquisito esplendor al lugar. Pero el crecimiento no cesa, pues en el terreno que le separaba de Santa Bárbara las promociones de chalets no paran de multiplicarse y sus precios evidencian la situación económica del municipio.

La ermita de los picapedreros

A poco que uno centre su mirada más allá de las lujosas villas y los modernos chalets unifamiliares, el espíritu de la piedra aparece en cada rincón

de Rocafort. Desde sus muros hasta sus calles, pero también en los edificios de culto.

Los picapedreros de la Fábrica de Murs i Valls tenían una ermita dedicada a San Sebastián que cedieron en 1434 a los monjes agustinos para levantar el convento. La iglesia actual data de la segunda mitad del siglo XVII. Sufrió una ampliación a inicios del pasado siglo, una vez que fue declarada parroquia. Hoy en día la iglesia posee torre campanario e interior con capillas laterales y claustro.

El pasado señorial

Como uno de los puntos arquitectónicos más bellos del

municipio, emerge el Palacio del Barón de Terrateig. Este edificio data de 1768 y se encontraba al sur del centro urbano, en la calle en que nace la carretera de Godella. Fue derribado en 1994, conservándose solo el jardín posterior, para construir en su solar la actual Casa de la Cultura.

El origen señorial de esta localidad hay que situarlo tras la conquista del rey Jaime I. Rocafort perteneció a Francisca Gemella, fue vendido a los Mercader y pasó por último a los barones de Santa Bárbara, una de las zonas residenciales más ex-

clusivas del área metropolitana de València.

Especialidades gastronómicas

Pero no todo es arquitecturas y pasado señorial en Rocafort. Queremos terminar este reportaje haciendo mención a la gastronomía del municipio. Si el turista se acerca al Forn Nou (Dr. José López Trigo, 26), aún podrá degustar diversas especialidades que a buen seguro satisfacen su paladar. El hojaldre es alabado por todos sus clientes.

Aunque ya se dedicó un amplio reportaje en nuestro periódico sobre la denominación de 'Ciudad Machadiana' (por ser una de las ciudades en las que el poeta Antonio Machado se alojó) queremos despedir este artículo recordando que desde noviembre de 1936 hasta finales de abril de 1938 el poeta se alojó en Villa Amparo. Es muy fácil llegar a esta hermosa y cuidada vivienda, pues se halla próxima al campo de fútbol y a la parada del metro.

Una vez que Rocafort fue vendida a los Mercader pasaría a los barones de Santa Bárbara

El municipio de Rocafort es hoy el decimoprimer de España

Los picapedreros tenían una ermita a San Sebastián que cedieron en 1434 a los monjes

ENTREVISTA > Nando Durá / Agricultor (Albalat de la Ribera, València, 30-mayo-1987)

«La edad media de los trabajadores del campo está en sesenta y cinco años»

Es también directivo de la Unió Llauradora, que defiende los intereses de los agricultores y ganaderos valencianos

FERNANDO TORRECILLA

Todo sube: acudes a un supermercado y el precio de la compra no para de aumentar, debido a infinidad de causas. Uno de los productos que más ha subido es el procedente del campo, en ocasiones -como el aceite de oliva- a cifras inasumibles para muchas familias.

Es, por ello, el momento de establecer un diálogo con un agricultor como Nando Durá, también miembro directivo de la Unió Llauradora, entidad que se encarga de defender a los agricultores y ganaderos de la Comunitat Valenciana.

“Obviamente la subida de precios en todos los segmentos es la primera consecuencia de todo lo que está pasando”, nos remarca. ¿Qué está sucediendo? De todo: cambio climático, sequías, guerras, desastres naturales... ¿Y quién paga las consecuencias? Sin duda, el consumidor final.

¿Desde cuándo tienes contacto con el campo?

Siempre ayudé a mi padre en sus naranjos, en nuestra localidad natal. Estudié Magisterio Musical, aunque jamás llegué a ejercer, porque cuando muchos de mis compañeros se tenían que trasladar a Cataluña para trabajar, yo preferí quedarme aquí.

Surgió entonces la posibilidad de trabajar en el campo, conociendo seguidamente otros cultivos como el arroz y el caqui.

¿La agricultura valenciana está tan mal como parece?

Sí y no, depende del producto. Los cultivos de secano, debido a la falta de lluvias, están sufriendo muchísimo, al igual que la ganadería, con una constante subida de precios (especialmente de la luz y la paja).



Por ejemplo, el caqui tiene un cultivo complicado, mientras que la naranja se puede controlar más. Hemos pasado años buenos y malos.

El arroz es el único un poco más estable, principalmente debido a la falta de competencia, pues la sequía ha afectado más a los campos andaluces y extre-

meños, y las lluvias torrenciales han provocado pérdidas en el delta del Ebro.

Las causas, por lo tanto, son varias.

Influye todo: el clima, la subida de precios, la guerra de Ucrania y, sobre todo, que la gente ya no tiene la alegría económica de hace cuatro o cinco años y busca alimentos más baratos.

El futuro es complicado.

Recordemos que durante muchos años se dejó de lado el sector primario y esto provocó que muchos agricultores cesaran su actividad.

Cada año, nuevos agricultores lo dejan, la mayoría de las veces porque no les es rentable seguir.

¿Un agricultor puede vivir de sus tierras?

Básicamente sobrevivimos de lo que tenemos. Hace años se apreciaban cosechadoras o segadoras nuevas, pero ese bienestar ya no existe.

Una cosechadora hace unos años valía unos 280.000 euros y ahora ha subido a 400.000. Son inversiones muy fuertes que no todos están dispuestos a afrontar.

¿Están llegando agricultores jóvenes al sector?

Algunos pocos, principalmente porque sus padres son agricultores o ganaderos. Indicar, en ese sentido, que la media de edad de los trabajadores del campo está en sesenta y cinco años.

¿Se tiende hacia la especialización?

Se busca, sobre todo, la profesionalización, trabajar únicamente en las tierras de uno, no como una labor secundaria.

Se intenta también diversificar los cultivos, como es mi caso, porque al cabo del año siempre hay uno de los tres que no ha funcionado bien.

¿La contratación por temporadas pagando en B sigue existiendo?

Cada vez se paga menos de ese modo. Los profesionales de ahora intentamos hacer las cosas bien y ahora, por ejemplo, todos sabemos lo que es un Plan de Riesgos Laborales. Todos estamos perfectamente informados.

¿Cómo ha cambiado la forma de cultivar en los últimos años?

Del cielo a la tierra, antes se hacía casi todo a mano, al tiempo que ahora prácticamente no bajamos del tractor.

Además, la innovación irá a más. Este año hemos hecho un cursillo de pilotaje de drones, que van a ser básicos en el cultivo del arroz en un futuro no muy lejano.

¿La mayor parte del pastel quién se lo está llevando?

Los intermediarios, porque nosotros estamos en la posición que somos muchos y le tenemos que vender a unos pocos.

Por su parte, los supermercados realizan alianzas entre ellos a la hora de comprar.

¿Cuáles son los productos que más están sufriendo esta situación?

Sin duda, el cultivo de secano, como señalaba anteriormente. Especialmente lo está notando el olivo, con una bajada en la producción muy fuerte, que conlleva una subida sustancial en los precios.

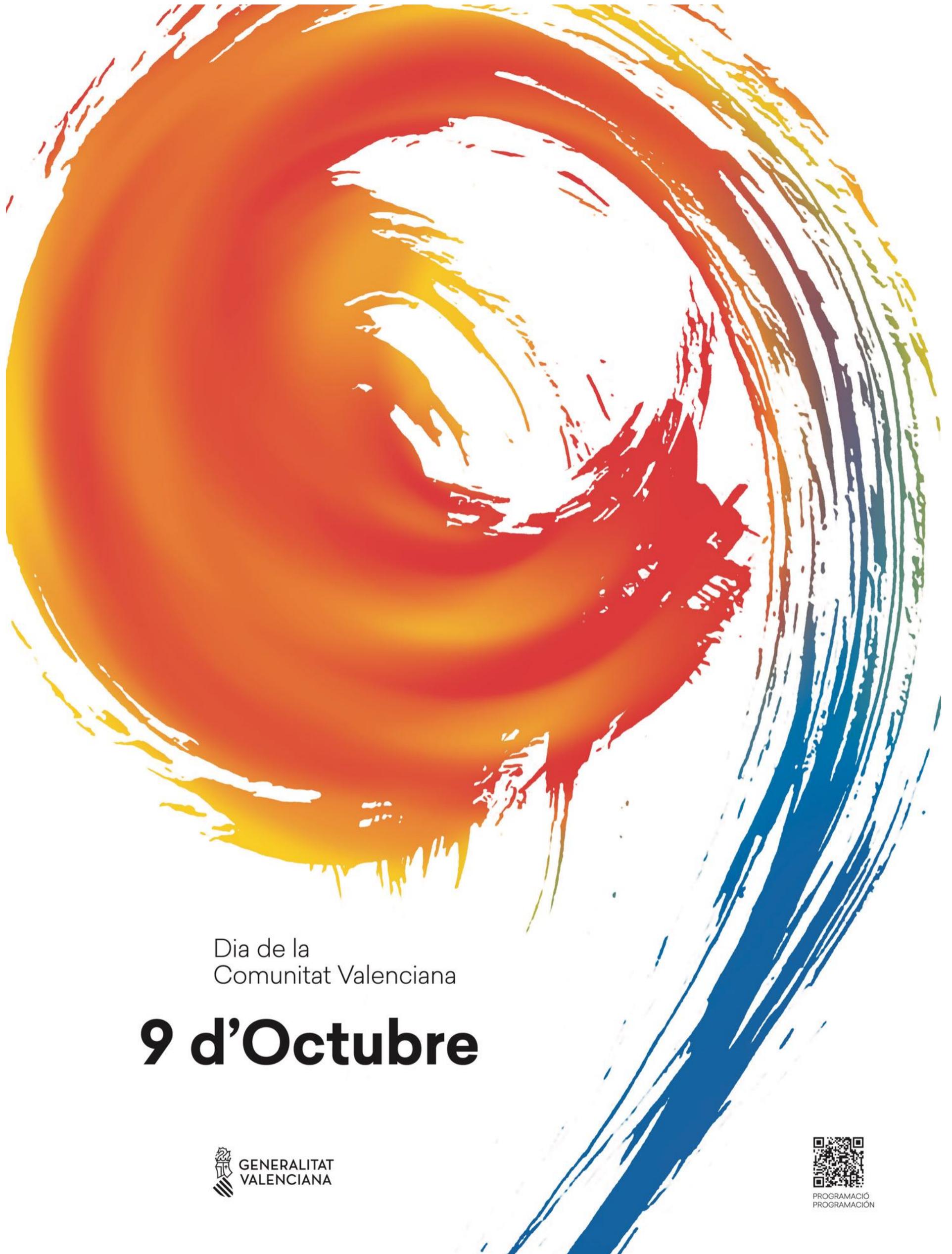
También los cereales, por la falta de lluvias.

¿Qué se le puede decir al consumidor final?

Que busquen comprar directamente del productor, pues se ahorrarán algo. Sí es cierto que nos hemos acostumbrado a comprar en el súper, porque allí lo tenemos todo.

«Una cosechadora hace cuatro o cinco años valía 280.000 euros, ahora 400.000»

«Al consumidor final le diría que busque comprar directamente al productor, se ahorrará algo»



Dia de la
Comunitat Valenciana

9 d'Octubre



PROGRAMACIÓ
PROGRAMACIÓ



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Eres un 'facha'

Está claro que no hemos aprendido nada de la historia. Toda la vida vamos igual, queriendo definir a los que piensan distinto. En la inquisición eran 'las brujas' que quemaban en las hogueras, en la dictadura 'los rojos' a los que les daban 'el paseillo', y ahora los 'fachas'.

Convivir diferentes ideas

Somos incapaces de convivir con distintos pensamientos. ¿Debatir? "Para qué si es mi momento y parece que la sociedad me arroja: pongo etiqueta y punto". Perseguir a los que se consideran distintos 'y peligrosos' ha ocurrido siempre: lo hicieron los nazis con los judíos solo por serlo, los romanos con los cristianos...

Todo siempre empieza igual. Un colectivo se va creciendo, ganando adeptos entre aquellos que nunca se oponen a nada porque viven más tranquilos entre la multitud, y van generando odio hasta que acaban con aquellos que no entran al redil o estos se revelan y comienza la partida, pero a la inversa.

Pensamiento sí, pero el mío

Y lo más 'gracioso' de todo ello es que muchos de los que no toleran ninguna opinión diferente son los mayores 'defensores' de la tolerancia. Claro, siempre que esta coincida con sus ideas, de lo contrario... facha.

Ahora hay persecuciones más modernas. Hace unos días comentaba Miguel Bosé, en una entrevista en el programa El Hormiguero, que "no pasa nada por decir que no crees en Dios, pero si dices que no crees en esa vacuena... (por la de la covid)".

Eso o cualquier otro tema que nos indiquen que tenemos que opinar no genera ningún posible debate, ni abre ninguna puerta a pensamientos distintos. Aunque eso sí, para estas cosas está esa otra palabrita que ahora les gusta tanto usar: negacionista.

Te callas o te echo

Y eso de no escuchar, de no querer que otros digan algo diferente, se lleva al extremo.



Lo ha vivido en sus carnes un histórico del PSOE, como es Nicolás Redondo, siendo expulsado del partido como aviso a navegantes de aquellos 'fachas' que discrepan: el expresidente del Gobierno Felipe González, Alfonso Guerra, Cándido Mendez, Joaquín Leguina, García-Page y un largo etcétera.

No se trata de escuchar los motivos, ni de analizarlos, ni de debatirlos; se trata de lo más 'democrático' que hay: imponerlo. Para eso se lanzan los eslóganes adecuados que hace que cierto grueso de la población, a veces aquellos que se consideraban perseguidos por pensar o ser distintos, se lancen como animales sobre sus presas.

Tolerancia según la RAE

La RAE, ese diccionario que muchas veces se utiliza para 'darle patadas', define la tolerancia como el respeto a las ideas, creencias o prácticas de los demás cuando son diferentes o contrarias a las propias. Con lo que queda claro que vivimos, desde donde llegan nuestros conocimientos propios e históricos, en una constante intolerancia, que va generando represiones y odios, y que se convierte de nue-

vo en intolerancia por parte de los insultados y ofendidos en cuanto tienen la ocasión.

Me da igual que sea en aquellos tiempos en los que participamos en una guerra en la que nos metió el gobierno de Aznar, en contra de las manifestaciones de millones de personas a las que no se las quiso ni escuchar; o de legalizar aquello que hasta hace cuatro días la misma persona decía que eso no ocurriría nunca, como es la amnistía (que reconocería que las condenas ya impuestas, o los procedimientos en tramitación, no tendrían que haberse producido y por ende legitimando esa conducta) por permanecer en el poder.

Por cierto, que ante esto la Asociación de Fiscales de España ha pedido a Bruselas que no permita lo que sería una 'autoamnistía' que se haría no por fines de justicia, sino por motivos políticos, concretamente para el nombramiento como presidente del Gobierno, lo que podría entenderse como un acto de corrupción.

En el día a día

Volviendo a nuestro día a día, basta tan solo con discrepar en algo para que, ante la

falta de argumentos para el debate, llegué el intento de ofender, sin más, sin que sepan nada de ti. No puedes opinar que tu concepto de igualdad ante una misma acción entre dos personas el delito sea el mismo.

Por ejemplo. Si consideras que la violencia es violencia se ejerza contra quien se ejerza, que debe ser igual de grave, en las mismas circunstancias, que me peguen a mí, que pegue yo o que peguen a un niño, por ejemplo; como puede coincidir con lo que opina un determinado partido y otro dice lo contrario, y aunque no tengas nada que ver con ese partido... pues ya eres un 'facha'.

No se permite ni argumentar, ni expresar que es evidente que si hay mujeres que están sufriendo maltrato se pongan todas las medidas para detener e impedir esa acción a los agresores.

El más famoso de los 'picos'

Y no digo nada si entramos en el 'pico' que le dio Rubiales a la jugadora Jennifer Hermoso. Da igual que el presidente de la Federación se tocará de forma obscena los genitales ante cientos de millones de personas cuando estaba representando a nuestro país. O que haya casos importantes sobre posibles delitos de corrupción. Pero si dices que lo del 'pico' es muy desafortunado y condenable, pero que no se puede comparar con otros casos de agresiones sexuales... pues ya sabes, eres 'facha'.

Eso sí, muchas veces eres ese 'facha' por decir lo del 'pico' para la misma gente que calla después de que la ley del 'solo sí es sí' haya conseguido la excarcelación de 121 condenados por delitos sexuales, y que a 1.205 agresores sexuales se les haya reducido la condena, incluyendo a alguno de los de la 'manada'.

Disto mucho de tener ideas 'fachas' y lo que verdaderamente me da pena es que no se pueda discrepar, eso ya lo hemos vivido en otras épocas a las que no deberíamos volver nunca. En definitiva, la tolerancia no es unidireccional.

MCV

Medios de Comunicación Valencianos

EDITA: Edición de Medios de Comunicación Impresos y Digitales del Levante S.L. B-09892258
Calle En Sanz, 5, 1ª planta. 46001 - València.
Teléfono: 966369900 | info@mediosdecomunicacionvalencianos.com

AQUÍ

grupo de comunicación

Publicación auditada por



Edición provincia de València

D.L. AQUÍ en València: V-1068-2022

D.L. AQUÍ en València área metropolitana: V-1069-2022

D.L. AQUÍ en Alfafar: V-1596-2022

AQUÍ en València

capital

AQUÍ en València

área metropolitana

AQUÍ en Alfafar

www.aquivalencia.com • Facebook: /aquivalenciaprovincia



Ángel Fernández
DIRECTOR



Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO



Adrián Cedillo
VALENCIA



Alejandro Carrilero
VALENCIA



Alejandro Pla
VALENCIA



Carmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓN



David Rubio
POLÍTICA



Carlos Guinea
CULTURA



Jonathan Manzano
SOCIAL Y DEPORTE



María Teresa Durán
JUSTICIA



Fernando Abad
HISTORIA



Nicolás Van Looy
REDACCIÓN WEB



Alba Berenguer
CORRECCIÓN DE TEXTOS



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Pedro Mateo
CREATIVIDAD



Miguel Asensio
DIBUJANTE

NUESTRA **ACTITUD** NOS HACE

HOSPITALARIOS



POR UN TURISMO **MÁS ACOGEDOR**

Porque si las personas que trabajan en el sector turístico son abiertas, acogedoras y hospitalarias, la Comunitat Valenciana continuará siendo un referente con un valor incalculable: **su gente.**



Sol, playa y unos cuantos carteles del siglo XX

El turismo en la Comunitat Valenciana posee una historia que se remonta al menos hasta la mitad del XIX, con múltiples iniciativas

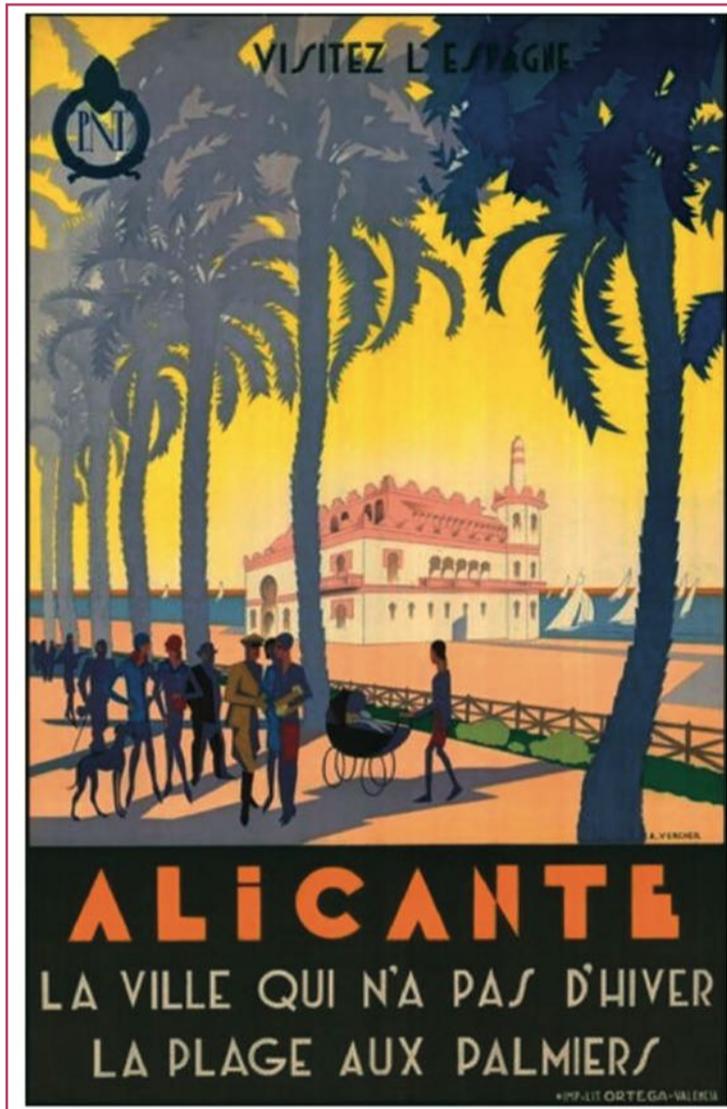
FERNANDO ABAD

Se trataba de irse “a las aguas”, de balnearios; los ‘spa’ (‘salus per aquam’, salud a través del agua) de la época, o de playas utilizadas como tales centros de reposo. Épocas decimonónicas de novenarios, que en dichos lugares no significaba otra cosa que tratamientos de nueve días. El valenciano Luis García Berlanga (1921-2010) nos lo mostraba en el film ‘Novio a la vista’ (1954).

Allí era una familia acomodada veraneando a la orilla del mar, pero hubo más como esta hasta el despegue de la clase media a mediados del pasado siglo. Como curiosidad, otra propuesta fílmica, ‘Carne de tu carne’ (1983), del colombiano Carlos Mayolo, realismo mágico con médico vampiro y personajes mitológicos como la Madremonte, nos habla de una familia pudiente de los años cincuenta que veraneaba en España, en Benidorm.

Los comienzos

En la hoy Comunitat Valenciana, hacia la segunda mitad del XIX aparecían unas chinchetas turísticas en el mapa: Benicàssim (Plana Alta), donde se rodó el largo de Berlanga, Cullera (Ribera Alta), Santa Pola (Vinalopó Bajo) o Torrevieja (Vega Baja)



De lo que se trataba no era de retratar la realidad, sino crear una realidad paralela como en el cartel de Antonio Vercher.



Antonio Vercher realizó varios carteles como este, promocionando la hoy Comunitat Valenciana.

Un balneario en Benidorm protagonizó una de las primeras propagandas

comenzaban la transformación que las convertiría con el tiempo, en parte, en ciudades-‘souvenir’. Nótese que se trata de localidades asomadas al mar.

Como también ocurre en los primeros pespuntes de una Benidorm (Marina Baixa) antes de su conversión en sinónimo estival, con la creación hacia 1870

de un balneario junto al mar, que en 1893 presentaba la primera propaganda turística fraguada desde esta ciudad y quizá una de las primeras en territorio nacional. Los primeros carteles turísticos del país no aparecieron oficialmente hasta 1929, con litografías de entonces reconocidos cartelistas y fotógrafos.

Primeros carteles

Reseñemos que el Patronato Nacional de Turismo no se creaba hasta 1928, precedido por la Comisión Nacional del Turismo (1905-1911), refundada como Comisaría Regia del Turismo desde 1911 hasta el Patronato. Aquellos trabajos contaban con firmas de cartelistas como las del también historietista y pintor

José Robledano (1884-1974) o el además dibujante e ilustrador Rafael de Penagos (1889-1954). O fotógrafos como Joaquín del Palacio, ‘Kindel’ (1905-1989), o el valenciano Enrique Desfilis (1897-1938).

Abundaban los tópicos, asentando algunos de los hoy más conocidos, del tipo “Huelva, cuna de América”; “Madrid, corte y cora-

LaVila
MUEBLES & DECORACIÓN
MES del
SOFÁ y SILLÓN

www.lavilamuebles.com

Sofá Praktik **SERVICIO EXPRESS**
ARCONES EN BRAZOS
RECLINABLE ITALIANO
CONVERTIBLE EN CAMA
DESGLIZANTE A SUELO
Medidas/Sizes: 290 x 105 x 105 cm.
Colores disponibles: HUESO - PLOMO - ANTRACITA.
Antes 2.187 €
Ahora 1.259 €

Chaiselongue Deslizante **SERVICIO EXPRESS**
ARCÓN EN CHAISÉLONGUE
ARCÓN EN BRAZO
DELIZANTE A SUELO
2 PUFFS
Medidas/Sizes: 290 x 90/155 x 105 cm.
Colores disponibles: GRIS CLARO o MARENGO
Antes 2.067 €
Ahora 1.189 €

Conjunto Sofás 3+2 RELAX MANUAL
Medidas/Sizes: 3 plazas 208 x 97 x 101 cm.
2 plazas 152 x 97 x 101 cm.
Colores: Gris marengo - chocolate - beig.
Antes 824 €
Ahora 619 €

Sillón Relax
Medidas/Sizes: 99 x 97 x 101 cm.
Colores: Gris marengo chocolate - beig.
Antes 665 €
Ahora 459 €

Sillón Lift
Ayuda a levantarse
ELECTRIC RELAX & LIFT ARMCHAIR
Medidas/Sizes: 68 x 92 x 102 cm.
Varios colores a elegir.
Antes 513 €
Ahora 429 €

• DOLORES (Alicante) 965 726 176

• OLIVA (Valencia) 962 852 111

Síguenos  

zón de España”; o “Tenerife, las islas afortunadas”. La colección se finiquitaba en 1939, al consumarse la guerra civil y el cambio de la Segunda República al franquismo. Los carteles, estilo ‘art déco’ con demasiados elementos republicanos, se apartaban, aunque la serie en sí aguantó hasta 1950.

Pinceles de Vercher

También había carteles como los realizados por el dibujante, caricaturista y pintor valenciano Antonio Vercher (1900-1934); uno a propósito de Alicante, con la leyenda en francés ‘La ville qui n’a pas d’hiver / la plage aux palmiers’ (la ciudad que no tiene invierno / la playa con palmeras), más un paseo marítimo un tanto idealizado; o el de “Visita en Valencia la exposición de arte de Levante, en el Palacio Municipal, del 7 de mayo al 7 de agosto 1929”.

En este, el motivo principal era la ‘Dama de Elche’, y la frase anterior también podía leerse en francés, inglés y alemán, toda una declaración de principios internacionalistas. Pero el gran despegue turístico, comandado a finales de los cincuenta por Benidorm, estaba por llegar. El régimen necesitaba abrir puertas, y el turismo tenía las llaves.



Con el tiempo el turismo interior, como la Albufera valenciana, se ha convertido en un atractivo paralelo al sol y costa | Martin Cox

Iniciativas oficiales

Los Planes de Desarrollo Económico y Social elaborados gubernamentalmente desde 1959, el famoso ‘desarrollismo’, buscaron preparar al país para ese goteo, que fue torrente de turistas; fomentando una clase media necesitada de pasar sus vacaciones fuera de sus ciudades, lo que conllevó la creación y mantenimiento de servicios e infraestructuras. El sol y la

playa se convertían en la oferta principal. Al menos al principio.

La lista de lugares a visitar fue agrandándose, gracias a iniciativas como la creación en 1964 del Registro de Denominaciones Geoturísticas, que trajo nombres como Costa de Azahar (inicialmente los litorales castellonenses y valencianos, hasta que poco a poco fue imponiéndose la denominación Costa de Valencia para las costas de esta provincia), y Costa Blanca (Alicante). Solo un

año antes comenzaba su andadura la Escuela Oficial de Turismo.

Importantes datos

Según informaba la Oficina de Estadística Europea, la Comunitat Valenciana logró en 2022 la cifra de 49,3 millones de pernoctaciones, con el acicate de que, según el ‘Atlas de contribución municipal del turismo en España’ (mayo de 2023), elaborado por Exceltur (Alianza para la Excelencia Turística, formada por los presidentes

Vercher, dibujante y pintor valenciano, promocionó Alicante y València

de veintitrés compañías del sector), nueve municipios de aquí se anotaban entre los cincuenta lugares con mayor número de plazas de alojamiento en España.

Estos, Alicante, Benidorm, Calp (Marina Alta), Dénia (Marina Alta), Orpesa (Plana Alta), Peñíscola (Baix Maestrat), Torrevieja, València y Xàbia (Marina Alta), unen atractivos a localidades interiores como Chulilla (Los Serranos), Culla (l'Alt Maestrat) o El Castell de Guadalest (Marina Baixa), por poner tres ejemplos a bote pronto, sin olvidar parques naturales como La Albufera valenciana o el Fondo alicantino. El turismo aquí ya no es solo cuestión de un par de carteles.

En 2022 la cifra era de 49,3 millones de pernoctaciones

La hospitalidad nos hace únicos

Si hay un valor que define a la Comunitat Valenciana es su hospitalidad. El carácter mediterráneo, abierto y acogedor, es lo que dejará una huella emocional en el turista, lo que ayudará a crear buenos recuerdos de sus vacaciones. Más allá de la experiencia cultural o gastronómica, del disfrute de las playas o de las fiestas y tradiciones, es el contacto con la gente lo que convertirá la experiencia en inolvidable.

Por eso, desde Turisme Comunitat Valenciana, se ha puesto en marcha una campaña que busca fomentar el carácter hospitalario de esta tierra. Una sonrisa, un gesto amable son atributos que poseemos de forma natural pero que podemos acentuar para aumentar la satisfacción del turista y beneficiarnos de una buena imagen de marca de nuestra comunidad.

Frente a cierta turismofobia que se ha ido extendiendo en los últimos tiempos, se apuesta por la turismofilia, por tratar con cariño al que viene de fuera. Y es que el turismo genera un impacto



positivo no solo en el sector sino en la economía global, generando empleo directo e indirecto.

Son muchas las razones que tiene el turista para visitar la Comunitat Valenciana: gastronomía, patrimonio, historia,

fiestas y tradiciones, playas y paisajes de interior, música, pero sin duda la que perma-

necerá en su memoria cuando se haya ido, la que le hará volver, será la hospitalidad.

www.comunitatvalenciana.com

Vivir como un monje

La Hospedería Santo Espiritu del Monte permite alojarse en el monasterio franciscano y gozar del retiro y el silencio del paraje natural de la sierra Calderona

ALEJANDRO PLA

¿Te imaginas vivir como un monje? Pues está al alcance de tu mano. Tan sólo a treinta kilómetros (apenas media hora) de València se encuentra el monasterio de Sancti Spiritu, más conocido como Santo Espiritu. El municipio de Gilet, en pleno corazón de la Calderona, alberga a una comunidad de monjes franciscanos que decidió abrir las puertas de su hospedería para que cualquier visitante disponga de cama y plato.

Aunque parezca mentira por lo modesto de sus instalaciones, la hospedería está muy solicitada. En plena vorágine hipertecnológica y con sociedades sobrestimuladas, son muchas las personas que buscan un remanso de paz y un entorno natural. Así, comunidades religiosas, grupos de empresas y particulares aspiran a disfrutar de unas instalaciones que se acompañan de un menú que incluye desayuno, comida y cena.

No aceptan reservas

El ciudadano del siglo XXI cada vez se siente más hastiado y encuentra dificultades para buscarse a sí mismo. A fin de pasar unos días en silencio y rodeado de naturaleza, las puertas del monasterio se abren a los seglares. Esa huida del bullicio, ese anhelo de volver a la madre naturaleza y ese querer vivir desactualizado se ubica a apenas treinta kilómetros al norte de València.

La Hospedería Santo Espiritu del Monte posee un número de teléfono al que se puede llamar y, según horario, logrará ser atendido por esta vía el futuro cliente. Las explicaciones son claras y concisas. Ahora bien, no se toman reservas ni datos personales por teléfono.

Aquel que desee alojarse deberá escribir un correo electrónico y esperar la respuesta en relación con la disponibilidad de la habitación en las fechas que haya solicitado. "De lunes a jueves es más fácil encontrar habitación con cierta premura,



Vista general del monasterio.

pero si es para un fin de semana, suele estar todo ocupado a dos o tres fines de semana vista casi siempre", nos indican desde la propia Hospedería Santo Espiritu del Monte.

Un mínimo de dos noches

La estancia mínima en la Hospedería Santo Espiritu del Monte es de dos noches. El precio de cada noche ronda los sesenta euros. Por ese precio, el cliente goza de las tres comidas del día: desayuno, comida y cena. Para contactar con la hospedería, el teléfono es 962 620 011, en días laborables de 9:30 a 13 horas, y el siguiente correo: hospederia@santoespiritu.org.

Dado que las instalaciones se encuentran en el propio monasterio, también se puede asistir a las liturgias ordinarias. "Sí que está permitido, además del alojamiento y las comidas, sumarse a las distintas misas programadas; ahora bien, pasear por el resto de las instalaciones donde hacen vida los monjes, no", puntualizan desde la institución.

Canal de cocina

En lo que atañe a la gastronomía propia de Hospedería Santo Espiritu del Monte, cabe destacar su presencia en medios de comunicación y redes sociales, tal y como se comprueba en las distintas redes sociales donde la institución tiene cuenta. Tal es el caso, por ejemplo, de la plataforma Facebook, donde registran casi 300.000 suscriptores.

De manera periódica, además de anunciar actos litúrgicos y recordar ciertas fechas de interés del calendario cristiano, también se cuelgan vídeos en los que el padre Ángel explica sencillas recetas en apenas media hora. Con el título 'Cocina Franciscana', fray Ángel acude cada lunes con un plato de fácil

elaboración mientras hace alguna referencia bíblica.

Origen del monasterio

El monasterio fue fundado por María de Luna, esposa de Martín I de Aragón, a raíz de la pacificación de Sicilia. Para ello contó con la donación de los terrenos de Jaumeta de Poblet, viuda de Pedro Guillermo Catalán, señor de Gilet, que heredó la propiedad junto con su hija Juana, confirmando la donación del Papa Benedicto XIII en 1403.

En el testamento de María de Luna, redactado en 1404, donaba a los frailes del Sancti Spiritu (Santo Espiritu) el convento del mismo nombre que ella había promovido para ellos. El rey Fernando el Católico solicitó la cesión del convento de las Trinitarias, accediendo al deseo de sor Isabel de Villena, pero esto no llegó a consumarse y el monasterio permaneció abandonado hasta 1491. En 1692, tuvo lugar la inauguración de la iglesia actual.

Vaivenes de la historia reciente

Durante la guerra de la Independencia española, los frailes

abandonaron el convento convirtiéndose en un hospital. En 1813, los frailes regresaron y ya en la desamortización, los extensos pinares pasaron a manos del Estado. Las décadas avanzaron y tras la guerra civil española se multiplicaron los novicios.

En la actualidad mantiene su condición de colegio y dispone de un museo con obras y una poderosa biblioteca. Su fundamento, no en vano, reside en ser lugar de estudio (disfruta de 80.000 obras y aspira a ser referencia del mundo franciscano) y oración.

Después de un periodo de reformas y renovación de sus instalaciones, la hospedería abrió de nuevo en marzo de 2014. Hoy en día cuenta con varias salas, ascensor y una habitación adaptada a discapacitados.

María de Luna, esposa de Martín I de Aragón, fundó el monasterio

El ciudadano del siglo XXI cada vez se siente más hastiado y desea buscarse a sí mismo

Como mínimo la estancia es de dos noches y el precio de cada una ronda los sesenta euros

ALICANTE

MUNICIPIO TURÍSTICO DE EXCELENCIA



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Alicante
City & Beach

ENTREVISTA > José Miguel Sempere / Catedrático de Inmunología y presidente de la Sociedad Valenciana de Inmunología

«No tratamos enfermedades, sino enfermos»

Sempere defiende la vacunación de la gripe, pero se muestra crítico ante la nueva campaña de la covid-19

DAVID RUBIO

La Conselleria de Sanidad ha anunciado que, por tercer año consecutivo, la campaña otoñal de vacunación para la gripe se realizará de manera simultánea a una nueva vacunación de la covid-19. Oficialmente dará comienzo el 16 de octubre.

Desde la Generalitat se han anunciado algunas modificaciones para la campaña de la gripe respecto a otros años. Por primera vez la edad mínima se adelanta, pasando desde los 65 años a los 60. También se incluyen a los niños desde los seis meses de edad hasta los cinco años. Otra novedad es que quedan incluidos igualmente los fumadores de cualquier edad.

Buscando respuestas

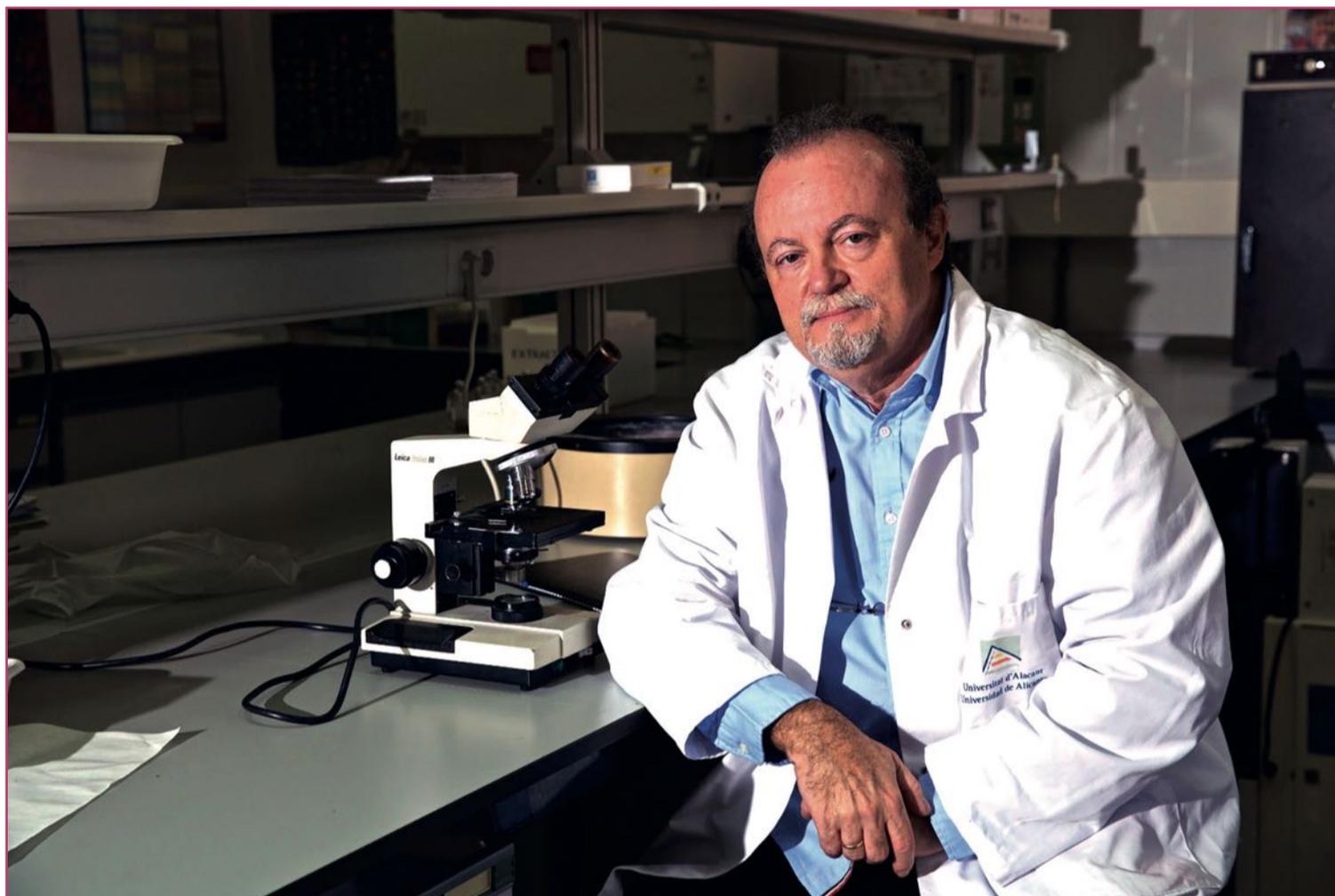
En principio para la vacuna de covid-19 se aplicarán los mismos requisitos. En un momento en el que la incidencia de la pandemia se mantiene al alza, pero la tasa de mortalidad ha caído a mínimos, esta nueva campaña nos suscita diversas preguntas.

Para buscar respuestas hemos contactado con José Miguel Sempere, catedrático de Inmunología así como presidente de la Sociedad Valenciana de Inmunología. Actualmente imparte varias asignaturas en los grados de Biología, Ingeniería Biomédica, Física y Medicina en la Universidad de Alicante.

Empecemos por la gripe. ¿Por qué es necesario realizar campañas de vacunación cada otoño para esta enfermedad?

Porque precisamente el virus de la gripe es uno de los que más muta. De un año para otro se suelen producir mutaciones suficientemente importantes como para afectar a la capacidad infecciosa del virus y de producir enfermedad.

Cabe señalar que hablamos de un virus estacional. Por eso



cada año se estudian las variantes surgidas en el hemisferio sur, y según lo que ocurre allí se adaptan las vacunas para los que vivimos en el hemisferio norte.

Este año se han modificado algunos criterios de vacunación. ¿Qué te parece que se adelante la edad de 65 a 60 años?

Me parece acorde con otras decisiones previamente adoptadas. La pandemia de covid nos ha hecho reflexionar mucho sobre el tema de las vacunas. Y no tendría mucho sentido que el grupo de personas a partir de 60 años fuera considerado de riesgo para el coronavirus, pero no para la gripe. Así que no

me extrañan en absoluto estos cambios. Aunque por supuesto el grupo de mayor riesgo por edad sigue siendo el de los mayores de 80 años.

¿Y lo de los niños desde los seis meses hasta los cinco años, aunque estén sanos?

Debemos tener en cuenta que se trata de una población vulnerable, cuyo sistema inmunitario aún no está desarrollado del todo. Aunque la mortalidad en principio es baja, ellos padecen una morbilidad importante. Además también ocurre que estos niños pueden contagiar el virus a personas de otra edad o condición verdaderamente vulnerables.

Además este año también se han incluido a los fumadores... de cualquier edad.

Una persona de 40 años que lleve fumando desde su juventud puede tener los pulmones tan deteriorados como alguien de la tercera edad. Por tanto es un candidato razonable a percibir la vacuna de la gripe.

Es cierto que esto depende mucho de la idiosincrasia individual; al final no existen las enfermedades, sino los enfermos. Es decir que hay gente que puede estar fumando toda la vida y acabar muriendo a los 92 años porque se fractura la cadera, e incluso alguien que no es fumador desarrollar algún tipo de cáncer pulmonar. No obstante, si hablamos de términos globales, es evidente que fumar implica un mayor riesgo de desarrollar enfermedades pulmonares y numerosas complicaciones.

¿Consideras que hay algún otro grupo que debería estar incluido y todavía no lo está?

Pues yo diría que no. Después de todos estos cambios parece que está ya todo bastante cubierto.

Pues hablemos de la covid. ¿Esto va a ser como la gripe? ¿Nos van a vacunar también a partir de ahora todos los años?

Yo espero que no. Hemos aprendido muchísimo de la pandemia, e incluso antes de la misma gracias al estudio de sus primos hermanos como el SARS-CoV-1. Cuando surgió este nuevo coronavirus SARS-CoV-2, en un primer momento daba la sensación de que iba a ser muy diferente de los anteriores. Sin embargo, con el tiempo parece que no se está comportando de manera muy distinta, al menos de momento.

En aquellas personas que habían pasado ya el SARS-CoV-1 se ha percibido una inmunidad humoral y celular frente al SARS-CoV-2, incluso veinte años después de haberse infectado. Es decir, mantienen la memoria inmunológica por la cual tienen capacidad de seguir respondiendo, ya no solo produciendo anticuerpos sino también atacando al virus a través de células del sistema inmunitario.

La inmunidad celular es igual o más importante que la humoral. De hecho la mayor parte de

«Hay que vacunar cada año de la gripe, porque es un virus que muta permanentemente»

«Se vacuna a los niños de la gripe por su morbilidad y porque pueden contagiar a otros grupos»

«Sería preferible hacer medicina personalizada que seguir con las vacunaciones masivas»

los vacunados frente al SARS-CoV-2, y/o que han pasado la enfermedad, mantienen también una buena inmunidad de memoria con el paso del tiempo.

Pero el coronavirus también ha mutado como la gripe, ¿no?

Desde que se identificó la variante ómicron en 2021 el virus ha mutado, pero a la misma velocidad e intensidad que el virus de la gripe, ni siquiera las últimas variantes. Además, las mutaciones sucesivas han sido poco alarmantes desde el punto de vista clínico. Es decir, no han causado un aumento relevante de hospitalización o enfermedad grave en los pacientes.

Es normal que un virus mute, y lo que se debe hacer es un seguimiento exhaustivo para comprobar si estas mutaciones son susceptibles de que nos preocupemos de ellas. Si no van a más desde el punto de vista clínico, no me parece necesaria la vacunación a toda la población, ni tan siquiera a todas las personas de los llamados grupos de riesgo.

En principio se aplicarán los mismos criterios para la vacunación de la covid que para la gripe...

Sí. Según lo publicado por el Ministerio de Sanidad, la idea que tienen es vacunar también por encima de 60 años. A mí personalmente me parecería más razonable si fuera a partir de los 80 años, aunque también te digo que algunas personas de este rango de edad pueden tener un sistema inmunitario mejor que el tuyo y el mío.

No obstante, si hablamos en términos globales, sí es cierto que en estas edades altas se es más proclive a presentar ciertos déficits en distintos compartimentos del sistema inmunitario, que los pueden hacer más vulnerables a pasarlo mal en caso de infectarse.

También es cierto que se ha comprobado que muchos de los mayores mantienen una buena respuesta de memoria inmunológica, lo cual es una buena señal que me lleva a preguntarme si es necesario vacunarlos a todos otra vez.

Además quien ha querido ya lleva tres dosis de vacunas, e incluso algunos mayores ya van por la cuarta.

Exacto. Ésta será ya la quinta dosis para algunos. Y muchas personas incluso se han infectado ya con el propio virus una, dos e incluso más veces. Desde luego, lo que no tendría ningún sentido es seguir añadiendo dosis a toda la población más joven, y estoy seguro de que el ministerio no lo va a hacer. Pero insisto, es que ni siquiera lo veo



necesario en todas las personas de los diferentes grupos de riesgo ya definidos.

Cabe recordar que las vacunas no son totalmente inocuas. A fin de cuentas, no dejan de ser medicamentos que pueden tener efectos secundarios, aunque la mayoría de las veces no los produzcan. Por el momento es cierto que está aumentando la incidencia de la covid, pero eso no se está traduciendo en más hospitalizaciones, ni en un mayor número de gente que acaba con una neumonía o muriéndose.

¿Y cuál sería la alternativa a vacunar?

En mi opinión ahora es el momento de realizar medicina personalizada y de precisión. Antes que ponerse a vacunar indiscriminadamente a todos los mayores de una determinada edad cronológica, vamos a medir cómo tiene esa persona tanto la inmunidad humoral como la celular. Y lo mismo para otros grupos de riesgo definidos. Esto es algo que se puede hacer perfectamente con pruebas muy sencillas y no sería necesario un incremento tremendo del gasto sanitario. De hecho algunos centros ya están realizando estas mediciones.

Como te comentaba antes, no tratamos enfermedades sino a enfermos. Y no todas las personas superiores a un rango de edad cronológica tienen porque compartir el mismo sistema inmunológico ni tener la misma

sensibilidad frente al virus. Creo que es el momento de definir mejor quién pertenece verdaderamente a un grupo de riesgo, y vacunar únicamente a quién lo necesite.

¿Siguen teniendo sentido las llamadas 'medidas de seguridad'?

Por supuesto tampoco debemos descuidar ciertas medidas de higiene como el lavado frecuente de manos. Incluso me parece razonable seguir usando mascarillas en sitios donde haya saturación de gente y no estemos al aire libre, como puede ser un gran evento o un medio de transporte en el que permanezcamos muchas horas.

Si lo que queremos realmente es prevenir, ésta es una manera efectiva de hacerlo. Se trata simplemente de aplicar el sentido común, no hablo de volver al uso indiscriminado de mascarilla en todos los sitios.

Sin embargo imagino que para el político es más sencillo decretar que se hagan vacunaciones a partir de tal edad... y ya está.

Eso es así. Y yo entiendo que en plena pandemia se rea-

lizaran vacunaciones masivas, incluso con vacunas poco estudiadas hasta el momento en humanos y sin medir antes si las personas tenían ya una buena respuesta inmunitaria al virus. Era una época de angustia y de incertidumbre en la que nos jugábamos mucho, y la urgencia mundial lo requería.

Sin embargo, una vez que ya hemos pasado los peores momentos, yo soy más partidario de la vacunación individualizada y de realizar un seguimiento continuado de las variantes de la covid. Y si en un determinado momento una de estas variantes muta lo suficiente como para empezar a pensar en una nueva cepa que pudiera ser susceptible de provocar otra pandemia... entonces actuar en consecuencia.

Debemos aprender de la experiencia previa. ¿Para qué reforzar continuamente un sistema inmunitario en todas las personas de los considerados grupos de riesgo, simplemente por la edad que tienen, cuando

probablemente no sea necesario en todos los casos?

Si una persona, pongamos de 67 años, quisiera vacunarse de la gripe, pero no de la covid... está en su derecho, ¿no?

Sí, estaría en su total derecho y son dos pinchazos diferentes. De momento no hay ninguna ley que obligue a ello, así que perfectamente puedes vacuarte de una cosa, de ambas o de ninguna.

Por último quería preguntarte por la nueva campaña de vacunación para el Virus Respiratorio Sincitial (VRS), que también se inicia este octubre para niños menores de dos años.

En realidad no se trata de un virus nuevo, pero esto es también otra enseñanza que nos ha dejado la pandemia... hemos aprendido a atacar más a tiempo. El VRS es causa de enfermedad, importante en muchos niños, como la bronquiolitis, que puede generar cuadros graves de ingreso hospitalario o incluso un desenlace fatal. Así que en este caso me parece completamente razonable.

«Los grupos de riesgo para la covid no deberían establecerse solo por criterios de edad»

«Aunque la incidencia de covid está aumentando, no se traduce en más hospitalizaciones ni muertes»

«Tenemos que mantener ciertas medidas de higiene como el lavado frecuente de manos»

ENTREVISTA > Ángel Piqueras / Piloto de motociclismo (Ayora, 1-diciembre-2006)

«Ser campeón del mundo sería lo más grande»

El jovencísimo piloto valenciano debutará la próxima temporada en la categoría de Moto3

FERNANDO TORRECILLA

Les presentamos un campeón en ciernes: Ángel Piqueras, un prodigio sobre la moto cuya edad asusta a todos excepto a él, como verán en sus respuestas. Se ha proclamado este año el mejor ganador de la historia de la Rookie Cup, conquistando la mayor parte de las carreras (nueve de catorce), y en 2024 dará el salto a Moto3.

Allí le esperarán otros pilotos algo mayores y más experimentados (Iván Ortolá, Dani Holgado o Jaume Masiá, entre otros); pero Ángel, con un palmarés envidiable, se exige ya desde la primera carrera, porque sabe lo que le ha costado llegar hasta aquí, los sacrificios personales y familiares que ha tenido que realizar y mantiene el sueño de ser, algún día, campeón del mundo.

Categoría muy competitiva

El piloto ayorino también es consciente de que la categoría de Moto3 es la más competitiva, con prácticamente todas las carreras en grupo, donde un pequeño error se penaliza demasiado y frente a rivales que le van a querer complicar su año de debut.

Sin duda, la nuestra es la mejor cantera del motociclismo mundial -únicamente Italia se acerca- y los ya legendarios Ángel Nieto, Sito Pons, Ricardo Tormo, Álex Crivillé o Jorge Lorenzo tienen el relevo asegurado. Su ídolo, nos confiesa, siempre ha sido Marc Márquez.

¿Quién te inició en el mundo de las motos?

Mi padre hacía motocross y de pequeño le acompañaba a ver las carreras. Me empezó a gustar, le pedí probar una moto y me encantó.

¿En quién te fijabas?

Siempre me ha gustado mucho Marc Márquez, ocho veces campeón del mundo. Incluso ahora, que no está en su mejor momento.

¿Qué tipo de piloto eres?

Muy agresivo y muy trabajador, constante en los entrenamientos. También sé leer muy bien las carreras.

¿Cómo vas sobre mojado?

Debo practicar un poco más. Me cuesta, aunque este



año en la primera carrera con el piso húmedo acabé cuarto.

¿Eres consciente que estás en un mundo muy competitivo?

Estoy preparado, es bueno que te exijan, significa que lo estás haciendo bien y que la gente se fija en ti. No lo veo algo malo, sino al contrario.

También vas a intentar ganar el Finetwork GP.

Sí, es un campeonato que, si lo ganas, pasas directamente al mundial, a Moto3. Antes no se podía acceder al campeonato del mundo hasta los dieciocho años, pero si es por esta vía puedes hacerlo con diecisiete.

Corro con una moto (Honda) diferente al campeonato Rookie (KTM). Voy líder, pero no me veo tan superior a mis rivales.

¿Cuáles han sido los momentos más complicados del año?

Las que más he sufrido ha sido en la única carrera que llovió, sobre agua, especial-

mente en las primeras vueltas. Después pude remontar.

Cuéntanos qué esperas de tu paso a Moto3.

Es ya el mundial, todos irán muy rápido y tendré que entrenar mucho durante la pretemporada.

No obstante, intentaré hacerlo lo mejor posible, ya que desde pequeño he luchado por ello y me gustaría destacar desde el primer año.

¿Con qué equipo vas a competir?

Todavía no se sabe. Hay ofertas, pero aún no nos hemos decantado por ninguna.

¿Cuáles son los objetivos para el año que viene?

Es muy pronto para opinar, aunque quisiera estar top-10, top 5, todas las carreras, luchando por los puestos de delante.

Serán carreras de mucho desgaste y complicadas. Veremos cómo se nos da la primera carrera y a partir de ahí decidiremos objetivos.

¿Tienes relación con los Holgado, Ortolá, Masiá...?

Les conozco de siempre. Son algo mayores que yo y nos hemos visto en infinidad de circuitos.

¿Sueñas con ser campeón del mundo?

Ser campeón del mundo es lo más grande que puedes hacer. Por supuesto, me gustaría ser campeón del mundo algún día.

¿No te da vértigo que todo vaya tan deprisa?

No, siempre he querido esto de pequeño y ahora lo estoy consiguiendo. Llevo este tipo de vida desde hace años y es la que he elegido yo.

De los circuitos que conoces, ¿cuáles son tus favoritos?

Conozco sobre todo los de Europa. Me gustan mucho Misano (San Marino) y Portimao (Portugal).

¿Y el que menos?

Siempre me ha costado mucho Motorland (Aragón), no sé la razón, porque es un circuito que me gusta. Sin embargo, hay trazados que cuestan más.

Eres ya un ídolo en tu municipio, Ayora.

Sé que me siguen, ven las carreras y me animan. Están orgullosos de mí y por eso les dediqué mi triunfo en la Rookie Cup.

«Me defino como un piloto muy agresivo, trabajador y que saber leer muy bien las carreras»

«En Moto3 sé que van a ir todos muy rápidos, pero quiero hacerlo bien desde mi primer año»

«No me da vértigo mi corta edad; siempre he querido hacer esto y ahora lo estoy consiguiendo»

ENTREVISTA > Francisco Bartual / Director territorial de Hidraqua en València

«Nuestros objetivos son tanto sociales como medioambientales»

Bartual nos relata las recientes iniciativas puestas en marcha por Hidraqua para mejorar la gestión del agua



«En el Proyecto Guardian se utiliza por primera vez para la prevención de incendios agua regenerada»

«Gestionar el ciclo integral del agua en todos los municipios donde operamos es el gran reto en nuestra gestión»

Francisco Bartual.

DAVID RUBIO

Hidraqua es la compañía encargada de gestionar la canalización del agua en gran parte de la Comunitat Valenciana. Para conocer un poco más la labor -muchas veces invisible- que se realiza para garantizarnos que dispongamos de este vital recurso en nuestros hogares, hemos querido conversar con su director en la provincia.

¿Cuáles son los principales objetivos de Hidraqua?

Bajo los propósitos de eficiencia en todas las fases del uso del agua y de sostenibilidad medioambiental para la lu-

cha contra el cambio climático, Hidraqua tiene como objetivo promover entre la población la preservación del entorno y los recursos naturales.

En este sentido apostamos por el uso de recursos hídricos alternativos como la regeneración del agua para reducir el vertido neto a sistemas naturales, la carga contaminante y sus efectos sobre los ecosistemas. El cuidado del medioambiente y el agua son nuestros pilares fundamentales.

Además contamos con el propósito de apoyar a los municipios en esta recuperación económica, a través del Pacto Social que estamos impulsando. Una apuesta por una recuperación verde y sostenible que pone en el centro de nuestra gestión a las personas.

¿Qué tal está funcionando el nuevo centro Dinapsis Valencia que se abrió recientemente?

Durante estos más de seis meses desde su inauguración, Dinapsis Valencia se ha convertido en un impulso a la transformación ecológica. Este hub de innovación de Hidraqua aboga

por la co-creación y las alianzas, implicando a actores del ecosistema valenciano y el emprendimiento. Por ello se ha llevado a cabo la firma de múltiples convenios de colaboración con más de 20 entidades relevantes en el territorio valenciano, lo que ha supuesto un crecimiento muy rápido y grato.

El centro de Dinapsis Valencia contribuye activamente a la 'reconstrucción verde', utilizando todas las herramientas, datos con los que contamos, conocimiento y capacidad que hemos adquirido. Todo ello para participar, a través de la gestión del agua, en una recuperación sostenible, digital y resiliente. Pensada siempre por y para las personas.

De cara al futuro, ¿qué actuaciones hay proyectadas por la zona?

El mundo del cuidado por la sostenibilidad medioambiental viene de la mano de la innovación y la tecnología. En ello nos centramos desde Hidraqua; así como en controlar en tiempo real todas nuestras operaciones y ofrecer un servicio excelente al

cliente y a las ciudades para ser más ágiles y eficientes.

Por ejemplo en el Proyecto Guardian se utiliza por primera vez para la prevención de incendios el agua regenerada de una depuradora. Además de ello, está el arranque de un proyecto de riego inteligente en la zona de Cullera para la reutilización del agua, con herramientas que permiten la medición del terreno y tener en cuenta la previsión meteorológica. Y por último, estamos acometiendo el trabajo de puesta en marcha de la planta desnitrificadora de L'Eliana.

¿Se está avanzando en la digitalización del proceso del ciclo del agua?

Absolutamente. Todos nuestros esfuerzos en invertir en infraestructuras capaces de afrontar las consecuencias del cambio climático, en contribuir al turismo sostenible y responsable, en la modernización de los sistemas, en la preservación de los espacios naturales y en el uso responsable de los recursos... pasan en un momento u otro por la gestión del agua y por este conocimiento y bagaje en el

ámbito de la digitalización. Por eso consideramos éste como el eje de todos nuestros proyectos futuros.

¿Habrá próximamente nuevas campañas para concienciar a la ciudadanía sobre el uso responsable del agua potable?

Por supuesto. Gestionar el ciclo integral del agua en los más de 90 municipios donde opera Hidraqua y sus empresas participadas en la Comunitat Valenciana es el gran reto en nuestra gestión. Y fomentar el uso responsable del agua siempre está presente entre nuestras misiones. Así pues Hidraqua impulsa diferentes actividades abiertas a toda la ciudadanía, y con especial foco a escolares y jóvenes del municipio.

Por ejemplo las catas de agua, las campañas de señalización de imbornales expresando que no deben utilizarse como papeleras o los talleres sobre el uso adecuado del inodoro y las toallitas. Todo ello nace para inspirar un ambiente de concienciación y cooperación en diversos ámbitos de nuestra sociedad.

«Desde su inauguración Dinapsis Valencia se ha convertido en un impulso a la transformación ecológica»

AQUÍ[®]

grupo de comunicación

¡La información más cercana!

Imparables desde nuestra primera edición en junio de 2010

A PRINCIPIO DE CADA MES
NUESTRAS EDICIONES
IMPRESAS

*Contenido inédito y local
elaborado por nuestro
equipo de redacción.*

Consulte el plano de los puntos de reparto de nuestras ediciones impresas en www.aquiplano.com (provincia de Alicante) y www.aquienvalencia.com



Y la actualidad del día a día en nuestros 23 diarios digitales o en

www.aquigrupo.com 



Y a mediados de cada mes la revista impresa y gratuita más completa de ocio, cultura, turismo y bienestar de las provincias de Alicante y València. Un contenido inédito con información, entrevistas, reportajes... y una agenda única para poder disfrutar de cientos de eventos.



Resérvela ya en los puntos de distribución habitual de nuestros periódicos. También toda la información cultural en nuestra web

salirporaqui.com 

¡No te la pierdas!

20
23

OCTUBRE

agenda cultural

Carmen San José

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

Toda la agenda completa a mediados de cada mes en nuestra publicación *Salir por Aquí*

Hasta 22 octubre

UCRANIA EN PRIMERA LÍNEA

Exposición dentro del festival Valencia-photo 2023, por Maxim Dondyuk.

Plaza del Ayuntamiento (junto a la fuente ornamental).

EXPOSICIONES | VALÈNCIA

22 sept. al 28 octubre

DE ESTI: VIDA



El éxodo de miles de personas, mujeres con niños y niñas en su mayoría, en busca de un sitio seguro, sin alarmas, sin bombas. Sus miradas, la tristeza, la desolación, la rabia, el dolor, el frío, el miedo, el futuro incierto y las emociones y sentimientos que revelaban sus rostros, quedaron captados en las fotografías del fotoperiodista Benito Pajares que se muestran en esta exposición de quienes buscaban la vida huyendo de la guerra.

Casa de Cultura José Peris Aragón.

EXPOSICIONES | ALBORAIA
L a V: 9 a 21 h

6 al 28 octubre

MEDITERRANI I EL SEU ART

Acrílicos, aceites y talla en madera forman esta exposición de artistas valencianos consagrados que quieren reencontrarse de nuevo con el público.

Casa de Cultura José Peris Aragón.

EXPOSICIONES | ALBORAIA
L a V: 9 a 21 h

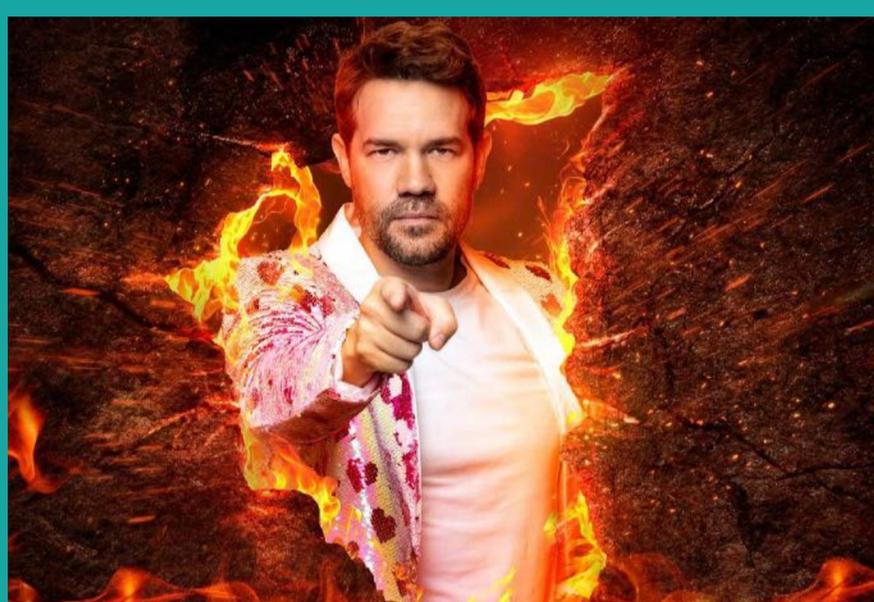
Hasta 29 octubre

EXPOSICIÓN NINO BRAVO

Muestra donde no sólo se contará con los principales enseres y objetos personales que se exhiben en el Museo Nino Bravo, sino que se expondrán piezas únicas procedentes de coleccionistas privados. Objetos que serán cedidos exclusivamente para esta exposición temporal y que no se habían mostrado antes, como el último micrófono.

11 AL 14
OCTUBRE

LA CAPITAL DEL PECADO



Juan Dávila es un auténtico showman que vendió su alma para crear el monólogo más divertido. Es el mesías de la improvisación. Sabe cómo empieza, pero el final siempre lo decide el público.

Es la nueva resistencia de la comedia, dónde las risas y la diversión están

garantizadas. En este show hará un repaso de los pecados capitales y nos quitará las vergüenzas.

Teatro Olympia.
Entradas: 26 €

HUMOR | VALÈNCIA
X: 22:30 h; J, V y S: 23 h

Piezas que se sumarán a otras de gran valor profesional y sentimental como la discografía inédita del artista valenciano editada en Latinoamérica, así como los premios que recibió; trajes que utilizó en diferentes conciertos y en canciones para la historia como Lliure; utensilios personales de gran valor, carteles de sus giras, fotografías o vídeos inéditos.

Ateneo Mercantil (pza. del Ayuntamiento, 18).

EXPOSICIONES | VALÈNCIA
L a D: 10 a 20 h

Hasta 31 diciembre

LA CIUDAD DE LOS ARTISTAS. JOAQUÍN SOROLLA Y EL PALACIO DE LAS ARTES Y LAS INDUSTRIAS DE VALENCIA



140 obras de artistas de la misma época de Sorolla, y que son una muestra de la

efervescencia cultural valenciana a finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

Museo de la Ciudad (pza. del Arzobispo, 3).

EXPOSICIONES | VALÈNCIA
M a S: 10 a 19 h y D: 10 a 14 h

12 octubre

LUCIANO MELLERA



Teatro La Plazeta.
Entradas: 20 €

HUMOR | VALÈNCIA
J: 19 h

13 al 15 octubre

¡¡QUE NO NOS FRUNJAN LA FIESTA!!

Por David Guapo.

Teatro La Plazeta.
Entradas: 20 €

HUMOR | VALÈNCIA
V y S: 22 h, D: 19 h

14 octubre

A NINGÚ QUE LI PASSE

Eugenio tenía una deuda pendiente con su público. Después de haber analizado humorísticamente a las madres valencianas, debía realizar la venganza. Por eso ha llegado el momento de hablar de ellos. Llegó el momento de dar caña a los hombres valencianos.

A Zuleima también le interesan los hombres valencianos, pero no para hablar de ellos precisamente... ¡Ay, madre, a nadie que le pase!

Auditorio (avda. Diputación Provincial, 16).
Entradas: 5 a 20 €

HUMOR | CATARROJA
S: 19 h

8 octubre

HOMENAJE A LUCIANO PAVAROTTI



Simona Todaro Pavarotti no olvida ni un solo día a su nono y en su memoria nos presenta un sentido homenaje lleno de cariño, respeto y admiración, junto al barítono Luis Santana y el pianista Víctor Carbajo, en un recital donde interpretarán fragmentos de reconocidas piezas de ópera, zarzuela y canciones napolitana.

Auditorio (c/ Vicent Pallardó, 25).
Entradas: 15 €

MÚSICA | TORRENT
D: 19 h

11 al 14 de octubre

FESTARDOR

En un mundo moribundo, terminal y a la deriva, la última esperanza son los recolectores del ruido, los ejércitos de la bestia, el ruido supremo; armados con sus guitarras, micros y baterías.

Puerto de Sagunto.
Entradas: Consultar.

MÚSICA | SAGUNTO

8 octubre

PLAZA SARGANTANA (teatro en la calle)

Se encuentra en una plaza, una plaza cualquiera y al mismo tiempo única.

Como sus habitantes. Una plaza llena de vecinos en la que todos se conocen, se miran, se comparan. Hoy, como cualquier día, es un día especial. Alba, Jordi, Enric y Laura se encontrarán y compartirán con nosotros un pedacito de sus vidas.

Paseo de Aragón.
Entrada libre.

NIÑ@S Y MÁS | ALBORAIÀ
D: 17:30 h

8 octubre

TRANVIA NÚMERO 12
(teatro en la calle)

Cinco diferentes personajes se reúnen en una peculiar estación de tren, están nerviosos y desubicados, sólo tienen algo en común... esperan. Están preparados para irse, huir. El tren está allí esperándoles, pero nunca sale.

Esta emoción colectiva provocará en ellos una forma inesperada de relacionarse, de conocerse descubriendo que tienen más en común de lo que creían, mucho talento, la creatividad, el circo, el sentido del humor ante la vida y su peculiar resiliencia.

Paseo de Aragón.
Entrada libre.

NIÑ@S Y MÁS | ALBORAIÀ
D: 19 h

12 de octubre

DINOSAURIOS Y PRINCESAS



Rafa y su pequeño triceratops, Tripo, están en peligro: los malvados Malevick y Catalina han raptado a su mascota, y no habrá obstáculo que le impida adentrarse en la Selva Mágica para rescatarlo. El padre de Rafa, uno de sus acompañantes en esta aventura, y quien se había olvidado de lo divertido que es el mundo de la imaginación, recuperará de nuevo la ilusión por jugar con su hijo.

Exploradores, dinosaurios, indios, princesas y otros seres fantásticos, ayudarán a este pequeño soñador, junto al público, a salvar a su más preciado compañero.

Auditorio (avda. Diputación Provincial, 16).
Entradas: 3 a 10 €

NIÑ@S Y MÁS | CATARROJA
J: 18 h

15 octubre

LA NIÑA QUE QUERÍA LLEGAR A LA PAZ (teatro)

Los fuegos artificiales llenan el cielo de luz. Para la niña protagonista es un espectáculo, pero los adultos lo miran con otros ojos, llenos de miedo. Por eso, el padre de la niña le animará a huir y ver los fuegos desde más lejos, hasta que llegue a un lugar llamado la Paz. Una

14
OCTUBRE

CUALQUIER COSA TE LLAMAMOS



Momi Giardina se embarca a contar-nos sus propios fracasos, sus anhelos no cumplidos, y está decidida a lograr que no podamos parar de reír desde el comienzo hasta el final, reflejándonos a través de sus personajes algún hecho que seguramente hemos experimentado una o más veces.

Desde una madre malhumorada, a los

sucesos típicos que suceden en una peluquería, la actriz recorre nuestra vida cotidiana y logra la risa asegurada mirándonos al espejo. Y, ¿por qué no? de nuestros propios fracasos.

Teatro Talía.
Entradas: 18 a 22 €

HUMOR | VALÈNCIA | S: 23 h

hermosa alegoría sobre la guerra vista desde la mirada infantil.

Teatro La Agrícola (c/ Cervantes, 3).
Entrada: 5 a 6 €

NIÑ@S Y MÁS | ALBORAIÀ
D: 18 h

4 al 15 de octubre

EN LA OSCURIDAD, TODO SE MUEVE (danza)



Inundar la biblioteca. Empapar las lecturas. En esta piscina pongo a remojar mis miedos. Flotan unos instantes y caen hacia el fondo. He tratado de abrir el tapón del desagüe para que corra el agua, para huir. Hace tiempo que esta piscina es mi prisión.

Mi padre la construyó para mí. Hace poco contrató unos socorristas, desde el exterior me observan. Me miran por detrás de este espejo que tiembla, sin atreverse a salvarme. Sumergida a gran profundidad, huye de la realidad. Del miedo original. Suena el teléfono. La tinta de los libros se disuelve en el agua cada vez más. Y en la oscuridad, las palabras borrosas escriben los cuerpos.

Teatro Rialto (pza. Ayuntamiento, 17).
Entrada: 16 €

OTROS | VALÈNCIA
X: 10:30 h, J: 19 h, V y S: 20 h, D: 19 h

4 al 15 octubre

ADICTOS

Adictos surge de la necesidad de abordar una problemática que nos afecta a

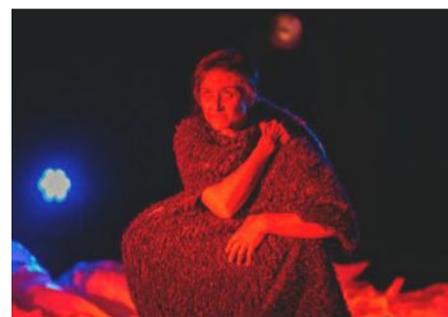
todos: ¿hasta qué punto estamos sometidos por la tecnología?, ¿somos realmente libres?, ¿qué tipo de sociedad hemos construido?, ¿qué panorama nos plantea el futuro más cercano?, ¿realmente nos merecemos el calificativo de 'seres humanos'?

Teatro Olympia.
Entradas: 18 a 28 €

TEATRO | VALÈNCIA
Consultar

5 al 8 octubre

MEDEA A LA DERIVA



Medea, la princesa maga de la Cólquida; la que fue esposa de Jasón y mató a sus hijos por desamor; la que tuvo que huir de Corinto, Atenas y Asia Menor, acosada por humanos y dioses, objeto de la furia de Zeus; va a la deriva en un enorme bloque de hielo que mengua día a día, camino de un destino desconocido.

Pero esta no es su única angustia: es un ser inmortal y no puede morir, ni por su propia mano. Está condenada a vivir hasta el fin de los días.

Sala Russafa.
Entradas: 14 €

TEATRO | VALÈNCIA
J, V y S: 20 h; D: 19 h

7 y 8 octubre

EL CRÉDITO

Un hombre intenta, de manera honesta, conseguir que una sucursal bancaria le

conceda un pequeño crédito absolutamente necesario para continuar con su vida. No tiene avales ni propiedades, tan solo cuenta con su "palabra de honor" para que el banco se asegure su devolución. La negativa del director de la sucursal les coloca a los dos en una situación muy delicada e hilarante.

Teatro Flumen.
Entradas: 24 €

TEATRO | VALÈNCIA
S: 20 h y D: 19:30 h

12 al 15 octubre

SÁHARA

Bassim y su hija Lamira viven en el campo de refugiados de Smara. Bassim sueña con volver a Dajla, su pueblo natal en Sáhara del que huyó tras la invasión marroquí hace más de cuarenta años.

Acompañarán a Fadí, soldado saharauí que tiene que intercambiar a un prisionero marroquí, Mahmud, por un compañero del polisario en un viaje para cruzar el muro y llegar a Dajla. Alma, una cooperante española, viajará con ellos y será testigo de su travesía.

Sala Russafa.
Entradas: 14 €

TEATRO | VALÈNCIA
J, V y S: 20 h; D: 19 h

14 y 15 octubre

POR PRIMERA VEZ, EL MUSICAL

Rubén es el encargado de un mágico almacén donde se guardan "las primeras veces" de todo el mundo. Espera la rutinaria visita para realizar la inspección anual. Por desgracia María es una funcionaria estricta, que advierte a Rubén que "arriba" no ven con buenos ojos el almacén. Las cosas van demasiado rápido "ahí fuera" y las primeras veces prácticamente pasan desapercibidas.

El almacén va a cerrarse por falta de presupuesto. Rubén desesperado intenta convencer a María enseñando el contenido del almacén para salvarlo.

Teatro Flumen.
Entradas: 20 €

TEATRO | VALÈNCIA
S: 20 h y D: 19:30 h

15 octubre

ENTREVISTA CON MI HIJA MARI



A través de la comedia, y con reminiscencias cabareteras en este espectáculo, Antonia San Juan hace una crítica feroz hacia el patriarcado y el machismo instaurado como algo natural y aceptado socialmente.

Auditorio (c/ Vicent Pallardó, 25).
Entradas: 10 a 18 €

TEATRO | TORRENT
D: 19 h

ENTREVISTA > Mónica Benavent / Periodista (Villarreal 3-julio-1991)

«Mi pueblo me lo ha dado todo: equipo de fútbol y medio de comunicación»

Considera que Pacheta ha devuelto, en principio, la ilusión al vestuario y afición del Villarreal

FERNANDO TORRECILLA

El fútbol sigue siendo el deporte rey de nuestro país, con una Liga apasionante que se disputarán, casi con toda probabilidad, Real Madrid o Barcelona. Son muchos los profesionales que hacen que lleguen a nuestras pantallas las mejores retransmisiones y los comentarios más acertados.

Una de ellas es Mónica Benavent, periodista que le debe mucho el haber nacido en Villarreal, "municipio que me lo dio todo". Son, de hecho, ya muchos años en primera línea de fuego, realizando excelentes entrevistas antes y después de los encuentros.

Trabaja también en 'El Golazo' de Gol y todos los fines de semana la vemos con LaLiga TV en los campos de Primera División, principalmente Mestalla y La Cerámica. Sin embargo, Mónica no para y tiene ya en mente el realizar en un futuro un podcast en la radio, el medio que más le apasiona.

¿Siempre te atrajo la comunicación y el deporte?

Iban separadas y luego se unieron. Desde niña quise estudiar periodismo o magisterio, dos profesiones que dicen que van de la mano, ambas comunican delante de la gente.

El fútbol se introdujo a los doce años, aproximadamente, cuando una tarde le pedí a mi padre que me llevara al fútbol, al campo del Villarreal (El Madrigal en aquel momento).

Desde ese día no he dejado de ir al fútbol, me atrajo muchísimo. Era el Villarreal que se clasificaba por primera vez para la Champions, con Juan Román Riquelme y Diego Forlán, con Mauricio Pellegrini en el banquillo.

Pero no solo me gustaba el Villarreal, sino que llegaba a casa y me ponía cualquier partido de fútbol. También me encantaba acudir a la ciudad deportiva.

Poco después esa pasión se convirtió en profesión.

Sí, el día que Javi Mata, de Radio Villarreal, me dijo en 2010 que quería incorporar una voz femenina a la retransmisión. Había empezado ese año la carrera



«Me apasionó el fútbol cuando acompañé a mi padre a los doce años, y ya no he dejado de acudir al estadio»

«Debuté como inalámbrico, con apenas dieciocho años, en un Villarreal-Wolfsburgo de la Europa League»

y me dijo si me apetecía hacer prácticas. Hice mi primer inalámbrico el 18 de febrero de 2010, con apenas dieciocho años. Fue un Villarreal-Wolfsburgo de la Europa League.

Descubrí mucho en aquella radio local que me dio tantísimo y me permitió aprender y conocer nuevos horizontes, además de no dejar de hacer aquello que me gustaba, hacer retransmisiones de fútbol.

¿El hecho de que el Villarreal tuviera un equipo en Primera te facilitó las cosas?

Siempre digo que estudié en la Universidad Jaume I de Castellón, pero el máster lo hice en mi pueblo, gracias a muchos condicionantes que se dieron en su momento y se siguen dando, con un equipo en Primera División, entrando en programas deportivos en directo o compartiendo retrans-

misiones con compañeros de otros equipos.

Mi pueblo me lo ha dado todo, en cuanto al equipo de fútbol y el medio de comunicación.

¿Fue justa la destitución de Quique Setién?

Fue una decisión que se tomó después de una serie de consecuencias y un poco el detonante de una situación que ya se veía en cuanto a los resultados de este inicio de temporada.

Tampoco había una relación excesivamente fluida con los jugadores, al igual como ocurre en muchas plantillas de la Liga. Fue extraño que se destaparan asuntos del vestuario.

Ambas partes sabían que la relación estaba acabada y que únicamente se salvó por la posición del año pasado, con un buen trabajo de todos.

¿Qué te parece Pacheta?

Ha entrado con buen pie en el vestuario y tiene un mensaje que, a priori, cala en los medios de comunicación, afición y parece que también en los jugadores. Tiene mucho trabajo por delante, pues el equipo ha tenido salidas importantes (Nicolas Jackson, Pau Torres y Samu Chukwueze) y la llegada de muchos nuevos jugadores.

Pacheta dijo que va a adaptarse a los jugadores. Vamos a ver qué pasa, aunque las sensaciones son positivas.

¿Ha devuelto la ilusión?

Creo que sí, ha devuelto esa chispita. Este mensaje que transmite, porque habla mucho desde el corazón, me gusta muchísimo. Tiene también carisma, algo muy importante en cualquier relación personal, pero el fútbol se basa en que entre un balón en una portería y ganar.

¿Qué otros proyectos tienes?

En lo personal tengo la espinita de hacer en un futuro un podcast, que es lo más parecido a la radio, mi medio de comunicación favorito.

¿Quién va a ganar la Liga?

El Real Madrid, aunque estará muy disputada con el Barcelona.

Por último, ¿posiciones de Villarreal y València?

Villarreal remontará y quedará quinto; y València no creo que sufra, con un Baraja que está poniendo muchísimo de su parte.

«Pacheta tiene un mensaje que, en principio, cala en los medios, en la afición y en el vestuario»

ENTREVISTA > Rixi Barberá / Comunicador (Vallada, València, 19-noviembre-1997)

«El secreto de mi éxito es la naturalidad»

Deportista, se siente sumamente orgulloso de su pueblo, sus gentes y sus tradiciones

FERNANDO TORRECILLA

Ricardo 'Rixi' Barberá es un joven con un pensamiento y una filosofía de vida de los de antes, en el buen sentido de la palabra. Considera que su pueblo (Vallada) es el mejor, que hay que conservar las tradiciones y esencia de cada lugar, además de aceptarse tal cual uno es.

Ejerce de monitor en el ayuntamiento de su municipio y cuenta ahora con miles de seguidores gracias a unos vídeos en los que expresa, con suma naturalidad, cómo es su día a día, sus amigos y el amor tanto por la naturaleza como por hacer siempre el bien.

“Son pensamientos que te dice tu madre y no le haces caso, pero si te suelta el rollo un chico con pendientes, a lo mejor sí”, expresa con una sonrisa.

¿De dónde procede tu forma tradicional de pensar?

Me críe en un pueblo pequeño, de menos de 3.000 habitantes, y sin la constancia del móvil. Todo procede de Vallada, de pequeño me iba con mi padre al campo o con los amigos, y conforme te haces más mayor te vas haciendo persona de ese modo.

¿Cuál es tu filosofía de vida?

Hubo una época en la que lo pasé realmente mal, por cuestiones amorosas, y siempre he pensado que hay que vivir y disfrutar. Entonces me di todavía más cuenta y pensé: “¿por qué tenemos que estar sufriendo?”.

Debemos centrarnos más en las cosas buenas que en las malas, al contrario de como sucede.

¿Nos podrías contar cuál es el secreto de tu éxito?

El ser natural; cada persona tiene unas cualidades con las que nace, una forma de ser que no puedes cambiar, porque es tu esencia.

Cada uno se tiene que aceptar cómo es. Puedo comprender el que se opere por algún complejo, aunque, repito, soy más partidario de aceptarse tal y como uno es.

¿El pueblo lo significa todo para ti?

Sí, es donde he crecido y donde tengo a mis amigos. Soy una persona que ama la montaña y la tengo a dos minutos; es muy importante porque tengo mi espacio, mi intimidad, mi paz... Miro a mi alrededor y digo, con



orgullo, que es mi pueblo. De hecho, no me canso de mirarlo.

Muchos quieren irse a vivir a la gran ciudad y no lo entiendo, porque después, en vacaciones huyen y se vienen para aquí.

¿Cómo te ha cambiado la vida las redes sociales?

Sigo siendo el mismo, pero me conocen mucho más. Se acercan a mí, de buen rollo, me saludan y eso me agrada. En

algún sentido he perdido intimidad, pero me gusta porque me permite conocer a más personas.

Soy como en los vídeos, no soy ningún personaje.

Dices que las cosas pasan por algo.

Por ejemplo, si te pasa algo como un desencuentro amoroso, es porque esa persona no era para ti. La vida te da una lección, pero calma, no te puede afectar eternamente; está bien llorar un rato, sacarlo de dentro, pero seguir con tu vida lo antes posible.

El tiempo pasa, te das cuenta de lo que has aprendido y vuelves a estar bien.

También crees en el destino de cada uno, en el karma y las energías.

Si estás continuamente quejándote del trabajo o cualquier otro asunto, cambia, haz cosas que te gusten y te hagan estar positivo, las cosas te rotarán mejor. Tendrás mejores energías.

Cuando siembras cosas positivas, recogerás positivas. Y viceversa. Estoy convencido de que si eres buena persona y haces las cosas bien, la vida te lo devuelve.

Normalmente las malas personas pisan a las buenas, pero tranquilo, ya les llegará...

La vida te debía cosas buenas. ¿Te quieres más que antes?

Soy el mismo que siempre, aunque haciendo cuatro vídeos. ¿Si me quiero más? No sé, puedo decir que he aprendido cosas nuevas.

Mi vida antes era más caótica y me preguntaba por qué me estaba pasando eso.

¿En quién te apoyaste en esos malos momentos?

En mis amigos, que son de toda la vida, y en mi familia, pues soy una persona que no tiene miedo a contar las cosas, porque ¿quién te va a querer más que tus padres o hermanos?

¿Tus amigos tienen un pensamiento parecido?

Son todos muy 'filósofos'. Somos una cuadrilla que nos contamos todos los problemas, lo sacamos todo de dentro y no tenemos miedo a hablar de todo.

¿Has recibido alguna crítica?

Sí, pero me da igual. Si a alguien no le gustan mis vídeos o mis contenidos, que dejen de seguirme, es tan fácil como eso.

Cuando me dicen qué pesado eres, contesto “sí, 84 kilos” (ríe).

«La vida no para de darte lecciones, de las que debemos aprender y seguir hacia adelante»

«Estoy convencido de que si eres buena persona y haces cosas bien, la vida te lo devuelve»

«Me apoyo en mis amigos y familia, porque ¿quién te va a querer más que ellos?»

Aliaga, salvia, tomillo y lentisco

La Comunitat Valenciana es una tierra especialmente fértil en plantas y arbustos, la mayoría de ellos especies sobre todo autóctonas

FERNANDO ABAD

Siempre te queda la duda de si es planta, arbusto o árbol. Te lo topas en todas partes: en ocasiones apenas despunta del suelo, en otras, ya leñosa, inunda senderos, superando uno, tres o hasta cinco metros de altura. Pero más de una vez te tropiezas con árboles de hasta siete metros de largo que huelen a lentisco e incluso tienen sus mismos frutos.

Bien, también son lentiscos; dichos frutos (que, ojo, no son comestibles) y el aroma (a resina, como a trementina, pero con mejor dejo en la nariz) los delatan. Muy resistentes a los incendios, por su capacidad para rebrotar y hasta reverdecer, capaces de medrar por igual en suelos calizos que salinos, sueltos que pedregosos, se han convertido en habituales de toda la Comunitat Valenciana.

Del Mediterráneo al Atlántico

Se desconoce si el lentisco llegó (como especie invasiva adaptada hoy a la naturaleza autóctona y hasta simbiótica, colaborativa, con ella) o desde aquí se expandió. Se extiende por todo el área mediterránea europea, pero también por litorales norteafricanos y de Oriente Próximo. Las costas españolas, francesas, italianas o griegas asomadas al Mediterráneo comparten además esta planta con la Macaronesia (islas del Atlántico Norte, como las Canarias o las Azores).

‘La mata’ se ha ido extendiendo allá donde no abundan las heladas. En todo caso el lentisco (*Pistacia lentiscus*), del mismo género que los pistachos y la misma familia que los anacardos), por repetición visual, nos permite acercarnos a la flora no arbórea recurrente al pasearnos por nuestra Comunitat, donde también veremos amapolas, aliagas, jaras, lavandas, salvias, tomillos...

Bosques y matorrales

Quitémonos de la cabeza la imagen de la ardilla recorriéndose de árbol en árbol la península ibérica. Es verdad que la deforestación continúa siendo fuerte por estos pagos. También lo es que estos roedores, antaño, habrían tenido que hacer de tripas corazón en muchas zonas y bajar al peligroso suelo. España y Portugal son en su mayor parte



El lentisco se ha extendido por muchos lugares, como este ejemplar gaditano | Xemenendura

zonas de monte bajo y bosque mediterráneo.

Aunque, especialmente al norte, nos toparemos con áreas de bosque caducifolio (de hoja caduca, que cae al llegar la estación correspondiente) y de vegetación de alta montaña, por aquí nos encontramos ante todo con durisilva (bosque y matorral mediterráneo), sotobosque (vegetación boscosa más cercana al suelo), generalmente poco tupido; abundancia de saladares y mucha maquia (formación vegetal mediterránea de especies perennes, matorrales...).

Licores y medicinas

Nuestra vegetación, aunque no excluye en absoluto el bosque, en vez de la de alzar la vista, lo es de agachar miradas. Así, el cantueso menor o tomillo borriero (*Lavandula stoechas*), o también el tomillo alicantino o cantueso murciano (*Thymus Mo-*

roderi'), del que en el valle del río Vinalopó destilan el exitoso licor Cantueso. Quizá el gastronómico y medicinal tomillo común (*Thymus vulgaris*).

Además del infusionable rabo de gato o rabogato (*Sideritis tragoriganum*), en el fondo un endemismo (prácticamente se da solo por estos pagos). Y otras matas del género 'Lavandula', el del cantueso, como los espliegos o las lavandas. O esas hierbas, las 'Papaver', cuyas rojas flores llamamos amapolas, aunque no abunda tanto, aseguran, la amapola real o adormidera (*Papaver somniferum*), la del opio ('opion', jugo).

Ládanos no es láudano

También nos encontraremos por tierras de la Comunitat con distintos representantes del género 'Cistus', o sea, las jaras,

como los matorrales que denominamos jaras pringosas o ládanos (*Cistus ladanifer*), de donde se obtiene, por cierto, el aceite de ládano, antes usado como jara-be contra la tos y hoy utilizado en perfumería como fijador. Pero no lo confundamos con el láudano, extracto de opio o el bebedizo, básicamente de azafrán, opio y vino blanco.

En el terreno más arbustivo, reseñamos la espinosa aliaga (*Genista scorpius*), conocida en otras zonas como ilaga, perteneciente a la amplia familia de las fabáceas o leguminosas, de fruto tóxico (lo utilizaban como purgante o vomitivo). Se usaba como leña, pero también tintó de amarillo los paños de lana de nuestros antecesores. En el campo, todos estos vegetales servían para algo. Al cabo, al ser en bue-

na parte endémicos, vivían con nosotros siglos y siglos.

Vienen y van

Volvamos con lo del lentisco: ¿emigró, o sea, se fue, o inmigró, llegó? Según la segunda teoría, se adaptó, tejió relaciones de crecimiento y supervivencia con el entorno y este lo asumió como propio y por tanto como imprescindible, insustituible. En este caso, no fue la única planta en hacer eso. El desembarco de Cristóbal Colón (1451-1506) en el Nuevo Continente conllevó un trasiego que aquí se concretó con la adición de nuevas especies.

Como las buganvillas (un género en sí mismo, 'Bougainvillea'), arbustos trepadores procedentes de los bosques húmedos sudamericanos, lo que no impidió que algunas de las dieciocho especies aceptadas se aclimataran a nuestras semiáridas tierras. De Mesoamérica (por donde se unen las dos Américas, Norte y Sur) vinieron las chumberas o nopales (*Opuntia ficus-indica*), con sus deliciosos higos chumbos. ¿Y los mexicanos agaves, magueys o pitas, otro género, colonizando nuestras zonas costeras? Hoy, que estas tampoco nos las quiten.

Estamos en zonas de monte bajo y bosque mediterráneo

Del tomillo alicantino o cantueso murciano destilan un exitoso licor

Las selváticas buganvillas se adaptaron a estos semiáridos lugares

Descubriendo la Charca de las Palomas y la Cueva del Turche

Recomendable Ruta del Agua en Buñol, sencilla de realizar y de apenas dos kilómetros



FERNANDO TORRECILLA

El municipio de Buñol, popular por la Tomatina (en agosto), nos sorprende con un interesante sendero, la llamada Ruta del Agua, en la que destaca el paso por la Charca de las Palomas -una poza cristalina, idónea para bañarse-; y la Cueva del Turche, un anfiteatro de rocas con una impresionante cascada de más de sesenta metros que acaba formando una preciosa piscina natural a sus pies.

Se trata, sin duda, de un bonito y recomendable paraje, un lugar único en el que podremos incluso adentrarnos más allá de la cascada. La ruta, además, está muy bien señalizada, iniciándose en el Parque Fluvial de la localidad, frente al Parque San Luis.

Este corto trayecto, de apenas dos kilómetros, resulta sumamente apto y accesible, con un único punto de pequeña difi-

Durante el recorrido cuenta con diferentes pozas donde poder refrescarse en los periodos de más calor

cultad, el tramo entre el mirador del Turche y el Charco Mañán, en el que toparemos con algún paso por la roca que hay que realizar con cuidado.

Comienzo

El primer tramo recorre parte del pueblo, por los restos de fábricas que en otra época dieron riqueza y poderío a Buñol, y un antiguo molino. También pasaremos junto a una antigua empresa de papel, hoy reconvertida en biblioteca, como una magnífica forma de conservar el patrimonio histórico-cultural.

Salimos de la localidad tras cruzar el río Tuéjar y proseguimos a través de terrenos de cultivos, el Camino del Hortelano. Inmediatamente después del puente, un desvío a la izquierda señala la Fuente del Ciprés, a la que podemos acercarnos con celeridad para beber antes de regresar a la vía original.

Un poco más adelante, un nuevo cruce: hacia la izquierda llegamos a la cercana Cueva del Turche, mientras por la izquierda, la que aconsejamos, visitamos primero la Charca de las Palomas.

Primer baño

El entorno de la Charca de las Palomas es sencillamente espectacular, con un arroyo que forma pequeños saltos de agua y

diminutas pozas entre las rocas. Para cruzar existe un precario puente que evita que tengas que mojarte en los meses de más frío.

Por el contrario, si visitas la zona en verano, es un excelente lugar para darte un rápido y refrescante baño.

Seguidamente andamos hasta un desvío a la derecha que nos acerca al Charco Mañán, que se divisa en el fondo del arroyo. Se puede incluso descender hasta la orilla.

El Turche

Conjunto geológico de gran belleza, el Turche se compone de cuevas, una laguna y una impresionante cascada. Es uno de los lugares más visitados de la comarca, gracias a una explanada en la que se han construido varias mesas de obra, bancos, una fuente y unas pequeñas gradas.

La Cueva del Turche, que da nombre a toda la zona, se halla detrás de una cascada y solo se accede bañándose

Junto a la laguna, al final del camino, se halla la Cueva del Turche, en un sitio idílico, de exuberante vegetación debido a la abundancia de agua, que llega a brotar de las propias paredes de la roca.

Solo si te bañas puedes acceder a la pequeña cueva, que da nombre a todo el lugar, pues se encuentra justo detrás de la cascada. Además, la mencionada área recreativa la convierten en un sitio ideal para disfrutar del descanso en plena naturaleza.

Mirador y Charco Mañán

Abandonamos el paraje y tomamos una estrecha vía que nos conduce al mirador del Turche, con magníficas vistas. Seguimos con precaución y nos adentramos aguas arriba por el cauce del río Juanes -que separa los términos de Buñol y Yátova- hasta llegar de nuevo a la

En la zona se han encontrado restos arqueológicos del Paleolítico Superior, Edad del Bronce y época romana

Charca de las Palomas, a unos cuatrocientos metros.

Caminamos unos metros más y en un cruce continuamos recto para visitar el Charco Mañán, otra opción para zambullirnos, aunque la temperatura de sus aguas y su profundidad hace que sea un reto hasta para los más atrevidos.

A modo de anécdota, señalar que el Charco Mañán también es conocido como el Valle Feliz de los alboracheros. Sí es cierto que se sitúa en el término de Buñol, aunque sus pozas superiores ya son de Alborache, y por eso su particular denominación.

Volvemos acto seguido a la ruta y llegamos a lo que fue un corral. Giramos entonces a la izquierda y tenemos ante nosotros la Cueva de las Palomas.

De gran valor histórico

En esta cueva se encuentran restos arqueológicos de diferentes épocas, como Paleolítico Superior, Edad del Bronce o la era romana. De ahí su enorme valor histórico, en un entorno de singular belleza por su escarpado paisaje, pozas de agua y cascadas en periodos de lluvia.

El principal atractivo de la Cueva de las Palomas es precisamente una cascada de unos veinte metros de especial peculiaridad.

Quedan inaugurados todos estos pantanos

De presa a embalse, el pasado siglo XX supuso un derroche en la construcción de este tipo de infraestructuras para consumo y regadío

FERNANDO ABAD

De pronto, te sientes un ser diminuto en un juego de gigantes. La presa de Benagéber (Los Serranos) alcanza unas cifras mareantes: 1.206 hectáreas (12,06 kilómetros cuadrados), con un volumen total de 230 hectómetros cúbicos (230 mil millones de litros) y 527 metros como máximo nivel del embalse. Pero nada como asomarse sobre su coronación, la parte superior, que puede recorrerse en automóvil, andando o en el medio de transporte del momento.

El agujero de aliviadero resulta sencillamente descomunal. Además, si has venido quizá desde la relativamente cercana Tuéjar, te llena la visión todo lo que hubo que construir retrepando la montaña: depósitos de áridos, silos de cemento, viviendas de los obreros (resultaba más barato armar todo allí). Si lo ve Peter Jackson, rueda otra sobre Tolkien. Pero no fue la única levantada por estos lares en el siglo XX.

Planes hidrológicos

La centuria anterior arrancaba fuerte en cuestión de planes hidrológicos, con uno ya en 1902. El Estado asumió la gestión de aguas en plan duro, fuertemente intervencionista y con la construcción de presas como bandera. Sucedió durante el reinado de Alfonso XIII (1886-1941), oficialmente de 1886 a 1931, aunque no asumió la corona hasta los dieciséis años, precisamente en 1902.

Coincidió con la dictadura de Miguel Primo de Rivera (1870-1930), de 1923 a 1930, notablemente intervencionista y proteccionista. Caracteres que no desaparecieron con la Segunda República (1931-1939, con la guerra civil llenando el panorama vivencial desde 1936), y que se iban a potenciar aún más durante el Régimen del general Francisco Franco (1892-1975).

El helicóptero estatal

Durante las primeras décadas del franquismo, hasta 1955, llegó a darse un ritmo frenético de inauguración de presas de hasta cuatro por año. En 1950

En los cincuenta se llegaron a inaugurar hasta cuatro por año



Bien veterano, de comienzos del siglo XX, es el embalse de Buseo | Valenciannet

se contabilizaban ya 270 frente a las sesenta de comienzos de la centuria. La de Benagéber, por ejemplo, recibió el bautismo, popular o inducido, de 'presa del Generalísimo', y se inauguraba el 28 de mayo de 1952, aunque las obras, iniciadas en 1933, se prolongaron hasta 1955.

Cabe la anécdota al respecto de que muchas poseen una explanada asfaltada más o menos cercana: era la pista de aterrizaje de helicópteros, lo que de paso cebó más el mito tras el icono recurrente de Franco inaugurando pantanos. Y hubo más construidos en la hoy Comunitat Valenciana durante el pasado siglo. Como, si vamos de norte a sur, la del Regajo o Regall.

Primera parada

Inaugurada en 1959, con una superficie de 82.000 hectáreas (820 kilómetros cuadrados) y seis hectómetros cúbicos (seis mil millones de litros) de capacidad, posee, como casi todas a estas alturas, sus consiguientes zonas de ocio, con lo que se le suma, a la puramente funcional, la labor turística y recreativa. Ubicada en Xèrica (l'Alt Palància),

recoge, entre otras, las aguas del río Palància, nacido en la castellonense sierra del Toro.

Anotémoslo como primera gran parada para este cauce, que comprende un amplio sistema de azudes y embalses como la presa de Algar, en Algar de Palància, en la misma comarca. Con 69 hectáreas (0,69 kilómetros cuadrados) y seis hectómetros cúbicos, se inauguraba el 1 de enero del 2000, por lo que casi se nos escapa. Realmente, por razones quizá metafísicas, no gozó de compuertas hasta 2005.

Una red de caudales

En la provincia de Valencia, irrigada por caudales como los del Gabriel, el Magre, el Serpis, el Túria o el Xúquer, la apuesta sube, aunque en ocasiones tuviese su punto. Tristemente

Se habilitaba una explanada cercana para aterrizaje de helicópteros

famosa fue la descomposición de una sobrepasada presa de Tous, que se había construido, irónicamente, para prevenir las avenidas del Xúquer. Eso fue la primera, de errática construcción iniciada en 1958, con las obras paralizadas en 1964 para reanudarse en 1974.

El 20 de octubre de 1982 el agua entraba en las viviendas. En Alzira, por ejemplo, se superaban los cuatro metros. Renació en 1996, con 1.536 hectáreas (15,36 kilómetros cuadrados) y capacidad de 792 hectómetros cúbicos (792 mil millones de litros). Destaquemos también el embalse de Buseo, por Xera (La Serranía), de 58 hectáreas (0,58 kilómetros cuadrados) y 7,5 hectómetros cúbicos (7.500 millones de litros), por primerizo, levantado entre 1903 y 1915.

Por la seca Alicante

Más seca, la provincia alicantina cuenta con muchos embalses y diques, bastantes muy veteranos, pero destaquemos, del siglo XX, el de Beniarrés (el Comtat), de 1958, con 268 hectáreas (2,68 kilómetros cuadrados) y treinta hectómetros

cúbicos (treinta mil millones de litros); o el de Guadalest (1966), de 86 hectáreas (0,86 kilómetros cuadrados) y trece hectómetros cúbicos (trece mil millones de litros), que curiosamente nunca gozó de inauguración 'generalísima'.

También el del Amadorio (1957), entre Orxeta y la Vila Joiosa (Marina Baixa), con 103 hectáreas (1,03 kilómetros cuadrados) de superficie y de 15,8 millones de litros) de capacidad máxima, aunque muchas veces está vacío. O el más reciente de la Pedrera, en Orihuela (Vega Baja), de 1980, 1.272 hectáreas (12,72 kilómetros cuadrados) de superficie y 246 hectómetros cúbicos (246 mil millones de litros). La sed es mucha y toca estrenar pantanos.

Las obras de la primera de Tous se interrumpieron en 1964

El triunfo de una vocación tardía

Antonio José Cavanilles saltó de prestigioso tutor a científico universal cuando en la entonces ya madura treintena se topó con la botánica

FERNANDO ABAD

La ciencia es un mecano que se construye poco a poco, pieza a pieza. Que quizá está siempre reelaborándose, buscando el porqué de las cosas. Así, si bien el botánico, naturalista y zoólogo sueco Carlos Linneo (Carl Nilsson Linnæus, Carolus Linnæus o Carl von Linné, 1707-1778) marcó el comienzo de la taxonomía (principios, métodos y fines de la clasificación de los seres vivos), pronto la propia ciencia iba a matizar sus estudios.

Que unas conclusiones puedan ser sometidas a verificación y falsabilidad (refutación por contraejemplo) constituyen dos pasos del método científico, y la disciplina de la que se considera padre al propio Linneo no iba a ser excepción. Matizar es avanzar, y uno de los principales responsables de ello fue el valenciano Antonio José Cavanilles (1745-1804), lo que no está nada mal dado que solo le dedicó a esto los últimos veinticinco años de su vida.

El tutor ejemplar

Porque en principio, y el futuro científico no renegaba en absoluto de ello, pese a su espíritu curioso e inquieto, Antonio José Cavanilles y Palop iba para profesor particular de lujo. Lo fue nada menos que de la prole del sevillano Teodomiro Caro de Briones (1715-1774), miembro del Consejo Real y Supremo de las Indias y oidor (o sea, juez supremo, el que 'oye' a las partes en litigio) de Valencia.

Con el tiempo, a Caro de Briones lo nombraron regente (equivalente a gobernador o subdelegado) de Oviedo, donde en 1772 ordenaban sacerdote a Cavanilles. También se encargó el religioso de los hijos de los Duques del Infantado, lo que le permitió trasladarse a París cuando al noble lo nombraron embajador. Volveremos a la Ciudad de la Luz, muy importante en esta historia.

Matemático a cuenta propia

¿Cuál era la formación del futuro científico valenciano? En realidad, estudió en València y en Gandia Filosofía, Gramática y Teología. Pero ya dijimos que la curiosidad le podía; "en privado" (o sea, por su cuenta) también se empapó de matemáticas, aparte de que lo del dibujo ya le iba. En realidad, aunque a esas alturas tenía totalmente encauzada la vida, la botánica aún tenía hueco en esta.



Estatua que le esculpió José Pagniucci Zumel (1821-1868) y que puede verse en el Botánico | Marc Ryckaert

Y ahora retomamos lo del viaje y estancia en París, desde 1777. Una metrópoli donde, en ese momento, triunfaba el espíritu del Siglo de la Razón o de las Luces, el del gran arranque del uso del método científico (cuando, a partir de la observación de la naturaleza, prima la deducción) y donde la modernización de la sociedad

se convirtió en bandera. Pero además hará otra aportación de interés: la divulgación.

Ilustrados y enciclopedistas

La Ilustración o movimiento ilustrado, hija francesa de este gran movimiento paneuropeo que había gozado ya de apuntes previos como el movimien-

to de los Novatores, nacido a mediados del XVIII sobre todo desde València, se marcó el objetivo principal de "disipar las tinieblas de la ignorancia de la humanidad mediante las luces del conocimiento y la razón". O sea que trataban de 'ilustrar' ("dar luz al entendimiento", se-

gún la primera acepción que da la RAE).

Una de las maneras principales fue la de preparar "enciclopedias" (o sea, obras "en que se recogen informaciones correspondientes a muy diversos campos del saber y de las actividades humanas"). Básicamente, a través de libros 'ilustrados' (o sea, adornados "con láminas o grabados alusivos al texto", en la tercera acepción de 'ilustrar'). Pues ese fue el caldo de cultivo en el que bañó su inquietud Cavanilles, quien se volvió asiduo del Botánico parisino.

Malváceas y arroz

En aquella institución creada en 1635 por el rey Luis XIII de Francia (1601-1643) como reservorio medicinal comenzaba a desarrollarse, de forma ciertamente rápida, el Cavanilles que pasó a la posteridad, el Cavanilles naturalista y botánico. Allí fraguará su primera obra botánica, la 'Monadelphia' (1785-1789), a propósito de las malváceas o monadelfias (algodones, hibiscos, malvas). Ya comienza a perfilar aquí su perfeccionismo y sus preocupaciones.

No solo llegó a catalogar para la ciencia más de dos mil especies, así como numerosos géneros vegetales nuevos, sino que también introdujo temas como el desarrollo sostenible, en trabajos como 'Observaciones sobre el cultivo del arroz en el Reyno de Valencia y su influencia en la salud pública' (1976).

Tratados magnos

De entre su producción científica destacan títulos como las 'Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia' (1795-1797), con 53 grabados de paisajes naturales, o los 'Icones et descriptiones plantarum quae aut sponte in Hispania crescunt, aut in Hortis hospitantur' ('Iconos y descripciones de plantas que crecen de forma natural en España o se encuentran en jardines', 1793-1801), en seis volúmenes, donde se recogen 712 especies (hay seiscientas láminas).

En 1801 se hacía cargo del Real Jardín Botánico de Madrid, y emprendió un nuevo tratado magno, 'Hortus Regius Matritensis' (literalmente, 'Jardín Real de Madrid'), pero no pudo concluirlo. Un 10 de mayo, con 59 años, se lo llevó la vida. Como religioso sin descendencia, legaba al Botánico biblioteca y herbolario, y a la humanidad, su ciencia.

Solo le dedicó los últimos veinticinco años de su vida

Se convirtió en un asiduo del Jardín Botánico de París

Falleció dejando inconcluso su último tratado, 'Hortus Regius Matritensis'

Cuando los artesanos levantaron la voz

Las revueltas de Germanías trascendieron su carácter reivindicativo agriándole la Corona al recién emperador del Sacro Imperio Romano

FERNANDO ABAD

Podría comenzar así: “Se pusieron en marcha con la aurora para ver la decapitación de un hombre. Eran veinte en total, y Vicente cabalgaba entre ellos, nervioso y emocionado”. Pero la realidad es que esto, salvo por el cambio de nombre, ya lo escribió George R. R. Martin para ‘Juego de tronos’. Digamos que el tal Vicente existió: se llamaba Peris y fue dirigente en la revuelta de la que hablaremos.

Oficialmente, al menos según los libros de historia, el 4 de noviembre de 1519 comienza la rebelión o guerra de las Germanías (1519-1523). Un movimiento social, señalan unas fuentes; un acontecimiento convulso en una época crispada, que se trasladó a Mallorca y enfrentó a unos contra otros, te matizarán. En todo caso, nada que envidiar con lo imaginado por Martin.

Hermanos y agremiados

Primero delimitemos los términos: ¿por qué se les llamaban germanías? Nada que ver con ‘alemán’, por Germania, el nombre latino de Alemania, sino con vocablos valencianos como ‘germà’ (hermano), ‘agermanat’ (hermanado) o ‘germanor’ (hermandad), a su vez procedentes del latín ‘germānus’. ¿Y a quiénes designaban? Resulta curioso que hoy para el diccionario de la RAE, en la primera acepción, sea la “jerga o manera de hablar de ladrones y rufianes”.

Bueno, en aquella época posee un significado gremial. La existencia de los gremios es carba en las raíces de la historia y básicamente consisten en la agrupación de todas las personas que practican un oficio, permitiendo su organización interprofesional (requisitos, paso de aprendiz a oficial y de este a maestro). Artesanos y comerciantes fueron los grandes agremiados durante la Edad Media (siglos V al XV).

Rey y emperador

Señalemos que, tras la aventura transoceánica de Cristóbal Colón (1451-1506), con el ad-



En este cuadro de Josep Benlliure (1855-1937) datado en 1872 se muestra a los ‘agermanats’ hablando con el enviado real | Museu d’Història de València

venimiento de la Edad Moderna (hasta el siglo XVIII), los gremios fueron desprendiéndose de las pirámides de vasallaje (vínculos de dependencia y fidelidad de una persona hacia otra) del Medioevo y cobrando poder en las nuevas poblaciones. Lo que no fue óbice para que las superestructuras del Antiguo Régimen continuaran existiendo.

La revuelta, que vence sin conceder piedad, le estallará en la cara al monarca Carlos I (1500-1558) en los primeros años de su mandato como rey de España, Sicilia y Cerdeña, desde 1516 a 1556, y cuando había sido ya nombrado Carlos V, emperador del Sacro Imperio Romano, además de rey de Germania (esta sí por Alemania) y de Italia, desde el 23 de octubre de 1520 (continuó siéndolo hasta su fallecimiento).

Con puño de hierro

La conducta de ‘El César’, como llegaron a apodarlo, así como las de nobleza e Iglesia española de la época, no debió de ser todo lo buena que las hagiografías nos cuentan, porque su actitud y disposiciones hacia el pueblo llano (desde

allí arriba de la pirámide, menos que nobles) causaron no pocos descontentos. Baste decir que hubo más conflictos de Germanías, como las revueltas de las Comunidades de Castilla (1520-1522), aquí artesanos y labradores.

En todo caso, Carlos I (y V) actuó con puño de hierro, y eso que ya le habían leído la cartilla desde la nobleza: fue el 9 de febrero de 1518, cuando las Cortes de Castilla, en Valladolid, juraban a Carlos I como monarca, al tiempo que le pedían, entre otras cosas, que aprendiese a hablar castellano, que no se nombraran para más cargos a extranjeros o que no salieran más metales preciosos desde Castilla.

Origen evangélico

El movimiento de ‘agermanats’ tenía un origen casi religioso, o relacionado con él. El fundador de las germanías, el valenciano Joan Llorens (1458-1521), se basaba precisamente en los ‘Evangelios’. Cuando se materializa a las bravas el descontento, ante abusos de nobles o exceso de impuestos para sufragar los gastos de la

Corona, las reivindicaciones cobran singular actualidad.

Así, acabar con los abusos del poder o con un intrusismo en muchos casos fomentado desde aquel. Piden una justicia imparcial y un nuevo estamento (los ‘agermanats’, claro). En verano de 1520 comenzó el jaleo, al principio más suave, hasta que el asunto pasa a manos militares, que se deciden por la rebelión armada, caso del segorbino Vicente Peris (1478-1522), ajusticiado en València, quien de terciopelo se convierte en capitán del ejército de las Germanías.

De Mallorca a Gandia

Además de comuneros castellanos y ‘agermanats’ autóctonos, protestaban también las germanías mallorquinas, que interactuaron con las valencia-

nas. Allí, el encarcelamiento de siete menestrales (trabajadores) fue la chispa para prenderlo todo. Nobles y ‘agermanats’ combatieron, y por nuestras tierras ocurrió una cosa muy curiosa: los Reinos de València (1238-1707) y de Mallorca (1231-1707) prácticamente acabaron peleándose, o discutiendo a lo bruto, con la excusa de los ‘agermanats’.

Como en la batalla de Gandia o del río Vernisa, el 25 de julio de 1521, en la que los insurrectos agremiados, sobre todo mallorquines, enrocados en la ciudad de la Safor, huyeron; los que quedaron vivos, haciendo daño (aunque algunos asentaron, por ejemplo, en las Marinas alicantinas), mientras que con los nobles vencedores un montón de propiedades cambiaba de dueño a lo bruto. A río revuelto, juego de tronos.

El nombre procede de vocablos como ‘germà’ (hermano)

Su creador, el valenciano Joan Llorens, se basó en los ‘Evangelios’

Pretendían acabar con los abusos de poder y el intrusismo

Las líneas de una ciudad y de la ciencia

Vicente Tomás Tosca, eclesiástico valenciano, enriqueció su carrera profesional con labores como arquitecto, cartógrafo o divulgador

FERNANDO ABAD

Es lo que tiene esto de la infancia y la juventud: que llegaban las vacaciones y te preparabas para jugar en la calle, mientras preguntabas de cuando en cuando por la hora para no llegar tarde a casa, disfrutar sesteando, bañarte en la playa... y entonces te caía lo de los “deberes”, el libro-que-pregunta-de-todo, heredero muy directo de aquellos con los que estudiaron tus padres, del tipo ‘Grado medio’. Tocaba consultar la enciclopedia.

¿El inventor? No es que lo inventara, pero sí lo enriqueció y potenció. Aunque el eclesiástico valenciano Vicente Tomás Tosca Mascó (1651-1723) tenía de dónde estriar, estantes mentales llenos de sabiduría acumulada, digerida y razonada: arquitecto, cartógrafo, filósofo, físico, gramático, matemático, teólogo. De casta le venía. Por ejemplo su progenitor, Calixto Tosca de los Ares (sabemos hoy que falleció al primer año de vida del futuro “padre Tosca”).

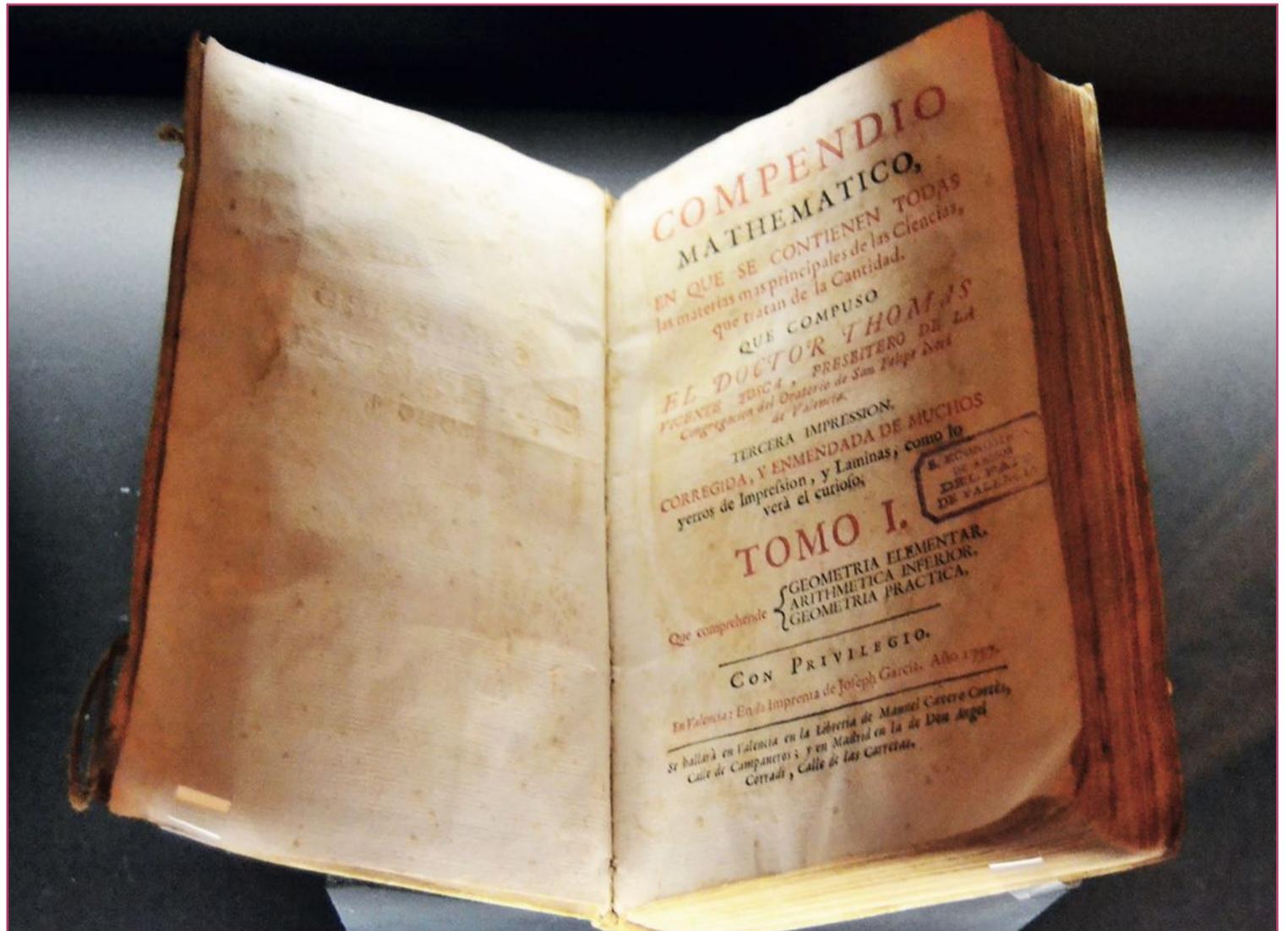
De tales padres

Calixto Tosca fue eminente doctor en medicina, además de catedrático en teórica (presumiblemente, física teórica) en el Estudi General (la Universidad de València, fundada en 1499). Quizá dejó la casa, en la calle Serranos (en el 29, hay una placa al lado de la puerta), llena de apuntes, libros y puede que un espíritu que la madre de Vicente Tomás Tosca, Francisca Mascó, también de biografía disuelta, interiorizó.

Con tales mimbres, se hizo cargo de la educación de su hijo hasta que en 1678 este ingresa en la Congregación de San Felipe Neri, institución de religiosos y seglares (laicos) fundada por el santo florentino (1515-1595) en 1575, y que, extendida por Europa mediterránea e Hispanoamérica, se establecía en València en 1645 (se mantendrá aquí activa hasta 1837). La hilazón entre religioso y comunidad resultó tal que ejerció para esta incluso como arquitecto.

Haciendo líneas

Al pensador y científico valenciano le debemos, ya al frente de la congregación, el diseño y construcción de un monumento barroco de la categoría de la iglesia de Santo Tomás y San Felipe Neri (erigida entre 1727 y 1736, con el padre Tosca ya fallecido), en la plaza de San Vicente Ferrer, a un cuarto de hora o veinte minutos andando desde la casa natal.



Primero de los nueve tomos de la obra magna de Tomás Vicente Tosca, el ‘Compendio mathematico’, en el Museu d’Història de València | Joanbanjo

Bueno, esto lo debía saber muy bien Vicente Tomás Tosca, porque llegó a conocerse la ciudad mejor que la palma de su mano. Para los anales valencianos queda que aquel sacerdote que iba de un sitio a otro “fent ratlletes”, haciendo rayitas, dibujando líneas, consiguió con estos apuntes el mejor, más completo y perfeccionado mapa que llegó a existir sobre el ‘cap i casal’.

Pluridisciplinar

Fechado en 1704, solo tenía un precedente de excepción, el confeccionado en 1608 por el cartógrafo, comerciante y pintor italiano, afincado en Madrid, Antonio Mancelli (de quien solo sabemos que falleció en 1645). Ahora bien, ¿tanto saber? En estos tiempos en que la especiali-

zación, ser el mejor en algo en concreto, se ha impuesto a la idea renacentista (siglos XV al XVI) de la persona que es capaz de dominar varias materias, resultará absurdo.

Quienes destacaron por entonces lo tendrían hoy crudo, por “dispersos”, ante un “reclutador” de personal. Pero en aquel momento el dominio de varios saberes prestigiaba. Buen caldo de cultivo para preparar a las personas que iban a gestar lo que se denominó el Siglo de las Luces, el XVII, el de la revolución científica, la cuantificación y teorización rigurosa a partir de lo medible y medido.

De origen religioso

En España, como en la mayoría de Europa, iban a ser los

centros religiosos, monasterios, congregaciones, necesitados de la tecnología (ciencia aplicada) para regir su ‘ora et labora’, para comprender los fenómenos de la naturaleza, antes o después divinizados ante la feligresía, los emplazamientos donde se traducían los clásicos, se mejoraban, se investigaba. Pese a la idea general, fue desde allí donde se recuperó la ciencia.

No habrá de extrañar que religiosos, con mayor o menor encuentro o desencuentro con la Iglesia como institución, fueran en su mayoría quienes crearan iniciativas como los Novatores, que, desde València, Sevilla y Zaragoza, se adelantaron por un siglo a la Ilustración francesa,

del XVIII, y el derivado enciclopedismo, la idea de la divulgación. Y entre los fundadores del movimiento, ¿cómo no?, el siempre muy activo Vicente Tomás Tosca.

Los compendios

¿Y lo de los libros? Ese afán divulgativo llevó al religioso a embarcarse en una obra magna, ecléctica hasta lo indecible en su afán de abarcarlo todo, pero siempre basándose en la experimentación, en el método científico rigurosamente aplicado. Nació así el ‘Compendio Mathematico’, en que se contienen todas las materias más principales de las ciencias, que tratan de la cantidad’ (1707-1715).

Nada menos que cinco tomos en su primera edición, nueve en la definitiva, abarcando desde los estudios más antiguos al mecanicismo de Isaac Newton (1643-1727). Para que todo estuviera completo. Y para que no hubiese descontento, los seis libros del ‘Compendium philosophicum’ (1754), donde incluyó materias como la cosmología, la lógica o la metafísica. ¿Quién lo iba a decir del ‘capellà de les ratlletes’?

Fue arquitecto de la iglesia de Santo Tomás y San Felipe Neri

Confeccionó en 1704 el más completo mapa de València ciudad

El ‘Compendio mathematico’ comprende nueve tomos en la edición definitiva

ENTREVISTA > Albert Bisbal / Músico de banda (Alcàsser, 16-julio-2001)

«Los músicos de banda sufrimos muchas faltas de respeto»

Nos explica la cara amable de Fallas o fiestas patronales, pero también la parte más negativa

FERNANDO TORRECILLA

¿A quién no le gusta disfrutar de las fiestas patronales de su pueblo? Son, sin duda, la esencia del municipio; y parte fundamental de la ambientación son las bandas de música, que amenizan desfiles, cabalgatas o pasacalles.

La situación es, a priori, bonita y sumamente divertida, hasta que comenzamos a descubrir que hay una parte menos agradable, la que sufren ciertos músicos que deben soportar faltas de respeto graves, en ocasiones de las propias personas que les contratan.

De ello queremos conversar con el joven y valiente Albert Bisbal, percusionista de la banda de música de Benetusser y de la xaranga 'Destroyers' de Catarroja. "Esos menosprecios suelen llegar de chicos jóvenes, pero conozco casos de personas mucho más adultas", apunta.

¿Cuál es la parte bonita de tocar en las fiestas de los pueblos?

Aparte del ambiente, ver cómo te mira la gente mientras tocas. Te sonríen y lo hacen con cara de satisfacción, les haces feliz.

También cuando se acerca el jefe de la peña para decirle a nuestro director lo bien que hemos sonado y lo orgullosos que están de nosotros.

Todo ello te hace regresar a casa y darte cuenta de que esa semana de no parar, de apenas dormir, ha valido la pena.

¿Y la negativa?

En algunos casos, Fallas o cualquier otra fiesta, se piensan los que nos contratan que tienen unos derechos sobre nosotros que no les corresponden.

A veces no nos dan ni agua o no nos permiten descansar ni cinco minutos. Sin embargo, el mayor desprecio es que pasen de ti, provocando que pensemos "¿por qué me has contratado?".

«Lo mejor de las fiestas es ver cómo te mira la gente al tocar, comprobar que les hacemos felices»



Dinos algún ejemplo más, por favor.

Las primeras Fallas después de la pandemia, en 2022, participamos el 15 de marzo en 'La Recogida del Ninot', uno de los mejores actos de las fiestas, con un ambiente increíble.

Nos solicitó una falla diferente a la que teníamos contratada -algo muy común- y se dedicaron a ignorarnos. Sí cobramos bien, pero la sensación personal fue muy desagradable.

¿Son situaciones habituales?

Sí, la gente piensa que nosotros les hacemos toda la fiesta, cuando es el ambiente el que le da al músico alas para crear.

En fiestas, tocando, también te cruzas con personas en estado ebrio y se producen situaciones muy incómodas, faltas de respeto, como que te tiren la bebida que llevan.

Mi instrumento si se moja no pasa nada, pero el clarinete o el saxo, que son de madera y deben estar secos, sí pueden sufrir daños y la reparación de la zapata puede costar doscientos euros.

¿También hacéis muchas horas en fiestas?

Demasiadas, que no están tan bien pagadas como si se tratara de un trabajo regularizado. A veces hemos empezado en la

Despertà, la diana -a las siete de la mañana- y estás tocando hasta la madrugada, las dos de la noche, por menos de cien euros.

¿Por eso dices que se está prostituyendo a la música de calle?

Sí, conozco a bandas que, con tal de poder subsistir, acep-

«Conozco bandas de música y xarangas que, con tal de poder subsistir, aceptan cobrar poquísimo»

«Es muy desagradable darte cuenta de que los que te han contratado te ignoran totalmente»

tan cobrar poquísimo. Se trata, sin duda, de una enorme precariedad laboral.

Eso se da mucho más en las xarangas, especialmente en las que empiezan. Como apenas te conoce nadie bajas tarifas a lo mínimo, o tocas a cambio de beber alcohol gratis.

¿Desde cuándo tocas?

Recuerdo entrar en la Escuela Musical de Alcàsser a los seis o siete años. Siempre quise tocar la percusión, también porque soy muy nervioso y de pequeño ya lo golpeaba todo. Soy muy feliz tocando mi instrumento.

Mi padre ha sido músico de calle toda la vida y fue el que me introdujo.

¿Disfrutas más en la banda o en la xaranga?

El rollo y la forma de tocar es diferente; en una xaranga estás tocando una música más animada y fiestera, que provoca emociones en mí y encaja más en mi personalidad.

Tocar en la banda también me gusta, es como una ambivalencia. Mientras en la xaranga te puedes desahogar más, es distendido, en la banda el trato es mucho más serio y me aporta responsabilidad.

¿Qué estudias?

He empezado clases en un Ciclo Superior de Eventos Audiovisuales. Son dos cursos y si apruebo me darán un diploma.

Finalmente, ¿qué otros proyectos musicales tienes en mente?

Tengo algunos, que necesitan una organización seria y cierta colaboración. Me gustaría hacer un concurso de xarangas en mi pueblo y volver a posicionarse a Alcàsser en el plano musical, como lo estuvo tiempo atrás.

De hecho, tuvimos una de las mejores bandas de la Comunitat Valenciana y ahora mismo pasa un poco desapercibida.

La arteria acuosa que sembraron los árabes

Creada por los musulmanes, la acequia de Favara continúa bombeando agua a los cultivos de la zona metropolitana de València

FERNANDO ABAD

Encadenemos: hubo un pueblo, según relato de unos historiadores, que sin embargo otros niegan, cuyos habitantes, en plena Horta o huerta de València, laboraban, vivían y saludaban desde la margen derecha del río Túria. Atendía al nombre de Benàger. En todo caso, formó cauce artificial y también comunidad de regantes. El asunto es que 'les caigudes' (las caídas) de Benàger y parte del agua de Quart de Poblet alimentan desde entonces la acequia de Faitanar.

Esta, que riega lugares como Paiporta, el 'cap i casal' o Alfafar, posee cauce propio desde 1848 y, desde las ordenanzas de 1740, comunidad de regantes con un síndico en el Tribunal de las Aguas: la de Benàger i Faitanar. Pues bien, los desagües de esta canalización desembocan en uno de los pulmones que vivifican l'Horta: la acequia de Favara.

Ordenanzas con solera

Hablamos de bastante tiempo. Las ordenanzas de los regantes de Benàger i Faitanar pueden ser de mucho antes, hasta el punto de considerarse las más antiguas en valenciano. Y las que rigen la acequia común, de 1732, superan en ítems a todas las demás del intrincado laberinto acuoso que riega la València metropolitana. Pero el meollo lo tenemos finalmente en la acequia de Favara.

Posiblemente la más caudalosa, la de mayor longitud en su acequia madre, la que alimenta mayor número de huertas en este laberinto de líquido, elemento interconectado con el canal del río Túria, construido entre 1822 y 1839. Y aunque sus ordenanzas no se aprobaron hasta 1701, sabemos de su existencia en fecha tan temprana como 1094 gracias a una crónica andalusí.

Significados varios

'Favara', de hecho, es un vocablo árabe, muy usado en la hoy Comunitat Valenciana. Así, la Font o fuente de la Favara en La Nucía (Marina Baixa), la

Sus ordenanzas se aprobaron finalmente en el año 1701



Partidores, molinos y muchos elementos más trufan el recorrido de la acequia de Favara | Tribunal de las Aguas de la Vega de Valencia

población de Favara o Favareta (Ribera Baixa), el barrio del distrito número ocho o de Patraix de la València capitalina o la partida de Pego (Marina Alta) que fue parroquia entre los siglos XV y XX.

Resulta un tanto polisémico (con varios significados) lo de 'favara'. Quedémonos con que puede designar a una fuente, natural o no, a un manantial o a un surtidor o fontanal de piedra que ha sido erosionado por efecto del agua. Y también con que figurar en un texto en árabe hispánico o andalusí (se habló por estos lares entre los siglos IX y XVII) denota veteranía.

Aguas públicas

Esta acequia posee, lógicamente, su propio síndico en el Tribunal de las Aguas, elegible, al igual que los demás (que representan a las de Benàger i Faitanar, Mestalla, Mislata, Quart, Rascanya, Rovella, Tormos y Xirivella, cada una con su correspondiente comunidad de regantes), como presidente de esta institución de jurisdicción exenta o privilegiada, independiente de

la vía ordinaria general, aunque de sentencia ejecutiva.

Al contrario que en el Derecho Romano o 'Ius Romanum', el que regía en la Antigua Roma, donde las aguas eran públicas, en la jurisdicción española, pese a basarse casi totalmente en el anterior, las 'aguas corrientes' pasan a depender del Estado, tal y como sancionaban las leyes de 1866 y 1879, por ejemplo. Pero las comunidades de regantes pudieron hacerse al menos con su gestión.

Azudes y sifones

La acequia de Favara posee hoy elementos imprescindibles para su funcionamiento, como l'assut del Repartiment (literalmente, el azud del Reparto) o La Cassola (la Cazuela), creado

Hay constancia escrita de su existencia desde 1094

para el llamado Plan o Solución Sur (1965-1973) del nuevo cauce del Túria, heredero en cierta forma del histórico azud de Alfafar (donde hoy está el puente del azud d'Or), construido para el canal propuesto en 1822 por regantes de esta localidad, Benetússer, Llocnou de la Corona y Sedaví.

Pero centrémonos en la acequia de Favara, que por su antigüedad y su tamaño posee un riquísimo patrimonio de arquitectura del agua, por ejemplo en molinos y partidores, además de un sifón subterráneo (de los pocos que hay en el acuoso sistema circulatorio de l'Horta), aunque la Solución Sur dejó enterrados o simplemente borró algunos de estos elementos, como su propio azud, por Quart de Poblet, lindando con Mislata.

Arroces y cítricos

En la actualidad, con el azud preservado bajo toneladas de tierra gracias a su declaración como Bien de Interés Cultural desde el 7 de octubre de 2004, la acequia de Favara todavía sigue arrancando, como desde

el Plan Sur, en el azud del Repartiment, en Quart de Poblet. Hay tramos donde se cambió el trazado original, pero continúa discurriendo por los términos de Quart de Poblet, donde arranca; y por Alfafar, Benetússer, Massanassa y Catarroja.

Eso en su ramal derecho, que en el izquierdo toca Mislata y la ciudad de València (en modo soterrado), que la llegó a usar como alcantarillado para las barriadas extramuros. Buena parte de su caudal sirve para saciar los arrozales (791 hectáreas, según un estudio de la Universitat Politècnica de València de 2008) y casi otros tantos con destino hortícola (510), además de cítricos (119). Un encadenado de aguas para bombear el alma de un vergel.

Uno de los significados de 'favara' es fuente o manantial

ENTREVISTA > Ximo Tormo / Cortador de jamón (Atzeneta d'Albaida, 21-noviembre-1971)

«El jamón más caro de España puede llegar a valer 3.000 euros»

Es uno de los trabajos más solicitados y remunerados, sobre todo los fines de semana

FERNANDO TORRECILLA

A todos nos gusta -excepto por razones religiosas- disfrutar de un buen jamón. Es uno de los mayores placeres gastronómicos de nuestro país, porque no nos engañemos, los mejores productores de jamón del mundo están en España, especialmente en las zonas de Guijuelo, Extremadura y Huelva.

Muchos son los que, en su propio hogar, intentan cortar el jamón. Incluso piensan que lo hacen bien, hasta que observan la maestría de los auténticos profesionales, unos verdaderos artistas, hoy en día muy solicitados y remunerados.

Uno de estos fenómenos es nuestro protagonista, Ximo Tormo, en este trabajo desde 2006, "cuando comencé a cortar jamón en una boda". Nos explicará la mejor técnica, diversos trucos y cómo son los mejores jamones, por supuesto, del cerdo ibérico.

¿Cortar jamón es un arte?

Pienso que sí. Aparte que nos gusta nuestro trabajo, no cualquiera puede cortar o saber cortar jamón, porque precisa de unos conocimientos para realizar el corte perfecto, que no moleste ni se haga pesado en la boca -unos cuatro centímetros- y sea fino, no a tacos, como antaño.

De esta forma, sacamos mayores matices y sabores en un corte de jamón.

¿Cómo llegas a este mundo?

Empecé en hostelería en el restaurante familiar, que tenía jamones y los cortaba, sin apenas conocimientos. En 2006 un conocido me dijo si podría cortar jamón en una boda y yo, que soy decidido, acepté.

A partir de ahí busqué más trabajo en este sector: salones de banquetes, inauguraciones, otras bodas... Hasta ahora.

¿Cuál es la mejor técnica para cortar un jamón?

Todos los que trabajamos en este sector somos profesionales, aunque es cierto que cada uno adquiere una técnica diferente.

Siempre recomendamos, especialmente para casa, comenzar a cortar el jamón por la



parte más fina, la pezuña hacia abajo, ya que está menos recubierta de grasa y, por lo tanto, más estrecha, más curada. Cuanto antes eliminemos esa parte, mejor.

Si es para un evento y lo vamos a cortar entero, solemos comenzar por la parte más gruesa, que tiene más grasa y está menos curada. Nos da más juego para preparar un plato más decorativo.

¿Cuántos jamones has llegado a cortar seguidos?

Cuatro, algo más de dos horas cada uno. Llenando platos de ochenta y cien gramos; es totalmente agotador.

¿Cómo es tu estilo?

Me gusta identificarme con las creaciones que hago, como

pueden ser muñecos de Ken y Barbie. También me agrada incorporar elementos del campo, como bellotas.

Dinos algún truco que nos pueda ayudar.

Unas buenas herramientas son fundamentales a la hora de cortar un jamón y, cuanto más afiliado esté el cuchillo, mucho mejor. Parece contradictorio, pero no lo es, porque de esta forma se ejerce menos fuerza a la hora de cortar.

Por el contrario, si el cuchillo no corta debemos ejercer más fuerza y si se escapa, puede provocar heridas. La mayoría de incidentes domésticos que acaban en urgencias -algunos considerables- es por esa razón.

Enséñanos a seleccionar un buen jamón.

Primero se debe tener conocimientos de jamones. En España tenemos dos tipos: el ibérico y el blanco.

El ibérico, además, da cuatro tipos de jamones (cebo, cebo campo o recebo, bellota y bellota puro). Obviamente la genética y la alimentación de este tipo de cerdo es muy diferente a la de uno blanco.

¿Cuáles son los mejores?

Se debe catalogar también por el tipo de crianza y curación, además de si ha comido o no bellota. El de cebo, por ejemplo, está alimentado con piensos y dentro de una cuadra, pero el de campo -que igualmente está

en granja- pasa los últimos cuatro-seis meses en las dehesas, con otra alimentación.

El animal, de esta forma, está más trabajado, porque tiene una vida más natural y libre. La grasa que crea penetra dentro de la materia prima de la carne.

Finalmente tenemos los de bellota, que se alimentan de este fruto el tiempo que hay.

¿Cuánto puede valer el jamón más caro en España?

Alrededor de 3.000 euros, con una producción mínima. Un jamón de buena calidad viene a costar entre 225-250 euros.

¿Dónde se produce el mejor jamón?

Cada zona hace un tipo de jamón diferente. A mi parecer el de Extremadura es algo más dulce, mientras que el de Salamanca es algo más ácido, siendo los dos de altísimo nivel.

El de Jabugo es muy parecido al que se hace en Badajoz, muy próximo geográficamente.

¿Es un trabajo rentable?

En la zona de València no se paga especialmente bien. En cambio, en Aragón, donde estoy trabajando más, se cobra mejor.

«He llegado a cortar cuatro jamones seguidos en eventos, y es tremendamente agotador»

«Me gusta identificarme con las creaciones que hago, como los muñecos de Ken y Barbie»

«Hay cuatro tipos de jamón de cerdo ibérico: recebo, recebo campo, bellota y bellota puro»

Escuela de Mecánica de Competición

Ubicado en Alfafar, el centro es el resultado de la unión entre 'Aspar Team' y KSB Sport

FERNANDO TORRECILLA

La unión entre Jorge Martínez 'Aspar Team' y la escuela de pilotos KSB Sport permitió la creación de la Aspar KSB Technical Academy, ubicada en la localidad valenciana de Alfafar. Recordemos que la Comunitat Valenciana es la cuna del motociclismo nacional.

“En otros territorios sí hay este tipo de academias y nos vimos con la necesidad de fundar una especializada en la mecánica de competición en València”, comenta Vicent Iglesias, su coordinador general. Se aliaron para ellos dos nombres como Aspar, legendario corredor, y KSB Sport, una escuela donde se han formado muchos de los actuales del Mundial.

A día de hoy, la academia cuenta con veintidós alumnos en primero y quince en segundo. Son dos años de formación continuada, siguiendo el curso escolar, y deben superar una serie de exámenes. Dirige el centro Kike Bañuls.

La práctica, prioritaria

La escuela es fundamentalmente práctica, en un setenta por ciento, “lo que necesitan cuando están en situaciones reales”. Los propios docentes (Jaime López y Álex Rizo) son mecánicos, tienen muchísima experiencia y pueden explicar la forma de trabajar de primera mano, tras muchos años en las carreras.

Indicar que el propio Jorge Martínez ha comprado el Circuito de la Ribera -que se llamará ahora Aspar Circuit- y la academia contará allí con una sede para poder hacer prácticas reales.

Recomiendan asimismo que los alumnos se incorporen a las prácticas en talleres “para perder ciertos miedos”. Destaca, en este sentido, la asignatura de dinámica de box, sobre cómo moverse, posicionarse y prepararse para el trabajo en la competición.

Parte teórica

En cuanto a la parte teórica, se han incorporado cursos de economía básica, impartida por Álvaro Lezcano, que además es director académico del centro -para que dispongan de nociones- e inglés técnico, con Wendy Lemanski, dos horas a la semana, con un vocabulario enfocado a la competición y reforzado con gramática.



El inglés es relevante debido a que la mayoría de los pilotos, especialmente en las categorías menores, son extranjeros. “Aunque en el mundo de las motos hay tres idiomas que mandan -castellano e italiano son los otros dos-, nosotros priorizamos el inglés porque es la lengua en común”.

La práctica es prioritaria, simulando lo que se van a encontrar en las situaciones reales

Los alumnos

“Entran a partir de los dieciséis años y se les forma también como personas, para un futuro”, explica el coordinador, quien matiza que proceden de la ESO, universidad o grados medios. “Les ayudamos a des-

Los alumnos de segundo hacen sus prácticas en equipos de competición y muchos acaban quedándose

envolverse, no solo en un taller de mecánica sino en la vida”.

Después de dos años en el centro evolucionan muchísimo a nivel personal, “porque les proporcionamos orden, disciplina y educación mediante tutorías personalizadas”. Es una

Esta academia contará con un equipo de Moto4, gestionado totalmente por ellos mismos

simulación de trabajo en un equipo real, donde esos factores son fundamentales.

Sin duda, el curso que brinda la academia técnica Aspar KSB es muy completo: empiezan con una base para todos los alumnos y paulatinamente van aumentando el nivel, sobre todo en el segundo año, donde salen totalmente preparados.

Muchos ya trabajando

La mayor parte de los chicos que finalizaron su formación ya están trabajando, se quedaron donde realizaron las prácticas o en un taller. Uno de ellos, Cristian Navarro, está en el Mundial de Superbikes con un equipo oficial de Yamaha.

Al propio Cristian, alumno modelo, le han pedido en alguna ocasión que fuera al centro a colaborar, para dar charlas o clases a los nuevos. “Es un claro ejemplo del éxito de la escuela”, asegura Iglesias.

Las prácticas en equipos de competición se reservan para los alumnos de segundo -muchos acaban quedándose fijos-, mientras los de primero salen a tomar el tiempo de los pilotos, por ejemplo. “Nuestra presencia en los circuitos es notable”, se enorgullecen.

Tanto KSB como Aspar llevan ya muchos años en el ‘paddock’ y su red de contactos es muy amplia. “Nos van conociendo, saben de nuestra seriedad en la formación y cada lunes, tras un fin de semana de carreras, les pedimos un ‘feedback’ a los jefes de equipo, que están muy contentos con los chicos”.

Proyectos

Iglesias nos informa que el centro tiene en marcha dos importantes proyectos: el primero es un acuerdo con la Yamaha VR46 para la formación de pilotos procedentes de Japón.

La labor de la academia es realizar el ‘raising service’ de la Yamaha, es decir, al finalizar los entrenamientos, les traen las motos para que los alumnos lleven a cabo la revisión, mantenimiento, cambios de piezas, reparación en caso de caída...

El segundo proyecto es la creación de un equipo propio de Moto4 en el campeonato ESBK, que se gestionará totalmente desde la academia. “Vamos a hacer un equipo desde cero y los alumnos lo van a ver, formando parte importante”.