

# AQUÍ en Elda

Periódico de información local, mensual y gratuito - Síguenos a diario en [www.aquienelda.com](http://www.aquienelda.com)

«No hace falta conocer el peligro para tener miedo; de hecho, los peligros desconocidos son los que inspiran más temor» Alejandro Dumas (escritor)

## Pintura



Candy López trabaja un estilo de realismo figurativo, para que sus obras parezcan retratos pintados. Pág. 29

## Deportes



El jugador del CD Eldense Juanjo Ortuño destaca como clave el buen ambiente del vestuario. Pág. 31

## Escultura



Iván Larrea sigue esperando que le permitan acabar el órgano de mármol del santuario de Novelda. Pág. 4



# Entremos en la Navidad

Págs. 2 y 3



# juguettos®

# 5€

Cupón descuento

Cupón válido para tu compra mínima de 50€ en tiendas



**CONDICIONES DE LA PROMOCIÓN**  
Promoción válida del 1 al 17 de diciembre de 2023, ambos inclusive. Promoción exclusiva en tiendas físicas Juguettos no aplicable en Juguettos.com  
Se podrá canjear un vale de 5€ por cada compra igual o superior a 50€ (acumulables en múltiplos de 50€ de compra). Solo es válido para la compra de juguetos, no válido para libros, consolas, videojuegos, multimedia, tablets o cualquier artículo destinado a donaciones a ONG. Este vale no es canjeable por su contravalor en metálico. No se devolverá el importe del vale en caso de devolución. Este vale sí es acumulable a otras ofertas/promociones vigentes. Este vale sí es acumulable al descuento del Club Juguettos. Este código no es acumulable a cualquier otro código de descuento. Indispensable llevar este cupón para canjear su importe.

Del 1 al 17 de diciembre

**ENTREVISTA >** David Guardiola / Concejal de Fiestas de Elda (Elda, 13-mayo-1970)

# «Queremos que en Navidad nuestra ciudad tenga vida»

Los ciudadanos de Elda podrán disfrutar de más de 140 actividades durante las jornadas navideñas

FERNANDO TORRECILLA

Casi aún con el recuerdo de las fantásticas fiestas patronales que vivimos en septiembre, afrontamos las de Navidad, unas semanas que se disfrutan de un modo muy singular en Elda, junto a la familia y amigos, y con la posibilidad de participar en las numerosas actividades que se llevarán a cabo.

David Guardiola es nuestro concejal de Fiestas y conversamos con él para que nos apunte cuáles serán los actos más relevantes -tiovivo, Tardebuena, Campamento Real...-; si habrá nuevos y cómo se presentan, con ya prácticamente todo preparado.

“Son momentos de identidad personal y familiar, en el que todos debemos agradecer el lugar en el que vivimos”, sostiene Guardiola. El cartel, además, contará con un QR para facilitar cuándo y dónde se producen los actos más significativos.

## ¿Cómo llegan las inminentes fiestas navideñas?

Muy bien. Estamos preparándolas desde septiembre; se trata de una apuesta fuerte por parte del ayuntamiento para que sean unas Navidades muy especiales.

Son unas fiestas necesarias que engloban muchos ámbitos del consistorio, con el objetivo de que la ciudadanía salga a la calle y las disfrute.

## Es un momento de encuentros.

Sin duda, son días de felicidad en los que hay previstas más de 140 actividades en nuestra localidad.

Está prácticamente todo preparado y los detalles (flecós) que quedan -decoración principalmente- estarán listos para el puente de la Inmaculada.

## ¿Cuándo se producirá el tradicional encendido de luces?



La tarde del viernes 1 de diciembre. Será un espectáculo, como todos los años, al que le seguirá un pasacalle hasta llegar a la feria de comercio, colocada en la plaza de la Hispanidad.

## ¿Cuáles serán los actos más relevantes?

Como decía, habrá muchos, comenzando con la repetición del tiiovivo, que será del 9 al 22 de diciembre con horario entre semana de 16 a 21 horas, y también durante las mañanas (de 11 a 14 horas) en jornadas festivas. Asimismo, el 9 de diciembre habrá una feria por los Derechos Humanos, al tiempo que la mencionada del comercio se concentrará únicamente en un fin de semana.

El último día, el 31 de diciembre, celebraremos la San Silvestre, que el pasado curso tuvo una masiva participación de unas 5.000 personas por un circuito que recorrió el centro del municipio. Este año esperamos repetir.

**«Llevamos preparando las fiestas desde septiembre para vivir unas jornadas muy especiales»**

## ¿Por qué será únicamente un fin de semana la feria?

Muchos comerciantes se tienen que acercar a Elda y el esfuerzo de dos fines de semana es excesivo. Comenzará el jueves 30 de noviembre y se alargará hasta el domingo 3 de diciembre.

## ¿Qué otras actividades hay previstas?

En el teatro, con zarzuela o conciertos navideños, o la carpa de la Navidad, que vamos a montar en la plaza Castellar con talleres creativos u otras actividades de igualdad.

A destacar también que la calle Juan Carlos I la vamos a llenar de animación casi todos

los días, mientras en los propios barrios también se vivirá la Navidad con intensidad.

## ¿Se volverá a vivir al Tardebuena?

Por supuesto, se está arraigando mucho en Elda; la gente sale con los amigos para ir por los bares del centro, tomarse algo y divertirse antes de acudir a cenar con las familias.

Es un tardeo al uso, pero con un ambiente muy navideño. El ayuntamiento saldrá con una banda de música para seguir animando el ambiente de la calle, será nuevamente muy divertido.

## Asimismo, repite el Campamento Real.

El año pasado fue un exitazo y no hemos dudado en volver a repetirlo. Del 1 al 4 de enero, en la plaza de Arriba, se preparará el llamado Campamento Real, el previo de los pajes que ejercen de avanzadilla de los Reyes Magos de Oriente, que harán las delicias de los más pequeños en la cabalgata del 5 de enero.

El campamento lleva una animación, historia de los propios Reyes Magos y cómo funciona, con todos los servicios que incluye la logística de sus Majestades.

## ¿Será visitable?

Sí, claro. Encanta a los niños; al igual como en otros municipios hacen la casa de Santa

**«La feria del comercio se concentrará en un fin de semana, del 30 de noviembre al 3 de diciembre»**

Comunidades  
Garajes  
Particulares  
Empresas  
Etc.

**LLÁMANOS**  
**647 169 133 - 606 601 296**

Prueba nuestros servicios, nuestros precios no tienen competencia.



Claus, nosotros optamos por el Campamento Real.

**Tus sensaciones al estrenarte, ¿cómo son?**

De vértigo, como ya tuve en las fiestas de septiembre, que afortunadamente salieron perfectas. Entonces tuve mucha más responsabilidad y ahora cuento con el apoyo de muchas delegaciones (Participación Ciudadana, Comercio, Juventud y Teatro).

**¿Te sientes, por lo tanto, más respaldado?**

La organización es todo un poco más coral. Son fiestas navideñas y la concejalía de Fiestas debe llevar el peso específico, pero todas las demás han aportado actividades para que se huela en el pueblo un ambiente navideño en todo momento.

**Y el pueblo, ¿cómo lo vive?**

Lo agradece, y en parte por ello toda esta puesta en escena que realizamos desde el ayuntamiento. Buscamos que la gente, cuando salga a la calle, vea este ambiente tan singular de la Navidad: luces, decoraciones...

Son, además, días que hace más fresco y parece que apetece menos salir, pero que con todos estos reclamos esperemos que sí se vuelquen los ciudadanos, que disfruten de encontrarse y la ciudad tenga vida.

**El hecho de que el equipo de fútbol vaya tan bien, ¿influye?**

Puede ser, porque todo influye. Hay alegría en el pueblo,



La Feria de los Caballitos regresa con cerca de 40 atracciones y casetas.

se aprecia, y es con lo que los ciudadanos nos tenemos que quedar.

Recordemos que son unas fiestas en las que disfrutan sobre todo los niños, y los mayores al ver a los pequeños. Por tanto, si estas jornadas las vestimos con gusto y ciertos detalles que generen ilusión en los menores, la ilusión se contagia.

**Son días en los que los adultos nos hacemos niños.**

Sí, el espíritu navideño; ahora lo de ser felices está mejor visto. Durante todo el año hay un estado de tensión y nerviosismo en todo el estado y lo que hace falta es lanzar otro tipo de mensaje, sin olvidarnos de los problemas, porque están ahí, sino focalizarnos en otras cosas.

Por supuesto hay situaciones que no podemos enmasca-

rar, como el paro o la inflación, pero son momentos para pensar lo afortunados que somos de vivir en un país en paz, de tener unas coberturas básicas y que vivimos en el primer mundo. De pensar que hay personas que quizás lo estén pasando mal y nosotros tengamos algo que decir. Debemos, en definitiva, ser agradecidos.

**Para muchos será una Navidad triste.**

Depende de donde la mires, la Navidad tiene un carácter un poco triste. Hay gente que la odia, porque hay mucha falsedad. Por ello considero que debemos ser auténticos y si la adornamos con un ambiente chulo, generamos felicidad entre los nuestros.

Si nos quedamos con la Navidad del consumo, de los excesos en todos los sentidos... Por

eso opto por mirar la otra parte, la de encontrarnos, de disfrutar, de reír y hacer felices a los demás. Al final uno convierte las Navidades en lo que quiere: puedes dar un regalo sin sentimiento o adornarlo y entregarlo con el máximo cariño.

**¿Habrá belén artesanal?**

No, el que se va a montar es el de la Hermandad de Cofradías, concretamente en la calle Ortega y Gasset. La idea es que se inaugure el domingo 10 de diciembre, pasada la feria de la Inmaculada.

**Finalmente, ¿qué protagonismo tendrá la música en las fiestas?**

Después de vivir unas jornadas tan bonitas como las de Santa Cecilia, la música volverá a ser un componente indispensable y cultural de

la fiesta, con canciones para cada momento: villancicos, pasodobles...

Nuestra banda, la Santa Cecilia, se ocupa de cumplir con todos los tiempos relevantes de cada festividad. Cuidan que la música llegue a todos, principalmente a los menores, a través de los educandos. La música nos acompaña siempre, alegrando el alma y el corazón.

«Otro instante esperado será la Tardebuena, en la que los amigos se reúnen antes de la cena familiar»

«Del 1 al 4 de enero se celebrará el Campamento Real, previo de los pajes a la llegada de los Reyes Magos»

TE LO DECIMOS MIRÁNDOTE A LOS OJOS



TE DAMOS TRANQUILIDAD, CALIDAD, PROXIMIDAD...Y POR SUPUESTO, VELOCIDAD 1000 Mb

★ OPERADORA FIBRA PROPIA MEJOR VALORADA USUARIOS OCU ★

¿YA ERES CABLEWORLD?  
¡TRAER A TU GENTE!

POR CADA AMIGO/A QUE TRAIGAS  
Y SE CONECTE, GANÁIS 100€



**cableworld**  
fibra

966 192 000

cableworld.es

**ENTREVISTA >** Iván Larrea / Organero y escultor (Madrid, 17-mayo 1967)

# «Mi último órgano está realizado con piedras del campo de concentración de Plaszów»

El escultor sigue esperando que le permitan acabar el órgano de mármol del santuario de Novelda, único en el mundo

M. GUILABERT

A Iván Larrea, su pasión por la construcción de instrumentos como los órganos le llegó siendo muy joven, y se formó como organero con los más prestigiosos maestros. Su faceta de escultor, y su carrera de gemólogo, se unieron a esa pasión para investigar y crear órganos con piedra, en la búsqueda de que fueran bellos, estables, duraderos y únicos.

Residente en Novelda, es en la actualidad uno de los artistas en esta materia con mayor reconocimiento.

## Un órgano único

En 1996 gestó la realización de uno de los órganos más asombrosos nunca vistos. Se trata de un instrumento único en el mundo, construido íntegramente en mármol, de once metros de altura, alrededor de 40.000 kilos de peso y ochocientos tubos.

Hace treinta años que comenzaron las obras de construcción del órgano, pero sigue inacabado, ya que ningún ayuntamiento ni ningún otro tipo de organismo público o privado desde entonces ha sido capaz de gestionar los fondos necesarios para ello.

Está ubicado en uno de los lugares más emblemáticos de la provincia de Alicante, como es el santuario de Novelda, muy apreciado por los visitantes, y donde uno de sus grandes atractivos es precisamente ese órgano, que a pesar de no estar acabado se puede escuchar su sonido.

## Piedras del holocausto nazi

Su trabajo más reciente es un órgano realizado con piedras de la cantera en la que obligaban a trabajar a los prisioneros del campo de concentración nazi de Plaszów, en Cracovia.

Un órgano que viajará en estos días a ese país, y que se va a convertir en el primer monumento de estas características como un claro homenaje a las víctimas del horror de uno de los campos de concentra-



ción nazi donde se vivieron los más horribles castigos, torturas y asesinatos de miles de hombres, mujeres y niños.

## ¿Por qué sigue inacabado el órgano del santuario después de treinta años?

Es la historia de nunca acabar, y legislatura tras legislatura seguimos igual. El órgano y el edificio en el que se encuentran son de propiedad municipal,

**«La parte monumental es muy distinta a la tradicional, hecha con un alarde de tecnología en el manejo de la piedra»**

y por tanto es el Ayuntamiento de Novelda quien tiene que afrontar el gasto para poder finalizar esta pieza única.

## Siendo la tierra del mármol, ¿no hay iniciativas privadas interesadas en colaborar?

Las hubo, incluso se creó en 1995 la 'Fundación del sonido de la piedra' por parte de algunos empresarios.

Se fundó para ayudar, junto al Ayuntamiento de Novelda, a conseguir fondos para su construcción, y ofrecer el sonido de la piedra a la patrona del pueblo de Novelda, Santa María

Magdalena. Después de unos años cedieron la responsabilidad a los políticos municipales, y disolvieron la fundación.

## ¿Y la asociación de empresarios del mármol?

El problema es que no es una asociación local, sino autonómica, y los empresarios que no son de Novelda no están por la labor. Plantearon incluso trasladar el órgano a otra ciudad como Alicante o Valencia.

## ¿Qué características especiales tiene?

La principal es que es todo de mármol, y no de madera y metal, como suele ser habitual; y es la piedra la que suena.

Además, tiene una parte monumental muy distinta a la tradicional, hecha con un alarde en tecnología en el manejo de la piedra.

## ¿Su afinación es diferente?

El proceso de afinación es prácticamente igual a otros órganos, pero es más estable en cuanto al movimiento que se pueda producir en el instrumento.

Los que son de madera tienen el riesgo de que se hinche y se desafine, y con los de piedra esto no ocurre, y tampoco se oxida, como ocurre con los de metal. Sus materiales le permiten perpetuarse de cara al futuro para su conservación, porque no se deteriora.

## ¿Es cierto que ha conseguido hacer hablar a las piedras?

He desarrollado una técnica con un mecanismo robótico que ayuda a tocar con más facilidad.

Pero además he logrado incluir voz humana, a través de todas las notas armónicas que tiene la voz, y le hago hablar. Tengo alguna referencia en mi

**«Sus materiales le permiten perpetuarse de cara al futuro para su conservación, porque no se deteriora»**

canal de YouTube que podéis ver y escuchar, con un órgano al que le hago rezar. La verdad es que da un poco de miedo si no lo esperas, y entras a un templo donde de repente escuchas rezar y no ves a nadie.

## Su último trabajo.

Acabo de terminar un órgano que me fue encargado desde Cracovia, que está hecho con piedras de la cantera en la que hacían trabajar a los prisioneros del campo de concentración de Plaszów en ese país.

Está recién terminado, y ha sido un trabajo que he realizado con mucho sentimiento por todo lo que significa, y por lo que simboliza. Es un claro homenaje hacia las víctimas que sufrieron los horrores del holocausto nazi, en uno de los lugares donde más horrores y torturas se cometieron. Es además el único monumento de estas características.

**«He desarrollado una técnica robótica para hacer hablar a los órganos»**

## Santuario de María Magdalena

El templo, cuya construcción del noveldense José de Sala se prolongó durante treinta años, se asienta sobre el cerro de la Mola, a 3 km del centro de Novelda, y preside de forma imponente el valle del Vinalopó; es de propiedad municipal.

Su original planta, y sus simbólicos y originales materiales, todos procedentes de la zona, entremezclan recursos decorativos como ladrillos, cerámicas o azulejos policromados. Está enclavado dentro de la ruta modernista europea, y es uno de los principales atractivos turísticos de la zona.

# NO USAR PRESERVATIVO ES COMO HACER MALABARES CON UN CACTUS



*1 de cada 3  
jóvenes no usa  
preservativo  
cuando confía en  
la otra persona*

**El preservativo es la herramienta para la prevención  
de las infecciones de transmisión sexual (ITS)**



MÁS INFORMACIÓN:  
[www.san.gva.es](http://www.san.gva.es)



GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria de Sanidad



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

## Toca pedir

Ya estamos todos. Tras un año intenso de elecciones y de cambios, y con los gobiernos establecidos tanto a nivel local, autonómico como nacional, toca ponerse a trabajar.

### Incongruencia

Llevamos meses con una cierta parálisis en algunos temas fundamentales. Ahora, pese al cabreo de las ya desahuciadas del Gobierno Irene Montero e Ione Belarra, que se han ido con la misma actitud con la que estaban, esa soberbia que les ha caracterizado y que ha provocado no solo errores gravísimos, sino el no poder corregirlos a tiempo, hay un nuevo consejo de ministros y toca trabajar.

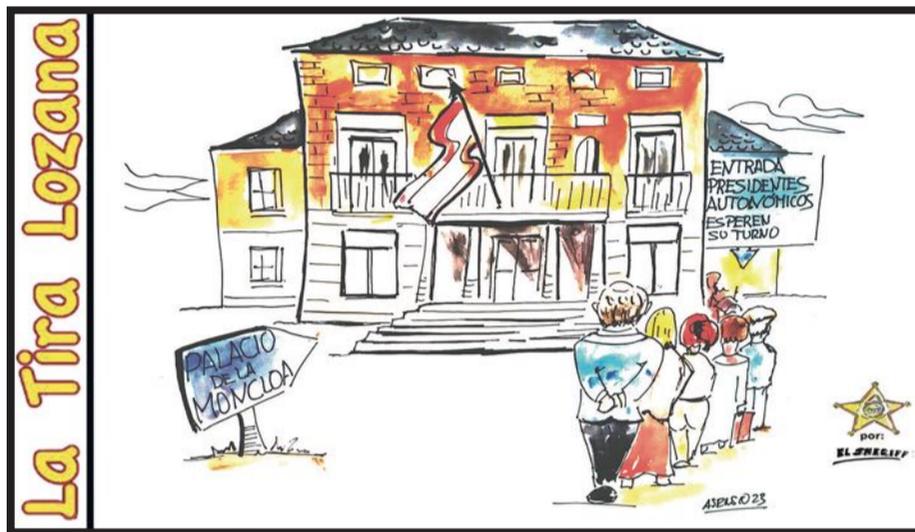
Por cierto, que es curioso ver como aquellos que odiaban a la 'casta' porque, decían, eran personas más preocupadas por su sillón que por el bien social, han peleado hasta el último momento, incluso impidiendo a un compañero ser ministro, para que el sillón lo ocupara Irene Montero. Y el bochorno de ver que por un lado votan a favor de la investidura de Pedro Sánchez pero que, al no ser nombrada, arremeten contra él con fiereza. Eso es congruencia, sí señor.

### Reivindicaciones necesarias

En cualquier caso, si algo hay que aprender es que las reivindicaciones políticas, sean las que sean por parte de cada uno, no deben parar; pero tampoco deben ponerse por encima de la gestión. Porque las Administraciones públicas están para eso, para gestionar, para atender las necesidades de los ciudadanos en su día a día.

Por ello, es el momento de coger la mochila y marchar a Madrid. Hay mucho que pedir. Por un lado la condonación de deuda que nos corresponda, sobre la deuda con el Estado, en la equivalencia a lo que se va a perdonar a Cataluña.

Actualmente la deuda total de las autonomías con el Fondo de Liquidez Autonómica (FLA) es de 191.747 millones de euros; y de 313.252 millones si contamos la deuda total.



### Dudas con la quita

Es evidente que la quita a la que se ha comprometido el Estado es una especie de ajuste contable, como decía Luis de Guindos, vicepresidente del Banco Central Europeo. Pero no es menos cierto que hay que aprovechar la ocasión.

Todavía hay muchas incógnitas y pocas certezas sobre lo que se va a condonar. Unos hablan de un total de 58.000 millones de euros y otros de 88.000. Algunas fuentes señalan que la quita para la Comunitat Valenciana sería de 9.750 millones de euros (periódico Cinco Días) y otros que será similar a la catalana llegando a los 14.093 millones (Onda Cero radio).

En cualquier caso es el momento de pelear, pero no es por lo único que hay que luchar en estos momentos en Madrid.

### Presupuestos Generales del Estado

Se están preparando los Presupuestos Generales del Estado 2024 y, ante la posibilidad de que consigan sacarlos adelante, hay que estar los primeros de la fila. Llevamos ya demasiados años de infrafinanciación en nuestra comunidad autónoma, motivo por el que nos hemos ido endeudando y que nos

pone al límite de no poder obtener financiación externa.

El modelo de financiación autonómico, que se modificó en 2009, hizo que cayésemos a los últimos puestos y nuestra comunidad autónoma sufriera un escandaloso agravio comparativo entre lo que percibe por habitante y lo que reciben -o se ejecuta- en otras como Cantabria o La Rioja, por poner algún ejemplo. Ese desequilibrio se ha mantenido en el tiempo y es hora de luchar por corregirlo.

Llevamos demasiado tiempo no ya sin grandes inversiones, si no directamente sin que aparezcan como opción en los Presupuestos Generales del Estado, cuya presencia en los mismos además no garantiza su cumplimiento. Por eso hay que plantarse en la puerta y no pedir, si no exigir lo que nos corresponde por derecho.

### Crímenes contra la humanidad

Pero fuera del ámbito de la política local no se pueden ignorar los crímenes contra la humanidad que se están cometiendo en el mundo. Por un lado Rusia, aunque ya no parezca noticia, porque como los niños cuando hay algo nuevo se olvida lo anterior, que sigue machacando a Ucrania sin cesar.

Por otro lado está la brutalidad israelí. El 90% de los palestinos son gente inocente, como cualquiera de nosotros, y se les está exterminado sin piedad; da igual niños, enfermos, mujeres, ancianos... todo vale en nombre de acabar con el terrorismo de Hamás.

Las matanzas de unos asesinos no pueden ser excusa para que las cometan otros, por muchos que estos últimos se basen en que lo hacen en nombre de unas leyes que ellos mismos crean. La barbarie se ha apoderado de la zona de Gaza y duele oír a personas disculpando que se mate indiscriminadamente; imagino que no pensarían igual si fuera familiares suyos, inocentes que simplemente han tenido la desgracia de vivir en el sitio equivocado.

Insisto en lo que decía en la editorial anterior. Nadie en su sano juicio habría justificado ni disculpado una matanza en el País Vasco porque allí se escondieran los terroristas de ETA.

### Estado palestino

La declaración del canciller israelí Eli Cohen asegurando que "condenamos las falsas afirmaciones de los primeros ministros de España y Bélgica que dan apoyo al terrorismo" están fuera de tono y de lugar.

Además, manifestar que hay que declarar el reconocimiento del estado palestino es algo que ya se debería haber producido hace mucho tiempo y que podría haber evitado gran parte de los conflictos.

En 2012 la ONU ya aprobó un primer reconocimiento de Palestina, pero la oposición del gran aliado occidental de Israel, EE.UU., ha impedido que eso haya evolucionado y le ha permitido tener bajo su yugo a toda la franja de Gaza.

Es evidente que eso jamás podrá justificar los atentados terroristas de Hamás, pero también lo es que todo este conflicto, generado especialmente por la compensación a los judíos tras la Segunda Guerra Mundial, cuando Israel no era todavía un estado, debe acabar ya.

# AQUÍ®

Publicación auditada por



Medios de Comunicación Edición provincia de Alicante

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

**AQUÍ en Alicante**  
D.L. AQUÍ en Alicante A 268-2017

**AQUÍ en Elche**  
D.L. AQUÍ en Elche: A 787-2016

**AQUÍ en la Vega Baja**  
D.L. AQUÍ en la Vega Baja: A 629 2017

**AQUÍ en Torrevieja**  
D.L. AQUÍ en Torrevieja: A 630 2017

**AQUÍ en Orihuela**  
D.L. AQUÍ en Alicante A 631 2017

**AQUÍ en Benidorm**  
D.L. AQUÍ en BENIDORM: A 410-2019

**AQUÍ en Alcoy**  
D.L. AQUÍ en Alcoy: A 419-2020

**AQUÍ en San Vicente**  
D.L. AQUÍ en San Vicente A 255-2022

**AQUÍ en Elda**  
D.L. AQUÍ en Elda: A 418-2018

**AQUÍ en Petrer**  
D.L. AQUÍ en Petrer: A 417-2018

**AQUÍ en Villena**  
D.L. AQUÍ en Villena: A 343-2021

**AQUÍ en Santa Pola**  
D.L. AQUÍ en Santa Pola: A 788-2016

**AQUÍ en Crevillent**  
D.L. AQUÍ en Crevillent: A 372-2019

**AQUÍ en Xàbia**

**AQUÍ en Mutxamel**  
D.L. AQUÍ en Mutxamel A 395-2021

**AQUÍ en Altea**  
D.L. AQUÍ en ALTEA: A 413-2019

**AQUÍ en L'Alfàs**  
D.L. AQUÍ en L'ALFÀS: A 411-2019

**AQUÍ en La Nucia**  
D.L. AQUÍ en LA NUCÍA: A 412-2019



Ángel Fernández  
DIRECTOR



Fernando Jaén  
DIRECTOR ADJUNTO



David Rubio  
ACTUALIDAD Y POLÍTICA



Jonathan Manzano  
SOCIAL Y DEPORTES



Carmen San José  
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓN



Carlos Guinea  
CULTURA



María Teresa Durán  
JUSTICIA



Manuela Guilabert  
BAJO VINALOPÓ



Fabiola Zafra  
VEGA BAJA



Fernando Torrecilla  
ALCOY



Javier Díaz  
MEDIO VINALOPÓ



Nicolás Van Looy  
MARINA BAIXA



Carlos Forte  
VILLENA



Fernando Abad  
PROVINCIA



Adrián Cedillo  
VALENCIA



Alejandro Pla  
VALENCIA



Alejandro Carrilero  
VALENCIA



Alba Berenguer  
CORRECCIÓN DE TEXTOS



José Pastor  
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero  
MAQUETACIÓN



Pedro Mateo  
CREATIVIDAD



Miguel Asensio  
DIBUJANTE



# ÚNETE A LA COMUNIDAD DE DISTRITO TALENTO

Y descubre las mejores ofertas,  
obtén materiales y plantillas y  
accede a formaciones gratuitas.



# Los presupuestos autonómicos de 2024 se debaten en Les Corts

El Consell de PP y Vox presentan unas cuentas al alza, pero la oposición critica recortes en áreas clave

DAVID RUBIO

El proyecto de presupuestos 2024 para la Generalitat Valenciana, el primero de esta legislatura redactado por el nuevo bipartito (PP-Vox) que regenta el Govern, ya se está debatiendo en Les Corts. Al cierre de esta edición los parlamentarios se hallaban en pleno proceso de presentación de enmiendas, paso previo a la votación para su aprobación final.

Desde AQUÍ grupo de comunicación hemos querido analizar las cuentas de la mano de dos diputados autonómicos, uno representante del Consell y el otro de la oposición.

## Impuestos

El proyecto elaborado por la Conselleria de Hacienda -regentada por Ruth Merino (PP)- asciende a 29.732 millones de euros, lo cual supone un 4,5% más que en el anterior ejercicio. Todo ello a pesar de que concibe la supresión de algunos impuestos tales como deducciones del IRPF, o bonificaciones de hasta el 99% en las sucesiones y donaciones.

“La Comunidad Valenciana era un auténtico infierno fiscal, solo Cataluña nos superaba en impuestos en toda España. Nosotros hemos decidido bajarlos para reactivar la economía pues si los ciudadanos tienen más dinero en sus bolsillos pueden reinvertirlo. La prueba es que en Madrid y Andalucía así han conseguido generar más ingresos. Además hemos recortado en gastos superfluos de consellerías y cargos políticos, lo que supone un ahorro de trescientos millones, y seguiremos reduciendo la gran maraña de entes públicos que generó el anterior Consell” nos señala Mari Carmen Contelles, diputada autonómica del PP.

“Es incomprensible esto de hacer un presupuesto expansivo y bajar impuestos al mismo tiempo. Cualquier empresa o econo-



La consellera Ruth Merino presentando el proyecto presupuestario (30 de octubre).

mía doméstica sabe que esto no es realista. Además se trata de una bajada de impuestos dirigida justo a la gente que más tiene, dado que solo afecta a 18.000 valencianos. Es menos del 1% de la población, y por ello se van a recortar 390 millones en partidas importantes. Es la primera vez que esto ocurre en ocho años y significará una paralización de la actividad y motores económicos que afectarán al futuro más allá de 2024” nos apunta José Chulvi, diputado autonómico del PSOE.

## Sanidad

Una de las inversiones que se incrementan son las relativas a la Sanidad, cuya inversión real aumentará en un 37%. “Hemos querido apostar especialmente por reforzar la atención primaria para eliminar esos cuellos de botella que suponen las listas de espera. También se incrementa en veinte millones la inversión en políticas de salud mental y prevención de adicciones” nos dictamina Contelles.

En este sentido, algunas de las principales infraestructuras contempladas son de carácter

logístico, como la finalización del hospital en Ontiyent con 10,7 millones de euros; así como la habilitación de tres nuevos centros de salud en Alicante capital (en Garbinet, La Torreta y la Condomina). “Por desgracia no se ha construido ni un solo hospital en los últimos ocho años y hay que revertir esto” nos señala la diputada popular.

## Educación

El gasto destinado a la Conselleria de Educación también aumenta, aunque en este caso de forma más modesta (un 1%). No obstante las partidas destinadas específicamente a la formación del profesorado y la inclusión educativa se elevan por encima del 10%.

“Para cuidar a los alumnos es necesario que los profesores tengan una buena formación. Por eso también se van a crear nuevas plazas y se cumplirán los acuerdos salariales” nos manifiesta la diputada popular.

## Bienestar Social

Para la Conselleria de Servicios Sociales también se concibe

un pequeño aumento del 1%, con los principales objetivos de crear 1.200 plazas nuevas para personas mayores en centros sociosanitarios así como subir un 0,6% la Renta Valenciana de Inclusión. Además, los fondos destinados a igualdad y la lucha contra la violencia de género se incrementan un 38%.

“Se trata de un presupuesto muy social donde 83 de cada 100 euros se van a destinar para Sanidad, Educación o Bienestar” nos asegura Contelles.

## Empleo

En cuanto a las partidas que se reducen, destaca un importante recorte en Labora (el servicio autonómico de empleo) cayendo su inversión en un 19% respecto al ejercicio anterior.

“Esto tendrá consecuencias directas sobre todo en el empleo joven, dado que las políticas en los anteriores ocho años han ido dirigidas especialmente a ellos con programas como la Xarxa Jove o el Avalem Jove Plus. Gracias a esto se redujo el paro juvenil en un 50% y el general cayó en nueve puntos. Fue incluso muy

## Las principales inversiones en Educación son para formación de profesorado e inclusión

beneficioso para los ayuntamientos que tanto sufren falta de personal dado que muchos de estos desempleados se incorporaron a sus plantillas. Ahora tenemos que esto pueda revertirse” nos apunta Chulvi.

## Vivienda

Del mismo modo la Entidad Valenciana de Vivienda y Suelo ve reducido su presupuesto propio en un 15%. “En la campaña electoral Mazón nos decía que 2024 iba a ser el año de la vivienda. Sin embargo en sus primeros presupuestos fulmina las políticas de urgencia habitacional en un momento tan grave como el que estamos viviendo” nos manifiesta Chulvi.

El diputado socialista considera que este recorte dificultará más el acceso a la vivienda. “Los que vivimos en municipios de costa sabemos lo importante que es impulsar alquileres públicos, dado que los pisos turísticos han generado una subida de precios desmesurada al haber desaparecido el mercado de alquiler anual. Éste es un fenómeno que se ha extendido como una mancha de aceite, porque la gente se ha ido desplazando hasta el interior buscando alquileres más asequibles y al final han subido los precios en toda la Comunidad Valenciana” nos manifiesta.

Sin embargo desde el PP nos aseguran que el Consell mantiene vigente su objetivo de cons-

«Se aumenta la inversión sanitaria para reducir las listas de espera y construir nuevos centros»

M. C. Contelles (PP)

«Los recortes presupuestarios afectarán a los programas de empleo juvenil»  
J. Chulvi (PSOE)

truir 10.000 viviendas sociales en esta legislatura. “Vamos a cumplir con esta promesa, ya que en los anteriores ocho años se no se construyó absolutamente ninguna” nos dictamina Contelles.

### TRAM

Otra de las grandes promesas electorales que el president Carlos Mazón hizo en campaña electoral fue la de apostar por prolongar el TRAM llevándolo a Elche, Crevillent, Sant Joan o incluso la Vega Baja. Sin embargo en este presupuesto el gasto destinado a Ferrocarrils de la Generalitat disminuye en 33 millones respecto a 2023.

“Es un golpe durísimo a la vertebración del territorio, especialmente a la provincia de Alicante. Algunos proyectos se van a quedar ahora en ‘stand by’, y es otro recorte que afecta sobre todo a los jóvenes dado que son quienes más utilizan el transporte público” nos manifiesta el diputado socialista.

“En estos últimos ocho años el Botànic pintaba muchas partidas presupuestarias pero luego las dejaba sin ejecutar, con lo cual no servía de nada. Respecto a los ferrocarriles ha ocurrido justo esto, y nosotros más que reducir lo que hemos hecho es ajustarlo a la realidad. Nuestros compromisos con el TRAM siguen adelante” nos replica la diputada popular.

### Turismo

En la estructura del nuevo Govern las gestiones de turismo han dejado de estar adscritas a la presidencia y ahora vuelven a tener rango de conselleria. Sin embargo en estos presupuestos se ha producido una reducción del 20% en los fondos dedicados a este fin.

“El turismo es nuestra gran industria. Solo en la provincia de Alicante representa el 26% del PIB. No tiene sentido que reduzcan el Bono Viaje que tan bien ha funcionado, aunque ahora pare-



El Consell quiere generar 1.200 nuevas plazas en centros sociosanitarios para personas mayores.

ce que van a redirigir esto. No vemos una política turística clara” nos comenta Chulvi.

### Debate de enmiendas

Tanto el PSOE como Compromís presentaron enmiendas a la totalidad de este proyecto presupuestario presentado por la Conselleria de Hacienda, las cuales fueron rechazadas el 21 de noviembre en Les Corts por la mayoría absoluta del PP y Vox.

El siguiente paso parlamentario consiste en la negociación de enmiendas parciales. “Nosotros vamos a presentar muchas respecto a cuestiones como vivienda, empleo, protección social o turismo para recuperar la senda del avance que en estos presupuestos se pierde” nos indica Chulvi.

Desde el PP nos aseguran que están abiertos al diálogo en busca de un acuerdo con la oposición. “Aunque tenemos visiones muy distintas, estar en política es negociar y nos sentaremos con ellos para buscar la unanimidad. Lo que no vamos a hacer es po-

ner partidas ficticias, sino que seremos siempre rigurosos y sinceros en nuestros compromisos hacia los ciudadanos. Si un proyecto no se puede ejecutar este año, pues se presupuestará al que viene” nos señala Contelles.

### Deuda

Actualmente la Comunitat Valenciana es la segunda región más endeudada de España (solo superada por Cataluña) y la primera en relación a su PIB, con una suma que asciende a 57.000 millones de euros. De hecho uno de los principales aumentos en el gasto de este proyecto presu-

puentario de 2024 va destinado precisamente para el pago de dicha deuda, el cual pasa de 464 a 963 millones.

Cabe señalar que el Gobierno de España (compuesto por PSOE y Sumar) llegó recientemente a un acuerdo con Esquerra Republicana para establecer una quita de la deuda catalana del 20%. Un mecanismo que, según se ha prometido desde el gobierno nacional, se extenderá a todas las comunidades autónomas que así lo requieran.

Precisamente la nuestra es la región que ha sido históricamente más infrafinanciada por

el Estado. Según algunos cálculos en la última década se han dejado de recibir unos 37.000 millones de euros que nos correspondían en proporción a nuestra población.

Durante las anteriores dos legislaturas el Govern del Botànic llegó incluso a incluir ‘partidas ficticias’ de ingresos del Estado en los presupuestos autonómicos como medida de presión para intentar mejorar esta financiación. Un proceder que fue muy criticado por la oposición aduciendo que así en realidad solo se estaba contribuyendo a aumentar todavía más el endeudamiento público de la Comunitat Valenciana.

«Nuestro compromiso es construir 10.000 viviendas públicas en esta legislatura»  
M. C. Contelles (PP)

«Necesitamos más infraestructuras hídricas y menos subvenciones a entidades»  
J. Chulvi (PSOE)

Los fondos destinados a igualdad y la lucha contra la violencia de género se incrementan un 38%



**ELTORO** <sup>TV</sup>  
**PROVINCIA**

**ENTREVISTA** > Fermín Crespo / Director general de la SPTD (Elche, 29-agosto-1964)

# «Un factor clave es disponer de gente que se ilusione como tú»

Crespo asegura que habrá cine en la Ciudad de la Luz de forma inmediata, y apuesta por reconvertir el gran complejo en una referencia tanto nacional como internacional

ÁNGEL FERNÁNDEZ

TRANSCRIPCIÓN: DAVID RUBIO

FOTOS: SALVA GONZÁLEZ

La Sociedad de Proyectos para la Transformación Digital (SPTD) tiene nuevo director general. El pasado septiembre el consejo de administración de esta empresa pública, dependiente de la Generalitat Valenciana, nombró por unanimidad a Fermín Crespo como el máximo encargado de tomar sus riendas. Todo ello con el resurgimiento de la Ciudad de la Luz como gran objetivo, si bien no es el único proyecto en el horizonte.

## Ligado a la comunicación

Licenciado en Filosofía y Letras y especializado en Geografía e Historia por la Universidad de Alicante, el currículum de este ilicitano es de lo más polifacético.

Una buena parte de su vida laboral ha estado ligada a la comunicación, trabajando en diferentes medios y asesorando a empresas. También, durante más de dos décadas, estuvo vinculado a la Confederación Empresarial de la Provincia de Alicante (COEPA).

En 2016 puso en marcha su propia consultoría de posicionamiento estratégico, con una especialización en la gestión integral de dirección de empresas. Además, ha impartido masters en la UA y numerosas charlas sobre desarrollo del territorio, economía e imagen corporativa.

**Te defines como una persona comprometida con los proyectos que emprendes y que trabaja en equipo. Realmente Ciudad de la Luz es un equipo cada vez más grande porque no para de crecer.**

Los proyectos solo tienen sentido si hay un equipo que los desarrolla. Vivimos en un mundo complejo de cada vez más aris-



tas, y creo que las cosas compartidas siempre funcionan mejor porque te permiten disponer de distintos puntos de vista. Se dice aquello de "solo vas más deprisa, pero acompañado llegas más lejos". Para mí un factor clave es disponer de gente que se ilusione como tú.

La Ciudad de la Luz es un proyecto colectivo con una perspectiva que va más allá de Alicante, ya que hablamos de los estudios más grandes del país. Cuando esté a pleno rendimiento debe ser la locomotora de la industria audiovisual de la provincia alicantina, la Comunidad Valenciana y España. Está llamado a ser un referente, tanto como instalaciones como sistema de funcionamiento. Y todo esto sin equipo no se va a lograr.

**Además tú cuentas con una gran experiencia en la gestión de proyectos.**

Sí, cuando uno lleva tantos años gestionando pues al final algo se aprende. Además la Ciu-

dad de la Luz no es un proyecto desconocido para mí, dado que desde COEPA estuvimos apoyándolo en su primera etapa porque considerábamos, y así yo lo continúo haciendo, que la industria audiovisual era una pata diversificadora para la economía.

Disponer de un portaviones de semejantes características convierte a la Comunidad Valenciana y la provincia de Alicante en lugares de referencia para el cine. De hecho así ocurrió en los primeros años, cuando se articularon casi sesenta proyectos audiovisuales, algunos de gran relevancia.

**«Distrito Digital y Ciudad de la Luz no pueden compartir unas mismas instalaciones»**

Tenemos unas instalaciones enormes con elementos diferenciales como el tanque de agua más grande de Europa con 8.000 m<sup>2</sup>, donde se rodaron películas impresionantes como 'Lo imposible'. Y además es que la Comunidad Valenciana es un gran plató de cine teniendo el mar, la montaña y una gran variedad de paisajes.

**¿Compartirán instalaciones la Ciudad de la Luz y el Distrito Digital?**

El Distrito Digital se va a ir transformando hacia el hub tecnológico que la Conselleria de Innovación está poniendo en marcha con la apertura en la nave de Amaro, para desarrollar un proyecto de vanguardia que también tiene los edificios del muelle como apoyo.

Las instalaciones de Agua-marga deben centrarse en el cine porque esta industria las va a necesitar todas, y no a trozos. Además los productores buscan la tranquilidad e intimidad que

necesita un rodaje. No es de recibo que haya gente transitando ni que se puedan filtrar spoilers.

**¿Qué tipo de cine puede venir a rodar aquí?**

Mi ilusión es traer cine internacional de primer nivel, pero también que ésta sea la casa del cine nacional y de la Comunidad Valenciana. Así se ha diseñado y así lo quiere el Consell. La Ciudad de la Luz es un proyecto diferencial, en España hay otros lugares donde se hace cine pero no con semejante potencia.

Nosotros tenemos que poner empeño ya no solamente en

**«Debemos impulsar una industria de oficios volcada en el cine para ser más competitivos»**

**«Ciudad de la Luz debe ser la locomotora de la industria audiovisual a nivel nacional»**

que las instalaciones estén en marcha, sino en que generen una industria cinematográfica potente. Ahora mismo dicho sector supone el 0,7% del PIB, estamos hablando de miles de empleos cualificados.

**La escuela de oficios también es otro reto, ¿no?**

Efectivamente porque sin oficios no eres competitivo en el cine. Esto no es solo las instalaciones, el precio del alquiler o tener exteriores. Cuando un productor plantea un presupuesto evidentemente tiene en cuenta el disponer de los recursos en el lugar donde va, el kilómetro cero. Tener que desplazar a todos estos trabajadores encarecería mucho la producción.

Por eso queremos, en primer lugar, recuperar una buena parte de los técnicos formados aquí que se fueron a otras partes para buscar trabajo. Y en segundo lugar tener cuanto antes una parrilla de cursos que se impartan en la Ciudad de la Luz, las universidades o en la Formación Profesional dirigidos a ocupar esos espacios que el cine necesita.

Cuando venga un productor debe disponer de una guía estructurada de personas y empresas que le permita tomar las decisiones con rapidez y le haga confiar en el equipo local. Todo ello nos va a dar un plus de competitividad tanto en el aspecto económico, como también en seriedad y rigurosidad.

**¿Esto también repercutirá en impulsar el cine nacional y regional?**

Claro. Esto es una pescadilla que se muerde la cola, cuanto más profesionales haya dedicados a la industria del cine seguro que más proyectos nacerán en nuestra tierra. Igual que la hostelería y el comercio que también pueden ayudarnos a generar ese territorio competitivo, ya que eso supone un coste importante de cualquier rodaje.

Eso sí, esto tiene que ser un proyecto de España, porque sino ya te digo que enseguida vendrán otros países con iniciativas parecidas. Por ejemplo en Italia han recibido trescientos millones de los fondos Next Generation para este fin. Todo el mundo ha descubierto que ahora, con el streaming y el nuevo entretenimiento, el cine y las series tienen un papel destacadísimo en el ocio.

**Recientemente visitaron las instalaciones representantes de Netflix, HBO y Warner y las calificaron como excepcionales, casi al nivel de Hollywood. Supongo que esto es un aliciente...**

Es un aliciente, pero no suficiente. Tener un territorio competitivo requiere también otras muchas cosas como una alineación



Un momento de la entrevista realizada a Fermín Crespo en la Ciudad de la Luz por nuestro director, Ángel Fernández.

política, unos incentivos adecuados, una proyección porque el cine también es relaciones públicas, etc. Todo eso hará que Ciudad de la Luz sea un lugar atractivo. La verdad es que estoy notando mucha sensibilidad por aportar y disfrutar de la parte que le toca a cada uno.

**Alejandro Amenábar ya ha dicho que va a rodar su película aquí en febrero.**

Sí, este mismo diciembre vamos a tener ya ojeadores por aquí para preparar la producción. Estos edificios se van a convertir en cine a partir de ya... y esperemos que para siempre.

**Hablando de otros proyectos gestionados por la SPTD. El puerto de salida de la Ocean en Alicante también es un gran monstruo. ¿Hasta cuándo tenemos contrato?**

Tenemos ya una edición más asegurada que será la 26-27. Queda todavía mucho tiempo y vamos a aprovecharlo para acercar esa relación entre el mar y el mundo del turismo generando más actividad. Queremos que la masa crítica de la próxima salida sea mucho más musculosa con un ambiente más cálido, que nos haga disfrutar en mayor medida tanto de la previa como del post.

**«Queremos generar un ambiente más numeroso en Alicante para la previa y el post de la Ocean»**

Todos los sectores del turismo nos interesan, y el relacionado con el mar nos puede hacer llegar a miles de personas de todo el mundo si somos capaces de vincular esa heroicidad, que supone la Ocean, con Alicante. El objetivo es que el puerto alicantino sea referencia para disfrutar de su ocio y vacaciones. Hemos empezado ya la planificación y vamos a realizar actividades tanto para los jóvenes como para todo el mundo. Queremos que se reconozca a la Ocean no solo como un proyecto de salida.

**Hay hubs tecnológicos proyectados en Alicante, València y Castellón. ¿Qué papel jugará el Distrito Digital? Se ha hablado de apostar por traer más talento...**

El cambio del equipo de gobierno en el Consell también debe trasladarse a la gestión. La apertura de la Ciudad de la Luz requiere que la SPTD centre más el esfuerzo en la parte audiovisual y que la Conselleria de Innovación lo haga en la parte innovadora del hub digital o con el centro de formación para inteligencia digital. El proyecto de poner en marcha las naves de Amaro como hub tecnológico creo que será el gran revulsivo para esa transformación.

Nosotros por supuesto vamos a facilitarles nuestra infraestructura, soporte técnico y know-how. Esto evidentemente será un pro-

**«A partir de ahora la gestión del Distrito Digital quedará más ligada a Innovación»**

ceso paulatino, pero el momento requiere que un factor que antes no estaba, como es el cine, reciba nuestra atención. Es una manera de repartir tareas, y centrar más el tiro.

**SPTD tiene que decidir también qué hace con otros proyectos como el Centro Cultural de Benidorm o el Auditorio de Torrevieja. ¿Quedarán también integrados en alguna conselleria o dirección general?**

Todo eso ya tiene su propia vida. El Auditorio de Torrevieja funciona con un servicio de actividad permanente. El Centro de Benidorm está en desarrollo y hay que buscar el encaje en los próximos años.

Es cierto que los próximos presupuestos son austeros, porque así lo requieren los tiempos, y eso va a definir también la capacidad de proyectos, pero no vamos a desatender ninguna responsabilidad de la SPTD aún teniendo al cine como una prioridad.

**La consellera Nuria Montes habló también como una prioridad el recuperar la política de grandes eventos para potenciar nuestro atractivo turístico. ¿Hay alguna idea ya de cuáles podrían ser?**

Hombre... llevo seis semanas aquí (risas). Esto es un eje estratégico al que hay que darle contenido y analizar bien las cosas. De todas formas poner en marcha

**«Pretendo poner a la agrupación de la AECC otra vez donde se merece»**

la Ciudad de la Luz y desarrollar adecuadamente la próxima edición de la Ocean... no son pequeñas cosas.

Todos aquellos proyectos que encajen en el posicionamiento territorial y en nuestra estrategia obviamente serán parte prioritaria de nuestras vidas cotidianas. De momento vamos a ir lanzando los que tenemos en marcha e iremos incorporando aquellos que nos aporten valor. No es recomendable tomar decisiones apresuradas para proyectos estratégicos de gran magnitud.

**Además de toda tu trayectoria profesional, desde 2020 ocupas la presidencia de la junta alicantina de la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC). ¿Es algo que vas a mantener?**

Sí, esto es mi salero emocional. Siempre he tenido la sensación de que soy una persona afortunada, así que ésta es mi manera de tratar de devolver parte de esa maravillosa vida que la sociedad me ha regalado. Ya en el pasado estuve de voluntario en el Misteri, con la asociación APSA y en otras organizaciones.

En este caso surgió la oportunidad de renovar la junta de la AECC y darle un impulso nuevo. Todos en nuestras familias hemos tenido, lamentablemente, algunos encuentros con esta enfermedad, en algunos casos luctuosos. Así que consideré que podía dedicarle mi esfuerzo personal en ese momento de mi vida para volver a poner esta asociación en la provincia de Alicante donde creemos que se merece. Es un proyecto que no es para toda mi vida, en cuanto cumplamos con los objetivos dejaremos paso al siguiente para que sume.

## Las ciudades del agua 47 Principio: La preservación del agua



# San Fulgencio, regeneración y turismo

## Un paraíso sobre antiquísimos limos

TEXTO: FERNANDO ABAD

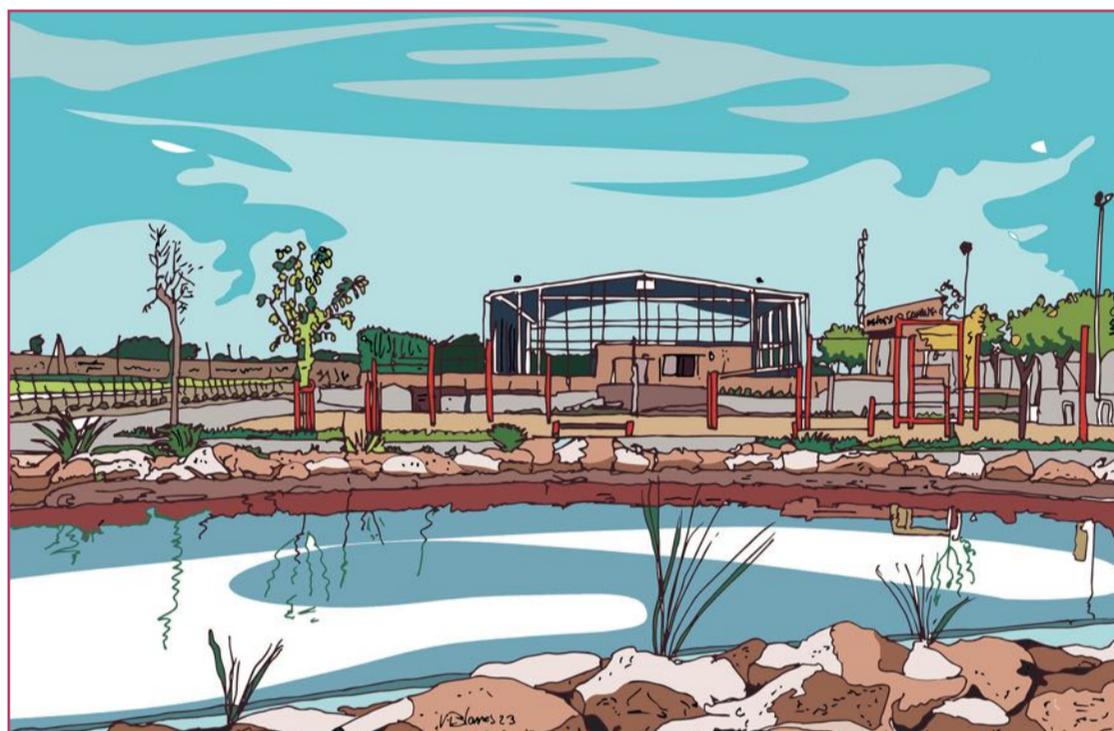
ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

Hay agua. La carretera desde Elche (la CV-860, que comunica esta con San Fulgencio, pero también Benijófar o Torrevieja, y que enlaza con la CV-855, que llega a Dolores) transcurre un buen trecho escoltada por cañaverales, especialmente al lado izquierdo. Y abundan árboles, frutales y de sombra. Hasta palmeras. Incluso le plantan un apunte de relativa espectacularidad con la compuerta de la acequia a Guardamar del Segura. El río pasa, a la vez, relativamente lejos pero convenientemente cerca. Eso sí, el término municipal (19,75 km<sup>2</sup>, 1.075 hectáreas) linda al sureste con la desembocadura del Segura. San Fulgencio, así, se ha acostumbrado al agua.

Feraces son sus huertas, donde nacen afamados melones verdes, más otras muchas clases de hortalizas, como pimientos o tomates. Y frutas varias, cítricos. Además de, en el escaso secano, olivos o cereales. Los datos presentados por la Diputación de Alicante en 2009 hablaban de 598 hectáreas (5,98 km<sup>2</sup>) dedicadas a cultivos herbáceos (cereales en grano, 152; legumbres en grano, ocho; tubérculos para consumo humano, otros ocho; cultivos forrajeros, 39; hortalizas, 143) y 120 (1,2 km<sup>2</sup>) a cultivos leñosos (cítricos, 93; frutales, dos; olivos, tres).

### El mar huertano

Existe, con muy abundante clientela, síndicos todos, incluso un Sindicato de las Aguas de San Fulgencio ("al servicio de nuestros regantes"), regido por unas reales ordenanzas fechadas el 28 de julio de 1875. En estas se habla de que por esta zona "extendiase a principios del siglo último una dilatada comarca como de 5.500 hectáreas próximamente, convertida entonces en un páramo erial,



pantanosos e insalubre por la corrupción de sus aguas, procedentes de las avenidas y vertientes próximas, sin salida fácil hacia el mar, a causa de la maleza, de la declinación sensible apenas del terreno, y del desnivel consiguiente". Se aprovechó bien.

Acequias con nombres como Dulce, Gatos, Isidro, Membrilleros, Mosquitos, conforman un nutritivo entramado que vivifica el mar huertano en el que San Fulgencio vive inmerso. No ha de extrañar lo dicho: la actual San Fulgencio, como otras localidades del entorno, estuvo hace milenios bajo aguas salobres, marinas, en el área del extinto golfo de Elche o Sinus Ilicitanus. Un limo ya filtrado, donde el mar unió su siembra a las primeras y ya abundantes sedimentaciones del Holoceno (de las palabras griegas 'holos', todo, y 'kainos', reciente; la época posglacial o, según varios científicos, interglacial: desde hace unos 11.700 años hasta nuestros días).

### Saludos con porche

La pequeña ciudad que saluda hoy con sus casas en

varios colores terrosos, algunas fachadas y muros con pinturas murales, bastantes portales tunelados, como enlaces entre los acogedores interiores y las calles, y balconadas cubiertas (abundan los porches por aquí, y los jardincillos como saludos) parece tranquila (en 2022 solo atesoraba 9.091 habitantes) y suena a políglota (sobre todo, por residentes británicos, el 55,6%, y alemanes, el 12%). No hay mucha veteranía en las construcciones, quizá porque San Fulgencio, en el fondo, es relativamente joven.

Luis Antonio de Belluga (1662-1743), el cardenal Belluga, a la búsqueda de financiar sus "pías fundaciones" en su natal Motril y en Málaga, auspició en el siglo XVIII varios municipios, como San Fulgencio (hacia 1729), llamada así en honor al cartagenero San Fulgencio de Astiqi (Écija, de donde fue obispo; vivió entre el 566 y el 632), sobre el pantanal que habían dejado los flecos del Sinus (del que el parque natural del Hondo es hoy gran resto), en lo que se llamó el marjal oriolano. Las fértiles tierras se iban a explotar por censo

enfiteútico (arrendamiento de larga duración).

Sí, los trabajos de arqueólogos como la sueca Solveig Nordström (1923-2021), el gaditano de origen, Lorenzo Abad Casal, nacido en 1948, y la alteana Feliciano Sale Sellés, de 1963, han destapado un pasado íbero en los yacimientos salfungentinos de El Oral (en la sierra de El Molar, fechado entre los siglos VI al IV a.C.) y La Escuera (en una ladera del barranco de las Cueras, entre V al III a.C., posible continuación vivencial del anterior). Pero San Fulgencio arrancó con Belluga, el religioso motrileño.

### Como dos ciudades

Aunque le ha dado tiempo a mucho. Desde uno de los núcleos ciudadanos, la plaza de la Constitución, la de un pletórico Museo Arqueológico en casa con solera, y la de un ayuntamiento aplicado a la eco-sostenibilidad, para coordinar la red de canales que constituyen el sistema circulatorio de la huerta sanfulgentina, o la eco-movilidad (buena parte del municipio posee carriles-bici), podemos recrearnos en las sobrias

pero elegantes hechuras neoclásicas de la fachada de la iglesia parroquial con campanario, cuyas primeras piedras sembraban entre 1740 y 1762, aunque lo que vemos es una sucesiva puesta al día.

Desde allí, en lo que fue templo principal de la población que durante la Guerra Civil (1936-1939) se llamó Ucrania del Segura, tenemos fiestas en honor a la patrona, la Virgen del Remedio (en octubre); al patrón, San Fulgencio; al co-patrón, San Antonio Abad (en enero); y al patrón de los agricultores, San Isidro (en mayo). Buen momento para disfrutar de buenos platos (arroz con conejo o con costra, cocido con pelotas, olla viuda), rubricados con dulces de boniato y mistela, torrijas o unos enredos (aceite de oliva, azúcar, canela, corteza de limón, harina, huevos y leche).

Y de paso, nos despedimos de la zona clásica, ya de por sí, lo dijimos, bastante moderna, para marchar a otra aún más reciente (desde finales de los ochenta del pasado siglo, tras las inundaciones de 1987): La Marina-El Oasis, carne de chalets y parados, de centros comerciales, avenidas que son de Alicante, Madrid o Bruselas (o de Moscú y luego de Londres) y ofertas en la lengua de Shakespeare. También tenemos iglesia futurista: Nuestra Señora de la Paz, iniciada su construcción en 2002.

A las afueras del núcleo urbano original, en el fondo entre ambas poblaciones (unidas por la CV-860), el Polideportivo, que adjunta bar con piscina, incluye una iniciativa conjunta entre ayuntamiento e Hidraqua: el agua regenerada de la depuradora originó un espacio de ocio y esparcimiento: el parque del centro deportivo. A su alrededor, huerta, cañaveral. El ambiente lacustre sigue presente. Hay agua.



AJUNTAMENT DE CREVILLENT

Visita **on**  
Crevillent



DESCOBREIX MÉS

# CREVILLENT ENCÉN EL NADAL

DEL 2 DE DESEMBRE AL 7 DE GENER



**ENTREVISTA >** Óscar Carrascosa / Comisario de la exposición 'Dalí. Metamorfosis' (Málaga, 16-mayo-1974)

## «Esta exposición refleja el interés de Dalí hacia la transformación»

MUBAG nos sumerge en la biografía y los mundos surrealistas del artista apoyándose en célebres obras literarias

DAVID RUBIO

Ya está disponible la mayor exposición sobre el emblemático artista catalán Salvador Dalí que se ha organizado en la provincia de Alicante. Desde el pasado noviembre y hasta el próximo mayo se puede visitar 'Dalí. Metamorfosis' en el Museo de Bellas Artes Gravina (MUBAG).

La muestra cuenta con más de 230 obras artísticas originales y está dividida en cuatro secciones: 'La belleza oculta', 'Dalí inédito. Los dibujos de la Abadía de Montserrat', 'Relación del artista con la literatura' y 'La moda y el arte efímero'. Óscar Carrascosa, doctor en Filosofía y Letras por la Universidad de Málaga es quien se ha encargado de comisariar esta esperada exposición, para la cual el MUBAG ha realizado incluso algunas reformas estructurales como la instalación de un nuevo sistema lumínico.

Esta recopilación ha sido posible gracias a la cesión temporal de obras y documentación realizada por varias instituciones tales como el Museo de Montserrat, la Fundación María José Jove, la Fundación Amyc-Fran Daurel, el Museum of the City of New York, la British Library o la Fundación Archivo Manuel de Falla.

**¿De dónde te viene tu apego por Salvador Dalí?**

Realmente mi punto de partida en el ámbito de la investigación no fue la imagen... sino la palabra. Soy doctor en Literatura especializado en las relaciones con las artes plásticas. Al fin y al cabo ambas disciplinas tienen un discurso común, sobre todo desde las vanguardias históricas donde los grandes problemas conceptuales y estéticos eran compartidos por pintores y escritores. De hecho algunos escribían y pintaban a



la vez. Son dos caras de la misma moneda.

Salvador Dalí me interesa tanto como pintor como por su propio apego a la literatura. Por ejemplo a través de 'Diario de un genio' él cuenta cómo era su padre, a quien también lo inmortalizó con un retrato que está presente en esta exposición. Incluso cuando tenía siete u ocho años su progenitor le llegó a comparar con Oscar Wilde por algunas historias que escribía.

**De hecho hay mucha literatura en esta exposición con menciones a novelas o poesías de Lewis Carroll, Dante Alighieri, Pedro Antonio de Alarcón...**

Sí, ésta es la base que intento que haya siempre en las

exposiciones artísticas que organizo. Busco tener en cuenta la base literaria, ya sea en el mismo corazón de la exposición o al menos en el contexto. El MUBAG conocía algunos de los proyectos en los que he trabajado con mi equipo y por eso contactaron con nosotros para llevar a cabo este proyecto.

**¿Bajo qué criterios se han elegido todas estas obras de Dalí que se exponen?**

Estas obras intentan reafirmar ese interés que tenía el artista por la metamorfosis. Es decir, como la identidad del tiempo y el cambio se reflejan plásticamente, a la vez que la transformación del propio Dalí.

Hablamos primero del joven que estudiaba en la Real Aca-

demia de Bellas Artes de San Fernando en Madrid y residía en la residencia de estudiantes con Federico García Lorca y Luis Buñuel, luego del que va a París en 1929 donde comienza a relacionarse con el grupo surrealista, y finalmente del que abraza el catolicismo y clasicismo como bien podemos ver en la 'Madona con rosa mística' que inicia la exposición. Este último Dalí está muy alejado de aquel artista irreverente parisino... podríamos considerarlo casi una antítesis.

**En realidad Dalí pasó por muchos estados mentales diferentes... Se han dicho auténticas locuras sobre sus vivencias.**

Al final su locura no era sino una vía necesaria para acceder a esa otra realidad tan característica suya. André Breton (francés teórico del surrealismo que mantuvo una tormentosa rivalidad con Dalí) comienza su novela 'Nadja' diciendo "esto es más un documento médico que una novela" y retrata como la protagonista habla con las estatuas para llegar a ese otro mundo al margen de la razón.

**¿Por qué habéis elegido su óleo 'Dalí echa una mirada a la moda para Vogue' como cartel de la exposición?**

Porque simboliza muy bien que Dalí fue un artista universal que tuvo incluso una etapa norteamericana, la cual también está representada con una sección, y a la vez esa transformación de la que antes hablábamos.

En esta obra frente a esas figuras del primer plano observamos el ayer del propio Dalí ubicado a la izquierda como punto fuga. Es esa correlación entre presente y pasado, esa transformación necesaria en el sujeto que hace que el yo sea distinto... pero al mismo tiempo tiene algo en el fondo que no cambia, pues sigue siendo la misma persona.

**A título personal, ¿hay alguna obra expuesta a la que guardes especial cariño?**

Quizás la 'Madonna con rosa mística' porque creo que es muy interesante para reflejar esa transformación de Dalí, por el niño que tiene en brazos con ese aspecto tan rafaelesco.

«El Dalí de su última etapa mística es casi una antítesis del que estuvo en París»

«La locura de Dalí era su vía para acceder a esa otra realidad del sin razón»

Una exposición que alberga más de 230 obras cedidas temporalmente por varias instituciones



AJUNTAMENT  
D'ALACANT



# ALICANTE, TU MEJOR NAVIDAD

2023-2024

 Ayuntamiento de Alicante

 @alicanteayto

 @alicanteayto

# AQUÍ<sup>®</sup>

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](http://www.aquiplano.com) (provincia de Alicante) y [www.aquienvalencia.com](http://www.aquienvalencia.com)

Este mes nueva cabecera **AQUÍ en Xàbia**

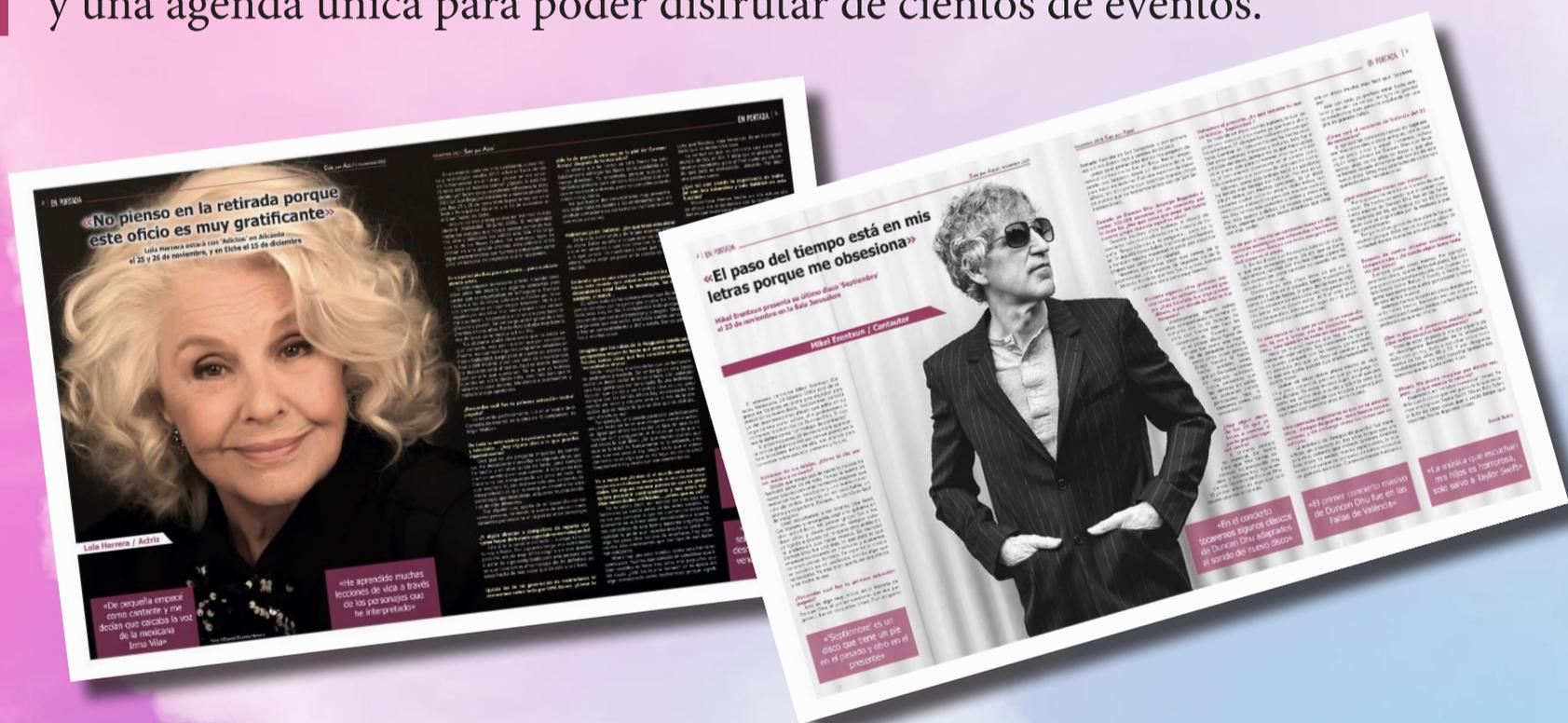


Y la actualidad del día a día en nuestros 24 diarios digitales o en [www.aquigrupo.com](http://www.aquigrupo.com) 

¡Líderes en la Comunitat Valenciana con 180



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](http://salirporaqui.com) 

.000 ejemplares (auditados) en cada edición!

20  
23

# DICIEMBRE

## 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 31 diciembre

### LO MÁS BONITO DEL MUNDO



Primera exposición de fotografía de la Colección de Arte Fundación Mediterráneo. A través del trabajo fotográfico de varios artistas de gran relevancia, se plantea una reflexión sobre nosotros mismos y nuestro entorno que nos permita acercarnos, de un modo más natural, al arte contemporáneo.

IVAM Cada (c/ Rigobert Albors, 8).

**EXPOSICIONES | ALCOY**  
X a S: 11 a 14 y 17 a 20 h, D: 11 a 14 h

Hasta 31 enero 2024

### LOS GUERREROS DE XI'AN



A lo largo de esta exposición nos asomaremos a un imperio de ultratumba que no fue concebido para ser visto con los ojos de este mundo. Nos veremos envueltos en batallas con miles de muertos, en las que casi siempre ganan los mismos. Viviremos el lujo y cosmopolitismo de una corte imperial, y caminaremos por un mundo de muertos.

Nos enfrentaremos cara a cara con los guerreros eternos, y también con la prosaica realidad de quienes los construyeron. Por primera vez, entraremos en laboratorios donde los científicos buscan respuestas empleando las técnicas más avanzadas, al tiempo que plantean nuevas incógnitas.

15  
DICIEMBRE

### EL SONIDO OCULTO



Julia Martín es una profesora de escritura en la prestigiosa Universidad de Salamanca. Entre libros de Dostoyevski y el frío invierno castellano conoce a Hugo Barroso, un misterioso estudiante que la visita buscando inspiración para su novela.

favor casi inconcebible. Julia y Hugo cargan cada uno con su propia historia: el misterio reside en cómo termina.

Teatro Municipal.  
Entrada: 12 a 18 €

Paradójicamente, será Hugo quien inspire a Julia para que ésta le pida un

**TEATRO | TORREVIEJA | V: 19 h**

Cuando el recorrido de la exposición termine, entenderemos por qué el ejército de terracota sigue vivo, y por qué somos partícipes de una vida eterna y misteriosa que nos envuelve a nosotros también.

Museo Arqueológico de Alicante - MARQ (pza. Dr. Gómez Ulla).

**EXPOSICIONES | ALICANTE**  
M a S: 10 a 22 h y D: 10 a 14 h

14 de diciembre

### EL SEVILLA: LA VIDA ES RONCANROL

Teatro Principal.  
Entrada: 15 a 18 €

**HUMOR | ORIHUELA**  
J: 20:30 h

5 de diciembre

### DAYNA KURTZ DÚO

Palau d'Altea (c/ Alcoy, 18).  
Entrada: 18 €

**MÚSICA | ALTEA**  
M: 20 h

7 de diciembre

### CAMELA



Palacio de Deportes (avda. Monge y Bielsa, 6).

Entrada: 10 €

**MÚSICA | TORREVIEJA**  
J: 22 h

10 de diciembre

### ORFEÓN DONOSTIARRA



Con ADDA Simfónica Alicante, Erika Grimaldi (soprano), Teresa Iervolino (mezzosoprano), Airam Hernández (tenor), José Antonio López (barítono) y Josep Vicent (director titular).

ADDA.  
Entrada libre.

**MÚSICA | ALICANTE**  
D: 20 h

16 de diciembre

### MARÍA BERASARTE & PEPE RIVERO



Teatro Chapí.  
Entrada: 12 €

**MÚSICA | VILLENA**  
S: 19:30 h

DESTACADOS DICIEMBRE:

TEMPOR - ADDA  
SIMFÓNICA  
ALICANTE 23 / 24

*Passions*

Descubre la programación aquí:



T8  
DOMINGO 17 - 20.00H



### "La Sinfonía Coral"

ADDA-SIMFÓNICA ALICANTE  
ORFEÓN DONOSTIARRA  
ERIKA GRIMALDI, SOPRANO  
TERESA IERVOLINO, MEZZOSOPRANO  
AIRAM HERNÁNDEZ, TENOR  
JOSÉ ANTONIO LÓPEZ, BARÍTONO  
JOSEP VICENT, DIRECTOR TITULAR

Xavier Monsalvatge, Cant Espiritual  
Beethoven, Sinfonía núm. 9

### "Les Arts"

ORQUESTRA  
DE LA COMUNITAT VALENCIANA  
GUSTAVO GIMENO, DIRECTOR

Sibelius, Sinfonía núm. 7  
Mahler, Sinfonía núm. 1 "Titán"

www.addaalicante.es



VIERNES 22 y SÁBADO 23 - 19.00H  
"EL RETABLO DE MAESE PEDRO"  
ADDA-SIMFÓNICA ALICANTE  
JOSEP VICENT, DIRECTOR TITULAR  
TÍTERES ETCÉTERA.

GENERALITAT VALENCIANA

INSTITUT VALENCIÀ DE CULTURA

Al

Sabadell Fundació

DIPUTACIÓ DE ALICANTE

Auditorio de la  
Diputación de Alicante

**2 de diciembre**

**LOOP (danza)**

Homenaje a los escenarios y a la gente que trabaja en ellos para conseguir que los espectáculos se lleven a buen término. Así, los bailarines, los técnicos y los maquinistas, junto a los aparejos escénicos como telones, focos, bambalinas o linóleos, convertirán la danza en una función mágica que contará con la complicidad de los espectadores.

Teatro Chapí (c/ Luciano López Ferrer, 17).  
Entrada: 10 a 12 €

**NIÑ@S Y MÁS | VILLENA**  
S: 19 h

**3 de diciembre**

**CREATURA (circo contemporáneo)**



Del último refugio de la locura, donde huele a eternidad y a riesgo. Donde habita lo imaginable y la quimera, lo inconcebible y lo imposible. Del divino vientre que alumbró la vida y la ilusión del mundo, nace 'Creatura'.

Da sus primeros pasos en una pista redonda. Muere y vuelve a nacer constantemente. Salta, vuela, y hace malabares increíbles en una sinfonía de palabras e imágenes que dan forma a un bestiario de seres que viven en nuestra imaginación, para ofrecernos un modo de entender la vida.

Palau d'Altea (c/ Alcoy, 18).  
Entrada: 16 €

**NIÑ@S Y MÁS | ALTEA**  
D: 18 h

**15 y 16 DICIEMBRE**

**ROJO (títeres)**



Ocurrió cuando el diablo abandonó sus fuegos por una vendedora de manzanas. En ese tiempo, muy lejano de este día, los mercados callejeros eran el corazón del mundo. Cada ciudad tenía un mercado lleno de colores, olores y ruido donde la gente se reunía a vender y comprar, a discutir sobre los reyes, los eclipses y las co-

sechas... y a enterarse de las últimas noticias.

Pero entre tantos mercados hubo uno que se hizo cuento, porque allí llegó el diablo enamorado.

Sala La Carreta.  
Entrada: 6,95 €

**NIÑ@S Y MÁS | ELCHE | V y S: 18 h**

**9 de diciembre**

**CANTAJUEGO (música)**

Teatro Principal.  
Entrada: 5 €

**NIÑ@S Y MÁS | ALICANTE**  
S: 16:30 y 19 h

**12 y 13 de diciembre**

**EL LAGO DE LOS CISNES (ballet)**

Por el Ballet de la Ópera Nacional de Rumanía.

Teatro Principal.  
Entrada: 28 a 48 €

**OTROS | ALICANTE**  
M y X: 20:30 h

**2 de diciembre**

**ES MI HOMBRE (musical)**



Tanto si conoces las canciones como si no, disfrutarás de este original cabaret en el que dos modistas de pueblo, la Berta y la Reme, van recordando los cuplés clásicos, temas que les han cantado las mujeres más importantes de sus vi-

das y que les han servido como educación sentimental y de género.

Auditorio (c/ Colón, 37).  
Entrada: 12 €

**TEATRO | CALLOSA D'EN SARRIÀ**  
S: 19 h

**3 de diciembre**

**PACO Y MAITE, MATRIMONIO IMPERFECTO**



Teatro Cortés (c/ Comunidad Valenciana, 11).  
Entrada: 12 €

**TEATRO | ALMORADÍ**  
D: 19 h

**10 de diciembre**

**MARÍA LUISA**



María Luisa es una señora entrada en años que vive sola, independiente, y que disfruta de la vida. Una conversación casual con el portero de la casa es el detonante para una sucesión de escenas que, con mucho humor y un tono entrañable, nos permiten descubrir de cerca el mundo de esta curiosa señora.

Teatro Principal.  
Entrada: 12 a 25 €

**TEATRO | ALICANTE**  
D: 18 h

**Oh! verde Navidad  
Ilega EcoLand**



**Del 24 de noviembre al 7 de enero** vive la magia de la Navidad en un espacio educativo, sostenible y solidario. Con **sorpresas cada día, mercado navideño, talleres** y mucho más!

Más info



**l'aljub**  
destino oasis

C/ Jacarilla 7, 03205 Elche  
cclaljub.com

**ALC x ELX**



# Celebra la Navidad (fuera de casa) en la Comunitat Valenciana

Recopilamos propuestas diferentes para celebrar los días navideños

ALEJANDRO CARRILERO

La celebración de la Navidad en la Comunitat Valenciana es un evento lleno de tradición y diversidad. A lo largo y ancho de la Comunitat, las festividades navideñas se viven de formas variadas, con costumbres que reflejan la rica historia y cultura de nuestro territorio. Como nexo en común: la unión familiar, tradiciones arraigadas y alegría compartida.

Cada zona y casi cada casa, podríamos especificar, tiene sus propias costumbres y celebraciones, lo que hace que esta festividad sea diversa y rica en experiencias. En AQUÍ en València recopilamos algunas de las propuestas para pasar, también, la Navidad fuera de casa con diferentes recomendaciones e ideas a lo largo y ancho de la Comunitat Valenciana.

Celebrar la Navidad fuera de casa puede ser una alternativa y no hace falta irse muy lejos para disfrutar de unos días en familia y una experiencia enriquecedora. Además, se evita la presión de organizar grandes reuniones en casa y se puede disfrutar de una magnífica gastronomía en entornos mágicos. Es una oportunidad única para crear recuerdos especiales en lugares diferentes.

## Con vistas al mar

Desde el Hotel Las Arenas Balneario 5\* consideran que "es el lugar perfecto en el que celebrar la Navidad, ya sea en familia, en pareja o con amigos". Y ponen especial relevancia en sus actividades, como "música en directo, una cuidada decoración y una gastronomía exquisita", y la celebración de la 'Gran Gala de Fin de Año' con temática mexicana.

Según el director del hotel, Carlos Boga, "una altísima calidad, la apuesta por los mejores productos y el servicio excelente de todo nuestro equipo" son algunos de los detalles que hacen esta propuesta diferente y única. Además, al estar a orillas del Mediterráneo, el mítico balneario ofrece menús exclusivos y exquisitos que rondan los 120 euros.

## En el centro de la ciudad

Junto a la plaza de la Virgen y el Palau de la Generalitat en València se encuentra el Hotel Palacio Vallier 5\*, que por su situación "proporciona un acceso conveniente a una variedad de



atracciones navideñas locales, como mercados festivos y eventos culturales, que complementan perfectamente la estancia de nuestros huéspedes durante estas fechas especiales".

En esta línea, el equipo de MYR Hotels destaca como punto diferenciador "nuestra dedicación a brindar una experiencia personalizada y exclusiva a cada uno de nuestros visitantes". Sus menús -completos, originales y diversos- para la cena de Navidad y la comida el día de Nochebuena son de 135 euros, y el especial de Nochevieja alcanza los 250 euros.

## Deporte y aire libre

Si eres un amante de la naturaleza y el deporte, La Galiana Golf Resort, en la Carretera de Alzira y Tabernes de la Valldigna, es el lugar perfecto para desconectar del bullicio y disfrutar de una experiencia única. Campo de golf enmarcado en las montañas, spa, piscina, sala de lectura, gastronomía y una amplia oferta de conciertos y música en directo conforman la oferta navideña de La Galiana.

Lucía Martínez, directora del hotel, señala que "la Galiana es una escapada a la montaña para degustar una buena comida, gracias a nuestro menú gastronómico que les permitirá conocer de buena mano la cocina local". Cuenta con diferentes packs -entre los 150 y los 478 euros- que incluyen: menús gourmet, brunch, acceso al spa y/o la posibilidad de jugar al golf.

## Rodeado de naturaleza

Ubicado en el hermoso Valle de Guadalest, llegamos hasta una opción que, literalmente, forma parte de la naturaleza y el entorno. En Vivood Landscape Hotel (Benimantell, Alicante) se encuentran suites y villas integradas de manera sostenible en un entorno natural y "una

gastronomía de alta cocina, que proporciona sabores exquisitos con vistas impresionantes".

El menú de Nochevieja, por ejemplo, ha sido elaborado por el chef ejecutivo Jaime Villanueva, con ingredientes locales de la más alta calidad y ronda los 168 euros. Según nos cuenta Pedro García, responsable de Marketing y Comunicación, "nos distinguimos por nuestro enfoque único en la integración con la naturaleza, ofreciendo una experiencia de lujo sostenible y tranquila".

## En casa, pero sin cocinar

Si por el contrario no quieres ni buscar hoteles, ni restauran-

tes, y prefieres convertirte en el perfecto anfitrión, siempre puedes apostar por la opción de platos preparados. Por un lado, están las casas de comida de toda la vida. Tradición, proximidad y delicias gastronómicas de siempre a la vuelta de la esquina.

Por otro lado, también hay empresas con las que puedes contratar los servicios de un chef en casa por unas horas y que sea el encargado de preparar las viandas del gran día. En esta línea, también existe la posibilidad de contratar uno de los múltiples y deliciosos caterings a lo largo y ancho de la Comunitat. Lo importante: estar rodeado de los tuyos en estas fechas tan especiales, porque siempre importa más con quién que el lugar donde se celebran.

Es una oportunidad única para crear recuerdos especiales en lugares diferentes

«La Galiana es una escapada a la montaña para degustar una buena comida» L. Martínez (directora de hotel)

Hoteles 5 estrellas son parte de un amplio abanico de posibilidades

**ENTREVISTA >** Demetrio Sánchez / Historietista (Pilar de la Horadada, 6-junio-1944)

# «Estuve durante cincuenta años haciendo página tras página»

El dibujante alicantino Demetrio, tal y como firmaba, repasa una vida dedicada al cómic no solo autóctono, sino también internacional

FERNANDO ABAD

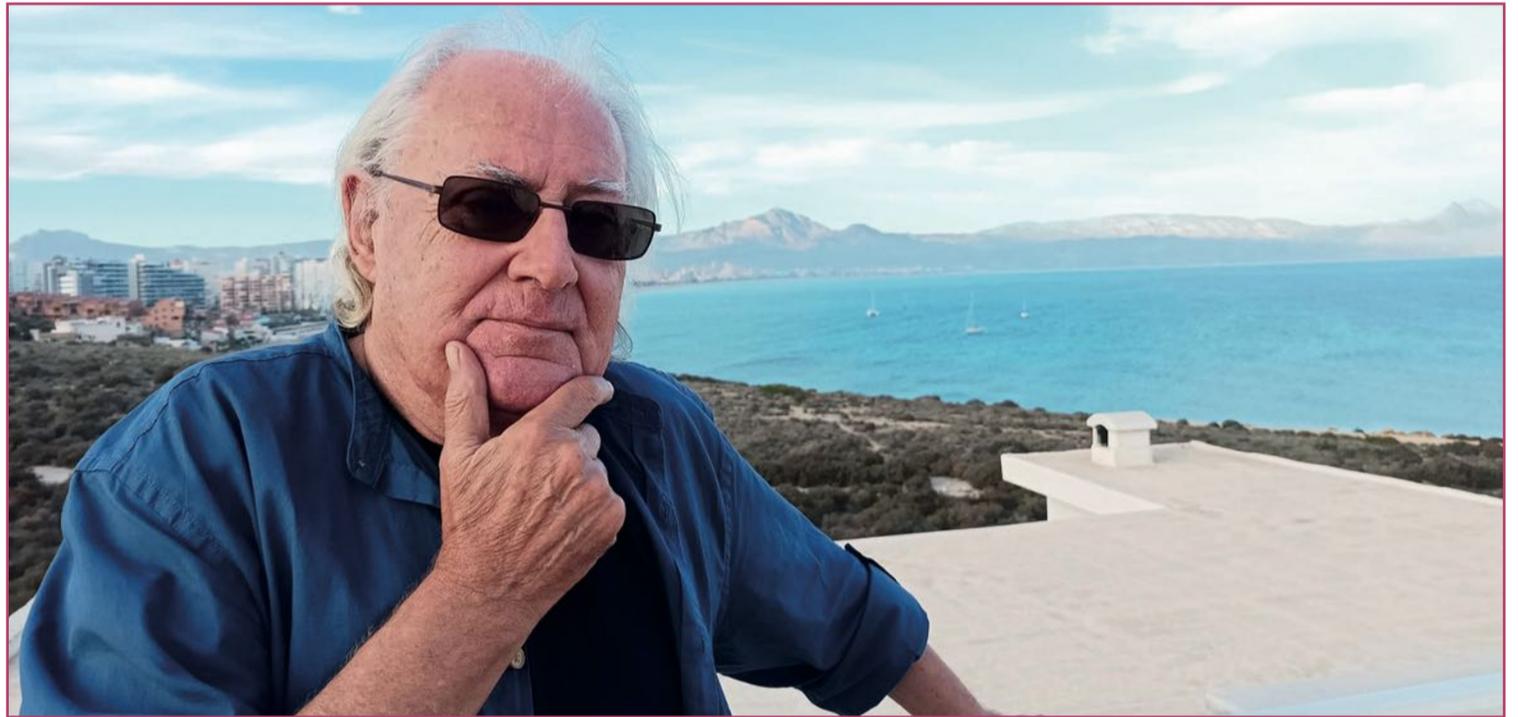
Habla con ilusión de ese museo dedicado a su arte, el cual nunca acaba de abrir del todo sus puertas. “Pero ahora ya sí, me dicen. Están con lo del nuevo distrito cultural, y allí va a estar, ampliado, el museo”. Internacionalmente conocido como dibujante de cómics, a lo largo de la entrevista te recalca “de tebeos”, quizá como tributo a la revista ‘TBO’ publicada hasta 1983, en su edición clásica, por Buigas, Estivill y Viña.

A él aquella publicación le sirvió para que le picara el gusanillo de introducirse en el mundo de la historieta. Y aquí está hoy, amigo de sus amigos, un punto bohemio y con muchas amistades humanamente ganadas en su profesión, como los levantinos Juan Espallardo, Antonio Escolano (1952-2017) y Juan Soler. Incluso el mítico, y madrileño, Alfonso Azpiri (1947-2017) en una ocasión me habló con admiración de Demetrio. ¿No vale todo eso un mundo?

**Según las enciclopedias, comenzaste entintando a dos grandes del cómic, los alicantinos Franc Fuentes Man (1928-1994) y Jordi Franch (1936-1980). ¿Fue así, y cómo los recuerdas?**

Sí, y sobre todo con Jordi, Jorge, que fue alumno de Franc, Francisco. Trabajé con él hasta su muerte, y con su hermano, Rossend. Fue una época muy, muy bonita. Estamos hablando del 65, más o menos. Estuve hasta que me fui a hacer la mili (el servicio militar). Cuando regresé, cumplí en marzo del 68, que ya me tomé más en serio lo que iba a ser mi profesión; seguí compartiendo, con Jordi, estudio.

Creo que aquello duró hasta el 73, más o menos. Allí trabajábamos sin parar, mientras escuchábamos en la radio las novelas de la época, como ‘Simplemente María’ (se emitió entre



Demetrio Sánchez permanece fiel a sus paisajes y paisanajes alicantinos pese a lo internacional de su obra.

1971 y 1974), o ‘El consultorio de Helena Francis’ (entre 1949 y 1984). ¿Qué quieres? Es lo que había en la época. Hasta que Jorge se compró un radiocasete y ya podíamos oír música mientras trabajábamos.

**De Pilar de la Horadada a Barcelona, y luego al mundo entero desde Alicante. ¿Cuál fue la chispa que prendió esta carrera?**

Pues mira, yo tendría unos cuatro o cinco años y todos los veranos venía a la finca de Pilar de Horadada a visitarnos una tía de Barcelona. Y me traía el ‘TBO’. Cuando nos mudamos a Alicante, allá por el 53, me fui corriendo, tan pronto llegamos, a comprar el ‘TBO’. A los once años ya publicaba en los suplementos infantiles de la Caja (la desaparecida del Mediterráneo, antes de Alicante y Murcia, y antes aún del Sureste).

Esto me había llegado por un señor, Vicente Macías, que me presentó en la Caja. Entonces, todos los suplementos me hacían cuatro páginas de tebeo. Pero es que en la mili, bueno antes del servicio, ya colaboraba en un periódico argelino, con tiras de prensa.

**Y entonces los primeros éxitos, como ‘El agente del CÍA’, para Distribuidora Bernabeu (1963-1965).**

Era una editorial alicantina, y les hice esta serie. Luego, en el 69, que estaban con lo del primer hombre en la Luna, presenté al periódico ‘La conquista de la Luna’, que estuve un año con eso. Entonces, llegaron trabajos para Gran Bretaña, para la DC Thomson. Hice sobre todo aventuras bélicas de la Royal Air Force (RAF).

A partir del 73 tuve que ir alternándolo con trabajos para Estados Unidos. Allí trabajé sobre todo para la Charlton Comics, que luego la absorbió la DC Comics (en 1983). Además, trabajé también para Josep Toutain (1932-1997, agente y editor).

**¿De qué forma surgió lo de dibujar ‘Tarzán’? Generalmente, eran siempre dibujantes estadounidenses.**

Bueno, lo de ‘Tarzán’ fue precisamente gracias a Toutain. Adquirió la licencia de una agencia sueca. Allí también estuvo, por ejemplo, José Ortiz (1932-2013, de la Escuela Valenciana). En la serie colaboré con Franc Fuentes

**«Para Gran Bretaña hice sobre todo aventuras bélicas»**

Man, con el que hice una parte a medias. Franc se había quedado fuera de Bruguera. Cuando empezaron a pedir los dibujantes los derechos, los despidieron.

Yo nunca quise trabajar para Bruguera, porque allí tenías que firmar la cesión total de los derechos. Hombre, nuestro agente se quedaba su porcentaje, pero te buscaba trabajo.

**¿Cómo era trabajar entonces para las agencias? ¿Cuántas páginas hacías al día?**

Imposible contarlas. Me he tirado unos cincuenta años haciendo páginas y más páginas. Las agencias te mandaban entonces el trabajo en inglés, que lo traducía yo; o en español, en una agencia alemana que tenía a su vez una agencia en España.

**Al mismo tiempo, seguiste dibujando en páginas autóctonas, como las de la Caja en catálogos o en su revista ‘Idealidad’.**

Sí, en el boletín ‘Idealidad’. La verdad es que desde el comienzo, que me dieron la oportunidad, siempre he estado vinculado a la Caja. Allí trabajé, hice amigos, como Vicente Sala Recio, que coordinó los programas culturales; también di clases de dibujo e hice catálogos.

**«Desde el comienzo siempre he estado vinculado a la Caja»**

**«Todos los veranos una tía de Barcelona me traía el ‘TBO’»**

## Cada quince páginas

**Internet parece haber revivido el cómic español, al menos desde un punto de vista artístico, y también de cantidad. Ahora, ¿vivir del cómic aquí?**

Hombre, yo personalmente viví muy bien. Por ejemplo, en la época de ‘Tarzán’, que también hacía otras cosas, gané mucho dinero. También es cierto que pillé, gracias a los agentes, muy buenas editoriales. Por ejemplo, en los años 78-79, por cada quince páginas llegué a cobrar unas 100.000 pesetas de las de entonces (601,012 euros hoy).

En aquella época estaba sobre todo con Gran Bretaña, series del Londres de 1800; y una creada por Jesús Blasco (1919-1995). Pero lo que más me gustaba eran las aventuras bélicas, porque siempre me han gustado los aviones. Llegué incluso a tener maquetas, pero con las mudanzas fueron perdiéndose.

# Exquisitas mollas, duros caparazones

Es universal la costumbre de hacerse una mariscada, pero cada lugar, como la Comunitat Valenciana, goza de sus propios mariscos

FERNANDO ABAD

“¡Che, vámonos de mariscada! ¡A darle gusto al cuerpo!”. De acuerdo, pero, antes que nada, y no me miréis así, decidme: ¿qué es marisco? Porque esto es un alegre batiburrillo donde parece caber de todo, desde una langosta hasta una estrella de mar. Incluso hay quien te incluye pescaditos (‘pecaitos’, que dicen por los bares gaditanos) fritos en el paquete.

Delimitemos antes. Para empezar, no se trata en realidad de una clasificación, digamos, biológica, sino directamente gastronómica. El palabro procede del latín ‘mare’ (mar) e ‘-isco’ (perteneciente al), aunque esto nos proporciona una pista incompleta. Añadamos que lo de marisco va por la bichería invertebrada oceánica, y de esta manera ya comenzamos a tenerlo bien encuadrado. Aunque podemos afinar aún más.

## Langostas y bogavantes

Lo anterior, como decíamos, aún nos deja dudas: entonces, ¿los pulpos y calamares son aceptables como mariscos, o animales de compañía? Esto último, lo dejaremos para los juegos de mesa. En cuanto a gastronomía, sí, pulpos y calamares son marisco. ¿Por qué? Como señalábamos arriba, podemos considerar marisco a todos los invertebrados marinos... comestibles. Esto nos abre el campo al menos a cuatro grupos de ellos.

El primero, en el que podríamos encuadrar las preciadas langostas y los no menos cotizados bogavantes, lo formarían los crustáceos (del latín ‘crusta’, corteza); o sea, para entendernos, aquellos bichos marinos cuyos cuerpos se encuentran cubiertos por un caparazón. Luego, hablaríamos también de los moluscos (de una palabra del latín científico moderno, ‘molluscus’, derivado de la palabra latina clásica ‘mollis’, blando).

## De blandas carnes

Atiende lógicamente a la blandura de estos animales, a



La mariscada es de siempre una oferta señera en la gastronomía de la Comunitat Valenciana.

su molla (otra palabra del mismo origen etimológico). Pero no deja de ser un contrasentido, ya que los moluscos, en realidad, suelen proteger sus organismos con caparazones u otras durezas. Ocurre tanto con los bivalvos (de ‘bi’, dos, y ‘valvia’, placa o pieza) como con los gasterópodos (del griego antiguo ‘gaster’, estómago, y ‘podós’, pie; o sea, con un musculoso pie ventral y generalmente una concha protectora).

Aunque ya no ocurre así con la tercera clase de moluscos, los cefalópodos (también del griego clásico ‘kephalé’, cabeza, y ‘podós’), o sea, aquellos que les salen los pies de la cabeza (en realidad, tentáculos; aquí entran pulpos y calamares). El cuarto grupo de mariscos son los equinodermos (de las palabras del griego clásico ‘ekhino’, púa, y ‘derma’, piel). En este último caso, claro, no siempre hay con-

cha, pero suele tratarse de mollas muy bien defendidas.

## Lo que va por el mar

Quedémonos con la copla: animales marinos. Un caracol es un molusco gasterópodo, pero, como animal terrestre, no es marisco (aunque quede igual de bueno en la paella). Los mariscos nos llegan a los supermercados, a las pescaderías, a las lonjas, desde el mar y punto. Se pescan desde un montón de sitios, pero, ¿tenemos marisco autóctono? Vale, ¿bogavantes o langostas? Para quienes prefieren lo primero, por aquí no hay del americano, el ‘Homarus americanus’, pero sí del ‘gammarus’.

En verano y de noche, cuando sale de los huecos donde habita, al capazo. Mediante artes de arrastre (se forma un gran cono gracias a una red o juego de ellas) la langosta europea o común (‘Palinurus elephas’) es

la propia de las costas mediterráneas. Pero no es el único crustáceo que vive y hasta desova (pone huevos) por nuestras costas. ¿Qué sería una mariscada sin gambas?

## Gambas, cangrejos y chirlas

Así, tenemos la gamba blanca (‘Parapenaeus longirostris’), tan afamada, por cierto, la de Huelva; o la roja o rosada (‘Aristeus antennatus’), tan apreciada la de Dénia (Marina Alta). ¿Y unos camarones mediterráneos o quisquillas (‘Plesionika spp’), unas cigalas (‘Nephrops norvegicus’), de camino a la langosta, o las galeras (‘Squilla mantis’), cuya poca molla, protegida por el caparazón, además de dar gusto a los caldos resulta un bocado exquisito?

Con unos cangrejos de puerto o nadadores arenosos (‘Liocarcinus depurator’), reales (‘Calappa Granulata’) o rojos (‘Geryon longipes’), más unos langostinos (‘Penaeus kerathurus’), ya tendríamos casi completo el cupo de crustáceos. Ahora unos moluscos bivalvos, como almejas finas (‘Ruditapes decussatus’), berberechos comunes o verdigones (‘Cerastoderma edu-

le’), conchas del peregrino o vieiras del Mediterráneo (‘Pecten jacobaeus’), chirlas (‘Chamelea gallina’) o mejillones (‘Mytilus galloprovincialis’), que no falten; ni ostras (‘Ostrea edulis’), o las casi endémicas pechinas lisas (‘Mactra corallina’) y las tellinas (‘Donax trunculus’).

## Calamares y espardenyes

De moluscos gasterópodos además tenemos al mediterráneo bígaro (‘Nassarius mutabilis’), la cañadilla (comprende dos clases, la ‘Bolinus brandaris’ y la ‘Murex brandaris’). Y de cefalópodos, calamares (‘Loligo vulgaris’), choquitos o castaños (‘Sepia elegans’), jibias o sepias (‘Sepia officinalis’), pulpos (‘Octopus vulgaris’), pulpos blancos (‘Eledone cirrhosa’) y voladores o potas (‘Illex coindetti’). En los equinodermos, el rey es el erizo de mar (‘Paracentrotus lividus’).

Pero no despreciemos las espardenyes, holoturias o pepinos de mar (‘Stichopus regalis’), que en Peñíscola (Baix Maestrat) son manjar, fritas a tiras y rebozadas en leche y harina. O sea, que si vamos a hacernos una mariscada, pues vamos a hacernosla sabiendo qué nos hacemos.

Se clasifican en crustáceos, moluscos, cefalópodos y equinodermos

Un caracol es un molusco gasterópodo, pero no es marisco

Las langostas se capturan mediante artes de arrastre

**ENTREVISTA >** Carlos Moreno / Profesor de FP Agro-jardinería en El Campico (Crevillent, 29- octubre-1980)

# «El interés por una alimentación saludable y sostenible es cada vez mayor»

La Federación de EFAS de la Comunitat Valenciana realiza un proyecto educativo para apoyar y colaborar en el segundo Plan Valenciano de Transición Ecológica

**M. GUILBERT**

El plan valenciano de transición ecológica, promovido por la Generalitat, tiene dos grandes retos: la emergencia climática, y una alimentación saludable y sostenible para todas las personas de nuestro territorio. Para ello han establecido un plan de ayudas para desarrollar proyectos de interés.

## Objetivo

En este proyecto han participado las tres escuelas familiares agrarias de la Comunitat Valenciana.

Sus objetivos han sido promover en el alumnado, en el conjunto de la comunidad educativa y en la sociedad en su conjunto, conocimientos, valores y actitudes capaces de generar una cultura del consumo ecológico y responsable. Buscan un compromiso con la lucha contra el cambio climático, así como promover la transición hacia un nuevo modelo agroalimentario incluyente, equitativo y sostenible.

## EFAS

Con el fin de colaborar a elevar la calidad de vida de las familias que viven en el campo, a través de la formación profesional, cultural, humana y espiritual, surgieron en España, hace casi cincuenta años, las Escuelas Familiares Agrarias (EFAS).

Desde sus inicios, han promovido la mejora y el desarrollo del medio rural, y contribuyen mediante acciones formativas con jóvenes y adultos impartiendo formación profesional (FP), cultural, integral y social del medio rural. El coordinador de este proyecto en la provincia de Alicante es Carlos Moreno.

«Intentamos recuperar las variedades hortícolas valencianas, con los beneficios que todo ello conlleva»



## ¿En qué ha consistido vuestra labor en este proyecto?

Nuestra labor ha consistido en realizar una serie de talleres y actividades que consideramos que son atractivas con el fin de concienciar, fomentar y difundir la producción y el consumo ecológico de alimentos de proximidad; e intentar recuperar las variedades tradicionales hortícolas valencianas con los beneficios que todo ello conlleva.

## ¿Qué actividades habéis realizado?

Hemos realizado diversos tipos de talleres como visitas a fincas productoras ecológicas con alumnado de diversos cursos y con adultos; desayunos ecológicos; catas de vinos y aceites; elaboración de empanadillas vegetarianas en colegios; catas de productos en fincas ecológicas; elaboración

«Debemos promover la transición hacia un nuevo modelo agroalimentario»

de semilleros de variedades tradicionales valencianas; y charlas de orientación y asesoramiento.

## ¿Cuál es la labor que hacéis en centros como El Campico, en el que trabajas, con respecto al campo y a la ecología?

La EFA, desde sus orígenes, ya se creó para ayudar en el medio rural a todas aquellas familias que vivían en el campo y querían formarse. Fomentamos la participación social, la búsqueda de soluciones efectivas para el medio rural y la puesta en marcha de procesos de desarrollo rural.

Son más de cincuenta años los que lleva en funcionamiento la EFA El Campico de Jacarilla, dando formación y participando en un sinnúmero de actividades, proyectos y apostando por las empresas del sector, donde muchas de estas empresas son emprendidas por muchos de nuestros antiguos alumnos. [www.elcampico.org](http://www.elcampico.org)

Uno de los objetivos del estudio es que se ponga en valor las variedades de cultivos de productos autóctonos de la Comunitat Valenciana.

o tomate rosa de Altea, entre otros.

## ¿Existe un banco de semillas de variedades autóctonas de la Comunitat Valenciana?

Sí, actualmente hay disponible un catálogo de variedades tradicionales valencianas y cualquier usuario puede encontrarlo fácilmente al buscarlo en internet.

Lo más importante es que existe un banco de semillas de estas variedades, las cuales podemos disponer gracias a las estaciones experimentales agrarias de la Comunidad Valenciana, con el fin de adquirir un compromiso de cultivar, consumir y extraer las semillas de estas variedades.

Queremos hacer crecer ese banco de semillas, contribuyendo de esta forma a preservar y fomentar el consumo de estas variedades tradicionales valencianas, fruto del trabajo y el esfuerzo de nuestros ancestros.

## ¿Podrías ya sacar algunas conclusiones de este estudio que ahora termina?

La acogida que hemos tenido dentro de las actividades realizadas demuestra el interés cada vez mayor por el respeto a la agricultura ecológica y la vida sostenible, y nos transmiten su deseo de que sigamos contando con su participación y colaboración, para ir fomentando cada vez más estos objetivos marcados en el segundo Plan Valenciano de Transición Ecológica.

Desde las EFAS hemos trabajado los tres pilares fundamentales de la integración del ser humano, como son la formación profesional, humana y espiritual. Destacamos la atención cercana a nuestro alumnado y familias, donde hemos intentado crear un vínculo familiar.

«Es muy importante preservar y difundir todas las variedades tradicionales valencianas»

Por supuesto. Es muy importante preservar y difundir aún más todas estas variedades tradicionales valencianas, que son fruto del trabajo y esfuerzo de nuestros antepasados, que han ido recolectando las semillas de mejor calidad año tras año.

Estas variedades son las que mejor se han adaptado a las condiciones climatológicas de nuestra zona y, por tanto, son más resistentes. También buscamos que la sociedad en general conozca y respete la temporalidad de estas variedades.

## ¿Nos puedes nombrar algunas de esas variedades?

Podemos destacar tanto productos de la temporada de otoño-invierno como de la temporada de primavera-verano.

En otoño-invierno podemos destacar por ejemplo la acelga de Eslida, haba de Bétera, el guisante de romper, rábano rojo, zanahoria morada, lechuga morada de Morella, etc. Y en primavera-verano disponemos por ejemplo de calabaza de cacahuete, calabacín de Uriel, pepino de La Nucía, melón blanco rayado, lechuga maravilla de Espadán, berenjena listada de Gandía, pimiento valenciano

**ENTREVISTA >** Sacha Kruihof Perelló / Jugador de pelota (Orba, 13-marzo-1998)

## «La magia de mi deporte reside en su sencillez»

Acaba de grabar el documental 'Sacha en Nueva York', que se emitirá a principios de 2024

FERNANDO TORRECILLA

Simpático, políglota -habla cinco idiomas- y con una sonrisa que contagia, Sacha Kruihof es el actual campeón del mundo de pelota en la modalidad de largas, aunque su mejor juego se desarrolla en 'One Wall', donde fue nombrado mejor jugador mundial en 2021.

Actualmente compagina diversos estilos y compite la liga belga (profesional) entre abril y septiembre, residiendo cerca de Mons (Valonia), a cuarenta minutos de Bruselas. El resto del tiempo muestra su talento por diferentes países o entre València y su Orba natal.

Acaba de rodar el documental 'Sacha en Nueva York', con el reto de enfrentarse a los mejores jugadores de la 'ciudad que nunca duerme' y mostrar cómo es la vida en esa urbe, donde "están los mejores del planeta, es como una selva".

### Háblanos de tu singular familia.

La familia de mi padre llegó a València, concretamente a Cullera, cuando él era pequeño. Por problemas de salud de mi abuela, no podían estar cerca del mar, así que se trasladaron a Orba, un pequeño municipio de Alicante. Allí conoció a mi madre y tuvieron dos hijos: Dimas, el tranquilo, y yo, el 'bala' de la saga.

### ¿Cuándo te empieza a interesar el deporte?

Empecé a jugar a pelota a los cuatro años, pero también hacía fútbol sala, tenis, tocaba el saxo... Mi agenda por las tardes era como la de un ministro (ríe).

Siempre quería hacer lo mismo que mi hermano, y él practicaba deportes. Era hiperactivo, no podía estar quieto y siempre llevaba una pelota en la mano.

### ¿La pelota era el que más te gustaba?

Sí, porque me permitía jugar en cualquier lado o pared, mientras el fútbol o el tenis precisaba de compañeros.

De mayor decidí dedicarme a la pelota, porque era el deporte con el que me había criado.

### ¿Qué tiene la pelota valenciana que tanto atrapa?

El propio contacto de la mano con la pelota: nos gusta



Sacha Kruihof en Nueva York.

«Pensaba que se jugaba únicamente en mi pueblo y 'flipé' cuando supe que es en todo el mundo»

sentirla, sensación que no tienes tanto con una raqueta o en otros deportes.

La pelota va donde pones tus manos. Además, la magia reside en su simplicidad, únicamente necesitas una pelota y la pared.

### Pensabas incluso que únicamente se jugaba en tu pueblo.

De pequeño comencé a jugar en la pared de mi vecino, al que llevaba frito. Después me apunté a la escuela de pelota, y poco a poco averigüé que mi deporte también se practicaba en otros sitios.

Descubrí, mediante videos, que se jugaba sobre todo en el País Vasco, aunque me 'explotó' la cabeza al saber que también en todo el mundo.

### ¿En cada pueblo está arraigado de una forma diferente?

Incluso en cada país; en la Comunitat Valenciana aún se practican modalidades comunes, pero fuera es totalmente distinto, aunque igualmente

arraigado a la cultura, la gastronomía y a la manera de vivir.

### ¿Qué tipo de jugador eres?

Muy físico, buscando desgastar al rival, también mentalmente. En Nueva York, por ejemplo, ellos son mejores técnicamente que yo, pero les derroto a base de correr, de devolverles siempre una pelota más en la pared.

### ¿Cuál fue el mejor partido de tu vida?

La primera vez que gané a Timbo González, en su momento el número uno del mundo, de Nueva York con orígenes

puertorriqueños. Fue en las semifinales de las nacionales de Estados Unidos y fue como mi consagración en la ciudad.

### Acabas de grabar el documental 'Sacha en NY'.

Sí, una idea del director Álex Martínez- y mía. Queríamos mostrar cómo se juega a pelota por el mundo, y seguir el camino de Sacha, yendo por diferentes países practicando mi deporte y enfrentándome a los mejores de cada lugar y en sus especialidades.

La primera temporada se centra en Nueva York, cómo

este deporte está conectado con su gente y su diversidad cultural.

### ¿Dónde se concentran las pistas allí?

Sobre todo en Chinatown, pero las pistas -más de dos mil- pasan desapercibidas, porque son paredes y de color crema. Debes ver la partida 'in situ' para darte cuenta.

### ¿Cómo es el documental y cuándo se emitirá?

Serán cuatro episodios de cincuenta minutos, en À Punt, a principios de 2024. El documental, que me sigue a mí -formato tipo Netflix-, no solo muestra este deporte en la ciudad, sino que descubre otras muchas historias.

Hay mucha voz en off, la mía y la de otros protagonistas secundarios, dándole un mejor sentido a la historia. El reto de cada temporada es que Sacha le gane al mejor de la ciudad y en el camino de la preparación, va descubriendo cómo es el lugar.

«Viajo por todo el mundo para enfrentarme a los mejores de cada país y en su modalidad»

«Opté por la pelota porque te permite jugar en cualquier sitio, sin necesidad de nada más»

**ENTREVISTA** > Jorge Crivillés / Nadador (Alicante, 1972)

# «Quiero volver a intentarlo en mayo o junio»

Jorge Crivillés trató de unir a nado las islas de Tabarca y de Benidorm

NICOLÁS VAN LOOY

Sábado, 4 de noviembre. Cinco de la tarde. El sol se esconde por detrás del Tossal de La Cala y el viento, frío y húmedo, hace llegar hasta el paseo de Colón de Benidorm algunas pequeñas gotas del Mediterráneo que cortan como una navaja de puro frías que están.

Allí, en la rotonda que da acceso a la playa del Mal Pas, cerca de un centenar de personas charlan animadamente hasta que todos juntos estallan en un sonoro y sentido aplauso a Jorge Crivillés, que llega andando y no nadando, como era su intención, pero ese es un detalle que a esas alturas ya no importa.

Apenas diecisiete horas antes, al filo de la medianoche, Crivillés había iniciado en Tabarca una travesía a nado que debía culminar en la isla de Benidorm. Azotado el Mediterráneo por un fortísimo temporal, el frío pudo con el nadador alicantino que, pese a todo, consiguió la parte más importante del reto: sumar fondos para la lucha contra la leucemia infantil. Pero la espinita se le ha quedado y promete volver a intentarlo.

**Una parte del reto, la de la natación, no se consiguió; pero la otra, seguramente la más importante y que consistía en recaudar fondos para la lucha contra la leucemia infantil, sí se alcanzó. Al final, eso debe de ser un motivo de alegría.**

Pues sí. La verdad es un momento un poco agríndice, porque, por una parte, el reto deportivo no se concluyó; pero el reto solidario sí, con lo cual, pues oye, fenomenal. Al fin y al cabo, ese era el objetivo de todo esto.

**Usted y yo hablamos apenas cinco horas antes de lanzarse al agua en Tabarca y me decía que el temporal de viento y mala mar no iba a ser un problema. Finalmente, con noche cerrada, se lanza al mar en Tabarca con el agua a quince grados. ¿Cómo fue esa primera parte del reto?**

Al principio, la verdad es que ya me sentía bien. El agua sí que es cierto que estaba bastante fría, pero bueno, yo iba confiado en que yo lo podía aguantar. Pero, conforme fueron pasando los minutos o las horas, empezó a hacer un viento bastante fuerte; un viento que a mí, en el



El equipo de Crivillés ultima los detalles antes de empezar a nadar | © Equipo Jorge Crivillés

agua, me va dando también y lo voy sintiendo por la espalda.

Finalmente, fue una conjunción de todo: el agua fría, ese viento frío. Hubo un momento en que noté que el frío lo tenía muy metido dentro del cuerpo y que no mejoraba. Intentaba nadar con más fuerza para entrar en calor, pero los brazos no me respondían porque la mano se abría, entonces no podía coger bien el agua.

Llegó un momento en el que también iba un poco mareado, medio despistado, no seguía bien las indicaciones de Rafa desde el kayak. Fue entonces cuando mi equipo vio que la cosa iba peor.

**Y pese a todo, usted quería seguir.**

«Es un momento agríndice porque, por una parte, el reto deportivo no se concluyó; pero el reto solidario sí»

Sí, en ese momento sabía que la cosa no estaba bien, que no iba nadando bien, pero pensaba que era un momento de bajón y que lo podría remontar. En esta ocasión el equipo, como me pasó también en el Canal del Norte, decidió que tenía que salir del agua y yo creo que fue lo más conveniente.

**Una de las cosas que me llamó la atención es que decidió no utilizar neopreno. ¿Por qué?**

Todas las pruebas que he hecho, en todos los océanos en los que he nadado, han sido sin neopreno. Hay una normativa que así lo exige. En esta ocasión, esta prueba no estaba reglada ni mucho menos. Es la primera vez que

«En esta ocasión el equipo, como me pasó también en el Canal del Norte, decidió que tenía que salir del agua»

se hacía, pero yo quería seguir manteniendo esa normativa del resto de pruebas para mantener también la autenticidad del reto.

**El sábado, a la misma hora en la que tenía previsto llegar a Benidorm, se le recibió con muchísimo cariño en el Club Náutico de Benidorm por un buen puñado de amigos y personas que querían mostrarle su admiración. ¿Cómo lo vivió?**

Eso fue espectacular, de verdad. No me esperaba ese recibimiento y esas muestras de cariño, de respeto... de todo. Fue increíble. Fue la mejor manera de pasar ese momento en que, la verdad, yo no lo estaba pasando muy bien.

«Hasta que no pasaron varias horas y pude tomar una ducha bien caliente y durante un buen rato, no se me fue el frío»

De hecho, al principio, cuando íbamos para allá, yo decía que no tenía ninguna gana de estar ahí, de exponerme. Pero luego eso cambió radicalmente en cuanto vi toda la gente allí.

**Y ahora, ¿qué?**

La idea que tenemos es ir dándole continuidad a esta iniciativa solidaria. Y bueno, yo tengo ya más o menos fecha en la cabeza para volver a repetirlo.

**¿No me la va a decir?**

Bueno, todavía tengo que cerrar bien la fecha, pero ya puedo decir que más o menos sobre finales de mayo, principios de junio, lo volveré a intentar.

**Usted y yo estamos hablando un lunes por la tarde. ¿Ya ha podido entrar en calor?**

Sí, ya sí. El frío lo tenía muy metido en el cuerpo y sí que es verdad que llegué a casa, intenté descansar un rato, pero hasta que no pasaron varias horas y pude tomar una ducha bien caliente y durante un buen rato, no se me fue el frío. No te voy a decir que siguiera con tiritona, pero notaba un frío muy raro por dentro del cuerpo.

**ENTREVISTA >** Alberto Aparicio / Director ejecutivo de Golsmedia (Canals, 1-junio-1980)

# «Aportamos un valor a la sociedad»

Golsmedia abarca prácticamente el noventa y nueve por ciento del fútbol nacional

FERNANDO TORRECILLA

Todos conocemos a talentosos futbolistas que, por una razón u otra, no pudieron triunfar y pasaron su carrera deportiva en el modesto equipo de su localidad. Apenas tenían visibilidad o relevancia, hasta la creación en 2010 de Golsmedia, una plataforma especializada precisamente en estas categorías semi-profesionales o amateur.

Su fundador y director ejecutivo es Alberto Aparicio, quien nos atiende para desvelar qué hay detrás de ese dinámico portal web que llega a tanta gente, “aportando un gran valor a la sociedad, pues abarcamos casi el noventa y nueve por ciento del fútbol nacional”.

Plenamente arraigado en la Comunitat Valenciana, desde hace cuatro años se han expandido a todo el territorio nacional, ofreciendo algo que ningún otro medio hace: “trabajamos con suma humildad, pero con mucha ambición”, destaca Aparicio, una persona vinculada al deporte desde bien pequeño: “lo llevo en la sangre”.

## ¿Qué es Golsmedia?

Es una plataforma digital especializada en el fútbol semiprofesional, amateur y fútbol base del panorama regional, local y nacional de todas las categorías; es decir, la totalidad, excepto Primera y Segunda División.

## ¿Cuándo se funda?

En 2010, para darle valor a estas categorías, mediante noticias, reportajes, grabaciones y resúmenes de partidos, producción de eventos...

Detrás de estos jugadores hay una gran masa de aficionados que tienen mucho interés por seguir estas categorías: familiares, amigos y seguidores del equipo de su ciudad.

## Se trata de una plataforma única.

Exacto, no hay ningún medio de comunicación en España que se ocupe de estas categorías con la profundidad que lo hacemos nosotros.

Por otro lado, no es fácil, debido a que se trata de encuentros en los que es complicado, en ocasiones, lograr información.

## ¿Siempre estuviste vinculado al fútbol?

Mis primeros recuerdos son dándole una patada al balón.



Alberto Aparicio, durante la gala de Golsmedia de 2022.

A los diez años me apunté al equipo de mi pueblo, no se me daba mal del todo -era delantero- y debuté a los diecisiete en la selección valenciana, compartiendo vestuario, por ejemplo, con Vicente Rodríguez, posterior extremo del València CF.

Mi ilusión era haber llegado a algo más grande en este deporte; soy un futbolista frustrado y ahora me dedico a él, al fútbol, pero desde otro ámbito.

## ¿Cuántas personas trabajan en la plataforma?

En la actualidad, a nivel nacional, somos alrededor de doce o trece personas fijas, pero contamos con un importante número de colaboradores o 'freelance', unos sesenta, todos ellos de gran importancia, porque nos permiten llegar a más gente.

«Nacimos en 2010 para dar visibilidad y valor a los jugadores de categorías anónimas»

Son periodistas, cámaras, diseñadores, programadores, asesores... Al final somos unos ochenta.

## ¿En qué momento crecisteis exponencialmente?

Fue paulatinamente, aunque nuestra apertura a nivel nacional nos dio un empujón importante. Hasta entonces cada temporada íbamos creciendo y sumando categorías, con mayor profundidad en la información. También hemos hecho televisión, radio y protagonizamos una gala, en Las Rozas.

Sufrimos, como todos, un momento difícil, de incertidumbre, a raíz de la pandemia, porque paró todo el fútbol -especialmente el de estas categorías-, pero desde hace un par de años hemos vuelto a crecer.

## Háblanos precisamente de esa gala Golsmedia.

«No hay ningún medio en España que se ocupe de este fútbol como lo hacemos nosotros»

Desde nuestro nacimiento creamos los Premios Golsmedia, para galardonar a los jugadores, ahora afortunadamente también jugadoras. En la primera edición vinieron, entre otros, Juan Mata, David Albelda, Isco -que fue premiado- y Paco Alcácer. Estuvo presentada por el periodista Pedro Morata.

La gala nos proporcionó visibilidad, prestigio, credibilidad y dar valor a todos estos jugadores anónimos, para que tuvieran su día especial. Les ponemos la alfombra roja un día al año, porque se lo merecen.

## ¿De qué forma llegasteis a la Federación?

Tras hacer la expansión a nivel nacional, la Real Federación Española de Fútbol (RFEF) mostró interés en colaborar con nosotros, cristalizado en un acuerdo. Luis Rubiales -por entonces presidente de la Asociación de Futbolistas Españoles (AFE), el sindicato de futbolistas recibió una distinción en una gala celebrada en València.

Era 2015 y ya nos dijo que estaba muy pendiente de nuestra labor. Tiempo después, ya como presidente de la RFEF, no dudó en que hiciéramos el evento en la Ciudad del Fútbol de Las Rozas.

## ¿Cómo es vuestra web?

Es enorme, casi como un transatlántico, porque está compuesta por dieciocho ediciones, una por cada comunidad, más una portada nacional, en la que puedes obtener información de todas las regiones del país.

Además, las preferencias o 'cookies' quedan guardadas para cada vez que entras en el portal.

## ¿Qué otros proyectos tienes?

Queremos hacer crecer y llevar a otras localidades el evento del Fútbol Fest, que inauguramos la pasada edición en Las Rozas con la participación de David Villa, Pepe Reina o Álvaro Arbeloa.

Pretende ser una fiesta de todo el fútbol nacional, mediante charlas, conferencias, exhibiciones o acciones solidarias.

«Entre personal fijo y colaboradores en Golsmedia somos alrededor de ochenta personas»

**ENTREVISTA >** Paula Olmos / Opositora a Policía Local (Elche, 5-julio-1996)

## «La competición me pone»

Ha participado en la presente edición de 'El Conquistador', realizando un más que digno papel

FERNANDO TORRECILLA

Deportista por los cuatro costados, Paula Olmos ha podido mostrar su fuerza física en el programa 'El Conquistador', primero en el equipo Atabey -solo mujeres- y después en el Corocote, cuando el primero se extinguió.

Confiesa que ha sido una experiencia maravillosa, "a la que volvería mañana mismo", y en el que se ha enfrentado a gente muy bien preparada, aunque ya sabía dónde iba. Sin embargo, expresa, quieren que haya todo tipo de perfiles.

Fueron capaces de ganar diversas pruebas, como el exigente Laberinto, "en el que nos vino bien ser pocas", pero la escasez de miembros las acabó lastrando y fue una de las señaladas en el nuevo equipo. Pese a ello, se siente muy satisfecha del concurso realizado y las experiencias vividas.

**Estudiaste Magisterio, pero quieres ser Policía Local.**

Sí, estudié Magisterio de Primaria y Educación Física en la Universidad de Alicante y, ahora al opositar, prefiero hacerlo de algo que me motive, en este caso ser Policía Local de Elche, mi municipio. Llevo unos meses preparándome.

**¿Qué otras inquietudes tienes?**

He jugado a balonmano -de central o lateral- desde que tengo diez años. A los diecisiete me rompí una rodilla, aunque después estuve en el equipo campeón de España y me convocaron para la selección de la Comunitat Valenciana.

Me gusta mucho viajar. He conocido Oporto y, mediante el Erasmus Plus, también Serbia, Nápoles (Italia)... Me apasiona conocer otras culturas.

**¿Quién te habló de 'El Conquistador'?**

Ya llevaba tiempo viéndolo en la televisión vasca, gracias a una amiga que es de allí, pero



vive en Elche. Me enganché desde el primer programa que vi, porque es brutal cómo está montado.

**¿Cómo fue el casting?**

Estaba muy nerviosa; fue en València y me hicieron una breve entrevista, para saber cómo eres, qué opinión tienes del programa, si te dan miedo ciertas cosas o eres fuerte para este tipo de pruebas.

**¿Los equipos estaban descompensados?**

Por supuesto, la mayoría de las pruebas son muy físicas y los Yocahu eran muy fuertes. Por ejemplo, en el Tronkoala era inviable que ganáramos.

Además, el equipo azul (Corocote) no suele ser tan fuerte, y

en esta edición tiene gente como Mati, Loren o Lucas (Chase).

**Una pena la tan temprana eliminación de Loren.**

Sí. Cuando me eliminó, estaba convencida de que sería el ganador, o Joana Flaviano. Pero le expulsaron a la semana siguiente.

**¿Las Atabey no dejasteis de ser competitivas ya en los primeros programas?**

Empezamos con la máxima ilusión, ganamos una prueba y se lesiona una compañera, que no nos importó porque era Pella, la que más desequilibraba el grupo.

Seguidamente se fue la pareja y nos quedamos sensiblemente disminuidas.

**¿Te sentiste decepcionada?**

Era un desastre, cada día perdíamos a algún componente del equipo. Incluso en el Campamento Rico, tras ganar la prueba, no lo celebramos porque sabíamos que dos personas se querían ir y nos dejaban cojas.

Pese a todo estuvimos a punto de ganar otras, como el Caníbal.

**¿Fuiste bien recibida por el equipo Corocote?**

Sí, ya lo dije. Joana Flaviano y yo salíamos de la más profunda tumba y la verdad nos daba igual dónde ir, porque lo que queríamos era seguir en el concurso.

Pero, al no ser originalmente de ese equipo, sabes que tienes el dardo en tu cabeza y que te van a nominar.

**¿Veían más fuerte a Joana?**

Saben que tiene más experiencia y la quieren en el programa, a su lado. Y Joana es una máquina. Entre comillas la utilizan, pero a ella también le viene bien.

**¿Las pruebas son tan duras?**

Son durísimas, una burrada. El momento del cerdo o las arañas te puede dar más o menos

asco, pero cuando dicen "tres, dos, uno", si has sido competitiva toda tu vida, te activas y haces lo que tengas que hacer.

Te sube algo por el cuerpo, la adrenalina, porque la competición me pone. Con la que más disfruté fue en el Tronkoala, las pruebas de fuerza son lo mío.

**¿Qué amigos te llevas de 'El Conquistador'?**

Con los que más estoy quedando son María Garri y las Joanas (Flaviano y Pastrana). De hecho, a esta última voy a verla todos los meses a Madrid.

**¿Cómo fue la relación con Julián Iantzi y Raquel Sánchez-Silva?**

Algunos aspectos no los llegué a entender, porque sabemos el papel de Julián de meternos caña, pero no el de Raquel, que iba de buen rollo, pero también nos apretaba.

Supongo que tendrán una serie de directrices, pero salimos del duelo -Euxebi y yo- y nos dijo que lo habíamos hecho fatal; no me parece justo.

**Por último, ¿volverías a participar?**

Mañana mismo.

«Los equipos están descompensados; las pruebas son muy físicas y los Yocahu son muy fuertes»

«Pronto nos quedamos pocas de las Atabey y me sentí algo decepcionada, era un desastre»

«Las pruebas son durísimas, pero cuando oyes "tres, dos, uno" te activas y haces lo que sea»

**ENTREVISTA >** Jaime Mollá / Primer trabajador que pisó el Aeropuerto de Alicante-Elche (Elche, 1-mayo-1940)

# «Fui el primer trabajador del aeropuerto»

Pidió trabajo al expropiarle sus tierras, y le encargaron allanar el terreno de las pistas de aterrizaje

M. GUILABERT

El aeropuerto de Elche-Alicante Miguel Hernández es hoy por hoy uno de los más importantes de España, con un tráfico aéreo de más de veinte millones de pasajeros al año. Pero hace unas décadas era solo un proyecto, y lo sabe muy bien Jaime Mollá, que nació en Torrellano Alto, en una casa típica de campo donde vivieron sus padres y sus abuelos.

En el 46 su padre instaló una almazara de aceite y un molino de piensos, que les proporcionó trabajo y sustento a toda la familia durante muchos años, y que lo compaginaban con el trabajo en el campo.

## Expropiaciones

Jaime fue pocos años a la escuela, y su trabajo y su vida crecieron allí, hasta que un día se empezó a hablar de un aeropuerto que querían construir en aquella zona.

La sombra de la expropiación acechaba de cerca, y pronto empezaron a recibir las peores noticias; la expropiación de terrenos era mucho más amplia de lo que esperaban y afectaba a muchos vecinos de la zona.

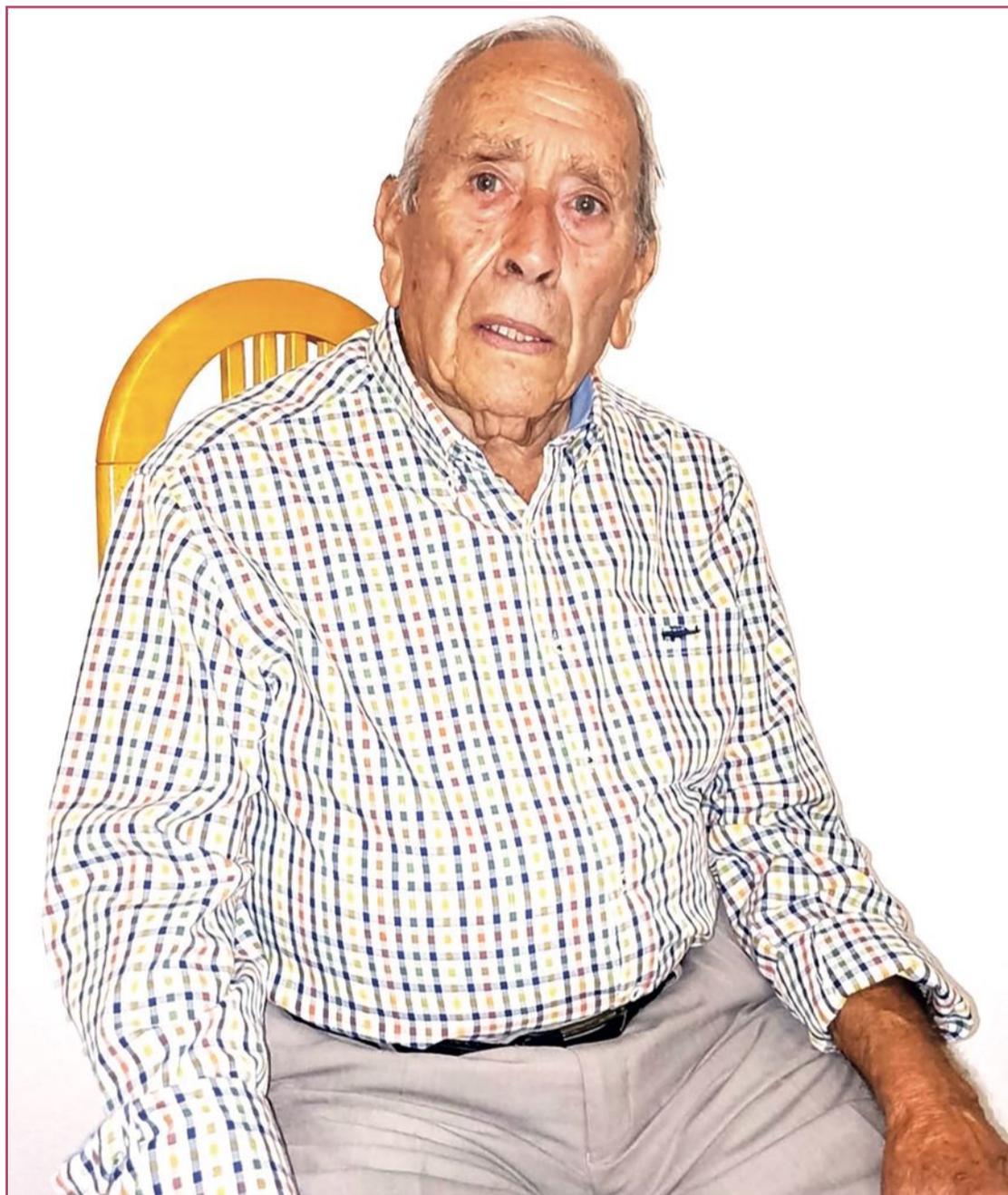
## Menos de lo que esperaban

Pensaban que recibirían una cantidad importante de dinero, pero no fue así; era mucho menos de lo que esperaban y tardaron años en cobrar, algunos incluso tuvieron que denunciar para conseguirlo, entre ellos la familia de Jaime.

## ¿Cuándo empezaron a oír hablar del aeropuerto?

Fue en el año 1953 cuando empezamos a oír hablar por primera vez del aeropuerto del Altet. En Alicante ya hubo antes un aeródromo en Rabasa con vuelos a Barcelona, Francia y Marruecos, que se convirtió más tarde en aeródromo militar.

«Era un terreno rural y ahora se ha convertido en uno de los aeropuertos más importantes de España»



Después de años de silencio, a principios de los sesenta volvieron los rumores al Altet al ver por la zona a gente de fuera midiendo el terreno, y los vecinos estábamos expectantes ante lo que podía pasar con nuestras tierras si realmente se iba a construir allí un aeropuerto.

## ¿La expropiación fue mayor de lo que esperaban?

Sí. Al poco tiempo ya todo estaba claro: se iba a construir un aeropuerto e iban a expropiar terreno, pero era mucho más de lo que pensábamos. A nosotros nos afectaba de lleno y todo hacía pensar que nos lo expropiarían todo.

## ¿Cómo consiguió el trabajo?

Nos enteramos de que por el momento no iban a tirar nuestra casa, porque allí iban a instalarse temporalmente los ingenieros

y los jefes que venían de fuera para organizar las obras, hasta que se pudieran instalar en el aeropuerto.

Cuando aparecieron, yo les estaba esperando y ni me lo pensé; le dije que, ya que nos habían dejado sin casa y sin tierras, al menos me dieran trabajo. Aceptaron mi propuesta y me contrataron como peón, y así me convertí en el primer trabajador que pisó el aeropuerto.

## ¿En qué consistía su trabajo?

Hacía de todo, desde medir el terreno con los ingenieros, poner estacas de señalización, y principalmente allanar el terreno donde iban a hacer las pistas de aterrizaje. Poco a poco fueron contratando ya a más gente, porque cada vez había más trabajo.

Cobraba un jornal de oficial de peón con una jornada de

poral. Les dije que mientras no nos indemnizaran, no íbamos a dejar que la derribaran, y pudimos seguir trabajando varias campañas.

## ¿La negociación por el pago de la expropiación de sus terrenos fue, por lo tanto, difícil?

Tardaron años en pagarnos las 400.000 pesetas que nos asignaron por sesenta tahúllas (60.000 metros cuadrados), y mi padre no lo pudo disfrutar, porque ya había muerto cuando lo cobramos.

Tuvimos que recurrir a la justicia y denunciar a la empresa para reclamar el pago. Como no sabía muy bien cómo hacerlo, le pedí ayuda al cura del Altet, don Antonio Fuentes, que nos acompañó al abogado con todos los trámites de la denuncia.

Nos lo pusieron muy difícil: tuvimos que ir a Valencia, después a Madrid, incluso intentaron pagarnos menos de lo acordado, pero al final lo conseguimos y nos dieron las 400.000 pesetas. De no haber denunciado, yo no sé si hubiéramos cobrado.

## ¿Ha subido usted en avión?

Sí, tres veces: a Palma de Mallorca, Bilbao y Sevilla, que entonces había que hacer escala en Madrid, no había vuelo directo. Dos de esos viajes fueron precisamente con el cura para reclamar nuestra indemnización.

## ¿Lo veía todo muy cambiado desde arriba?

En cada uno de esos viajes, al mirar desde arriba, cada vez era distinto, cada vez se ha ido ampliando más, y ha cambiado mucho el panorama desde que yo empecé a trabajar allí. Era un terreno rural y actualmente se ha convertido en uno de los aeropuertos más importantes de España.

Al principio esperaban llegar a un millón de pasajeros al año, y ahora se ha multiplicado con creces.

doce horas diarias y un salario por aquel entonces de 3.200 pesetas (19,16 euros) al mes. Me dieron trabajo unos años hasta que estuvo construido por completo.

## ¿Qué hizo entonces?

Pues como todavía no habían derribado nuestra almazara ni nos habían pagado nada, pedí permiso para poder ponerla en marcha y hacer las campañas del aceite de forma tem-

«Fue en el año 1953 cuando empezamos a oír hablar por primera vez del aeropuerto del Altet»

«Tuvimos que recurrir a la justicia y denunciar a la empresa para reclamar el pago»

**ENTREVISTA >** Candy López / Pintora (Tobarra, 18-agosto-1952)

## «Pintar es un sentimiento»

Nacida en un pequeño pueblo manchego, llegó a Elda junto a su familia a los cuatro años

FERNANDO TORRECILLA

Candy López es una pintora de realismo figurativo que se ha hecho a sí misma y cuyas obras gustan mucho, fundamentalmente porque están realizadas desde el corazón, desde el sentimiento. Aunque nacida en Tobarra (Albacete), de bien niña se trasladó junto a su familia a nuestra localidad.

Siendo la pequeña de seis hermanos, recuerda que mientras los mayores comenzaban a trabajar, ella se incorporaba al colegio Padre Manjón a los seis años, la edad inicial antiguamente. Tiempo más tarde, de profesión aparadora, descubrió su talento durante el embarazo de su hija mayor, “cuando alguien me regaló unas pinturas”.

### Su primera exposición en 1990

Seguidamente incluso ejerció de profesora y llevó a cabo diversas disciplinas, como la de pintar cerámica. “Ya jubilada he continuado pintando, pero más para mí”, reflexiona, antes de matizar que sus obras agradan y se han vendido mucho, especialmente a nivel local.

Con una amplia trayectoria artística -su primera exposición se remonta a 1990- ahora acaba de presentar con éxito la muestra ‘Mírame’ en los Salones Princesa de Elda, “un pequeño ejemplo de lo que hago”, con el reto de que surjan a partir de ahí nuevos encargos.

### ¿De dónde procede tu talento artístico?

Mi padre ya era pintor, de brocha industrial, pero tenía numerosas habilidades para dibujar, como nos mostraba en casa. Cierta parte de mi talento procede de él, aunque siempre fui una chica muy ‘vivaracha’: me gustaba cantar, tenía mi autonomía... Era muy atrevida.

### ¿En qué momento te diste cuenta de que lo hacías bien?

Me vino de una forma fortuita, porque tuve que guardar reposo en el embarazo de mi hija Sonia, y me regalaron unas pinturas. Así comencé, sin ningún tipo de formación.

Era el año 1977 y fueron obviamente la familia y los amigos los que me fueron diciendo que les gustaban mis obras. A partir de ahí me lo empecé a tomar en serio.



Candy López junto al actor Alfredo Belda y su retrato.

### Desde entonces no has parado.

Exacto, he pintado mucho, pero realmente mi trabajo era aparadora (de muestras), es decir, cosía los zapatos y unía las partes para que entraran a la horma.

### ¿Cuál es tu estilo?

El realismo figurativo, al óleo, acuarela o cualquier medio. No confundir con el hiperrealismo, que es más fotográfico; siempre he querido que mis cuadros sean retratos pintados.

### ¿También te defines como multidisciplinar?

Sí, porque he hecho mucha cerámica pintada y murales en la calle, todo ello tras incorporarme a la Asociación de Minusválidos Físicos Intercomarcal

(AMFI), debido a mi minusvalía en el oído.

De hecho, trabajé en esta entidad como profesora de pintura durante seis años -hasta la jubilación-, participando asimismo en un proyecto para hacer los nombres de las placas de las calles en cerámica.

### ¿Qué intentas expresar en tus obras?

Por ejemplo, en la exposición que acabo de presentar, titulada ‘Mírame’, intento captar -por medio de la mirada- la personalidad del retratado.

Es muy importante esa mirada, porque refleja la actitud y su forma de ser. Además, posteriormente me sirve para que esa persona se identifique a sí misma, se reconozca.

### ¿Pintas desde el corazón?

Lo primero que me fijo cuando uno observa uno de mis cuadros es en su mirada, que me dice si le ha gustado o no.

Sin duda, para mí pintar es un sentimiento, una forma de expresar lo que veo y siento. Hasta ahora, todos los que me han encargado un trabajo han quedado muy satisfechos.

### ¿La exposición tuvo una buena acogida?

Sí, vino mucha gente. Los que me decían que les agradó también me dijeron por qué les gustó. La exposición tuvo lugar durante ocho días en los Salones Princesa de nuestra localidad.

Se trata de retratos de familia, especialmente de mi hija, nieto o marido, y mi idea es mos-

trarla también en Alicante, junto a otras dos pintoras.

### ¿Tu arte está valorado?

Lo entienden, porque son obras de sencilla comprensión: te gusta o no. Pero no se valora suficientemente.

### Después de una larga trayectoria, ¿piensas que del arte se puede vivir?

En España, rotundamente no. Son muy pocos los que lo hacen, los números uno. La salida más habitual de los que estudian Bellas Artes es la docencia, en institutos, centros o colegios privados.

Ciertamente somos muchos pintores y son pocos los espacios que existen. Tampoco son excesivos los compradores.

### ¿Cuál es la solución entonces?

Tiene que haber una galería que se interese por ti, por tu obra y tu arte. Igualmente hay mucha política e intereses mezclados.

Particularmente he estado condicionada a mi familia, que la he antepuesto a mi pasión por la pintura. No obstante, me siento muy realizada con la vida que he tenido.

«Parte de mi talento procede de mi padre, al que le gustaba mucho dibujar y pintar»

«Mi estilo es el de realismo figurativo; siempre quiero que mis obras sean retratos pintados»

«En mis cuadros es muy importante la mirada, porque refleja la actitud y la forma de ser»

**ENTREVISTA >** Juan Amorós / Uterero del CD Eldense (Elda, 20-diciembre-1963)

# «Tengo mucha empatía con los jugadores, paso muchas horas con ellos»

Forma parte del CD Eldense desde hace más de dos décadas, y del primer equipo casi once años

FERNANDO TORRECILLA

Parece que no están, que no se les oye, pero por supuesto que están, con un peso determinante en el devenir de los vestuarios. Se trata de los utereros y el de nuestro equipo es Juan Amorós, con más veinte años de experiencia en el club -donde ha desarrollado infinidad de funciones- y cerca de once en la primera plantilla.

Entre sus funciones: tener el equipamiento de cada uno de los jugadores cuando llegan al vestuario y disponer de todo lo que les reclama el cuerpo técnico. Pero en muchas ocasiones hacer también de psicólogo, hablar con los chicos y ser incluso el pasto de sus bromas, porque "no dejamos de ser como una familia".

Se enorgullece de la notable trayectoria del equipo, con resultados excepcionales, y recuerda la diferencia respecto a otras temporadas. "Hemos tenido que dar un salto de calidad, los jugadores, los técnicos y, obviamente, yo", dice, antes de apuntar con una sonrisa que también ha subido la nómina.

## ¿Cuánto tiempo llevas en el club?

Más de veintidós años. Empecé por culpa de mi mujer Inés (ríe); una tarde llegó a casa y me dijo que había apuntado a nuestro hijo, Cristian, al Eldense. Comencé a ir a los entrenamientos en el campo de tierra anexo y un día el entrenador me pidió si podía hacer de delegado.

Al principio dije que no, pero me convencieron, estando Germán Torregrosa de presidente. He pasado por todas las categorías por las que pasó mi hijo, incorporándome al primer equipo hace casi once años.

## ¿Exactamente cuáles son tus funciones?

Me encargo de que los futbolistas y técnicos tengan todo listo. Ahora que es invierno preparo, en cada ubicación, las camisetas térmicas, sudaderas, pantalones, calcetines, botas, espinilleras...

El material debe estar perfectamente limpio -lavo yo mismo la ropa-, además de los balones, bien hinchados. Todo esto lo hago el día antes de los partidos o la propia mañana.



## ¿Incluso cuando jugáis fuera?

En ese caso voy con ellos en el bus, aunque estoy antes en el estadio para 'montar el vestuario' y que tengan todo lo que precisan de cara al encuentro.

## ¿Ha cambiado tu trabajo en Segunda División?

Por supuesto. Han cambiado muchas cosas y ahora cobro un poco más (ríe). La Liga nos obliga a que el vestuario esté listo tres horas antes de los partidos, porque van las televisiones y hacen un barrido con la cámara.

He tenido también que dar un salto de calidad, al igual que todos los demás: jugadores, entrenadores, ojeadores y el propio club. Es mucho más profesional.

## Debes tener mucha empatía con los jugadores.

Claro, porque paso muchas horas con ellos. Cuando entro al estadio y sobre todo al vestuario, me tengo que olvidar de mis problemas personales y mostrarles a todos mi mejor cara.

«Llegué al club por medio de mi mujer, Inés, que había apuntado a nuestro hijo Cristian»

Al final le sirvo a casi cuarenta personas y me piden de todo, las botas, el hielo, las pelotas...

## ¿Qué principales manías tienen?

La ropa interior es sagrada para ellos y tiene que ser esa

«Me encargo de que los jugadores y el cuerpo técnico tengan todo preparado para el partido»

para los partidos, aunque esté vieja y desgastada. Igual que las botas o las espinilleras.

## Anécdotas te habrán pasado muchas.

Carlitos -Carlos López Huesca-, que jugó con nosotros media temporada en la 2015-2016, siempre se quejaba de que los calcetines estaban viejos. Eran otros tiempos y no contábamos con la cantidad de ropa que tenemos ahora.

Me amenazaba con que me los iba a quemar y un día que me despisté, oí a humo, me acerqué y había quemado los treinta o cuarenta pares de calcetines. Tuve, por lo tanto, que pedir que compraran nuevos (ríe).

## ¿Por qué te cuesta a veces darles la ropa?

Porque empiezan a pedir sudaderas y térmicas en pleno mes de octubre, cuando aún estamos a más de veinte grados y no hace frío (ríe). Siempre les digo la semana que viene, debido a que cuanto más ropa les dé, más tengo que lavar luego.

Al final siempre se las doy, aunque tengo un 'pique', una broma, con ellos. Les miento y les comento "es imposible, el convenio de utereros no me permite daros tan pronto las sudaderas", por ejemplo.

## ¿Qué sensaciones te transmite el equipo?

Son una piña, es una de las claves de los buenos resultados. Sí es verdad que tengo que ejercer a veces de psicólogo, pero en esta categoría ya menos, son mucho más profesionales.

Intento hablar con los que están jugando menos, para que tengan más paciencia.

## El sueño no acaba.

Sí, pero debemos tener los pies en el suelo. El objetivo no es otro que la permanencia.

«La ropa interior es sagrada para los chicos, aunque esté desgastada e incluso medio rota»

**ENTREVISTA >** Juanto Ortuño / Jugador del CD Eldense (Yecla, 11-febrero-1992)

# «La salvación sigue siendo el objetivo»

Destaca como clave el buen ambiente del vestuario y el excelente momento que está viviendo

FERNANDO TORRECILLA

Juanto Ortuño, trotamundos del fútbol, está disfrutando en su segunda temporada en el CD Eldense y en nuestro municipio -tan próximo a su Yecla natal-, donde se siente sumamente querido y respetado, y no piensa más allá de la presente campaña.

Además, está viendo puerta con relativa facilidad y nos apunta, con una media sonrisa, que “tendría un gol más si no me hubieran quitado uno frente al Valladolid”. En ese sentido, el buen nivel de delanteros del conjunto hace que se retroalimenten unos a otros

Reconoce, no obstante, que los objetivos son grupales y que el reto es la permanencia, aunque si los resultados les responden, no descarta nada. Tiene contrato hasta el próximo mes de junio y el club no debería dejar escapar a un jugador de su talento.

## ¿Crees que estás en un momento de madurez dentro de tu carrera?

Se puede decir que sí. Me encuentro muy bien, de los mejores en todos los sentidos: personal y futbolístico. Son un conjunto de ambas cosas que hace que las cosas salgan mejor en el campo.

## ¿Qué tipo de delantero eres?

Intento aportar muchas cosas al equipo, sobre todo trabajo -el fútbol cada vez es más exigente físicamente- y darles soluciones a mis compañeros, mediocentros y extremos principalmente.

Obviamente estoy pendiente del gol, como todos los delanteros. Me gusta el contacto con el balón, pero estando arriba debo estar muy pendiente de cualquier oportunidad que surja, aunque eso me aleje un poco más del juego en sí.

## Hay mucha competencia en la delantera.

Así es, pero cuando es sana, es positiva para el equipo; hace que crezca el nivel de los delan-



teros, debido a que tienes la exigencia de estar bien para seguir jugando o tener la oportunidad de hacerlo. De hecho, nos está viniendo bien y el equipo está sacando buenos resultados.

## Estás viendo puerta.

Sí, estoy marcando goles, pero me quitaron uno frente al Valladolid, que el VAR dijo que era mano. Tuve la suerte de marcar de tacón contra el Amorebieta, solo faltaría que ese también me lo hubieran anulado (ríe).

Fue un recurso, la solución más adecuada por como estaba el cuerpo. Salió bien y fue un golazo.

## ¿Cómo es el técnico?

Fernando Estévez es un preparador que le gusta estudiar muy bien al rival, intentando sacar dos o tres matices, sobre la forma que tienen de atacar o defender.

Intenta simplificarnos todas estas características para que en el partido tengamos las ideas más claras. Por ejemplo, si sabe que un equipo tiene un punto débil, nos lo sabe transmitir.

## ¿El objetivo del equipo sigue siendo la permanencia?

Por supuesto. Hemos tenido unos buenos resultados, pero no hay que perder el foco, porque hemos rozado también la zona de descenso.

Ojalá sigan los buenos resultados, aunque la realidad es que somos un recién ascendido y el reto es salvarnos. Ya veremos si podemos optar a más cosas.

## Fuera del Pepico Amat estáis logrando muchos puntos.

Sí, pero en casa también hemos conseguido victorias importantes. En los puntos fuera de casa, en parte es por lo que comentaba anteriormente, hay un exhaustivo estudio de los rivales.

Ya la pasada campaña logramos relevantes victorias a domicilio, como en el campo del Nàstic (0-4).

## ¿Cuáles son tus retos personales?

Después de la trayectoria que llevo en el fútbol, me centro un poco en disfrutar del momento, del día a día, porque hay muchas cosas que no puedes controlar y no puedes permitir que te frustren.

En el CD Eldense estoy muy a gusto, me siento querido y me están saliendo las cosas bien.

## ¿Descartas la opción de jugar en Primera División?

No depende de mí, sino de muchos factores. Lo que sí depende de mí es estar bien, disfrutar jugando, entrenando, y si se da la oportunidad, bienvenida sea. Ojalá.

Sin embargo, no está dentro de mi cabeza; sí lo está el Eldense, gozarla, pelearla al máximo...

## ¿Qué te parece esta afición?

Es espectacular, son una maravilla, están con nosotros en todo momento, apoyándonos en todos los campos. Este año, en Segunda, es más sencillo,

pero el pasado año acudían a campos que decíamos “¡madre mía, nos acompañan al fin del mundo!”.

Además, son superrespetuosos, dándonos siempre el máximo cariño...

## ¿Cómo es el vestuario?

Tenemos mucha unión entre todos los compañeros. Es un grupo humano, alrededor de cuarenta entre jugadores, cuerpo técnico y auxiliares, y se debe cuidar bien, porque hay muchas personalidades diferentes.

Para que funcione este grupo, cada uno debe entender el rol que tiene en cada momento, que sumen pese a que no tengan los minutos que piensan que se merecen.

«Estar bien personal y deportivamente hace que las cosas salgan bien dentro del campo»

«Me gusta estar en contacto con el balón, pero sobre todo buscar oportunidades de gol»

«Tener competencia sana en la delantera es bueno; se refleja en los resultados del equipo»

# Elda

# ciudad de Navidad

Este año  
Descubre sus joyas

Encendido de luces  
1 de diciembre 2023  
en la Plaza Mayor

Tiovivo  
9 diciembre al  
22 de diciembre 2023  
en la Plaza Mayor

Cartero Real  
29 diciembre 2023  
en la Plaza Mayor, Castelar  
y Plaza de Arriba

San Silvestre  
31 diciembre 2023  
en la Plaza Castelar

Mercado Navideño  
30 noviembre al  
3 de diciembre 2023  
en la Plaza de la Hispanidad

Campamento Real  
1 al 4 de enero 2024  
en la Plaza de Arriba

Bajada de antorchas  
y Cabalgata  
5 de enero 2024

Actividades y animación  
en Juan Carlos I

Carpa Navidad  
en la Plaza Castelar



Ayuntamiento  
de Elda



ELDA

Te deja huella