

AQUÍ en la Vega Baja

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

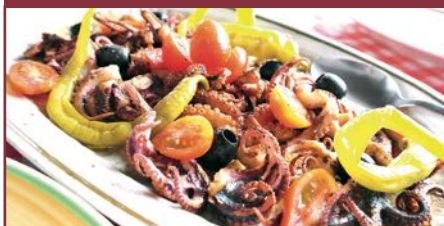
«No hace falta conocer el peligro para tener miedo; de hecho, los peligros desconocidos son los que inspiran más temor» Alejandro Dumas (escritor)



La mejor atención posible

Págs. 2 a 4

Gastronomía



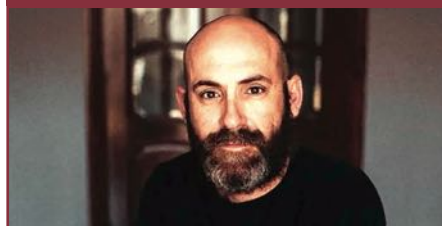
Es universal la costumbre de hacerse una mariscada, pero cada lugar goza de sus propios mariscos. Pág. 22

Premios



Marcos Candela consiguió el segundo puesto en el World Championship con su panettone de chocolate. Págs. 30 y 31

Cine



El callosino Gustavo Rodríguez Cuneo ha presentado su corto-documental sobre rituales de la Vega Baja. Pág. 29

Política



El Consell de PP y Vox presentan unas cuentas al alza, pero la oposición critica recortes en áreas clave. Págs. 8 y 9

SEGURLAB

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

Acercamos el Servicio Médico a su Centro de Trabajo

Solicita información: 966 78 17 97 info@segurlab.es www.segurlab.es

ENTREVISTA > José Luis Sáez / Alcalde de Guardamar del Segura (Guardamar, 25-agosto-1972)

«Mi propósito siempre es atender lo mejor posible a todo el mundo»

Respecto a los planes urbanísticos pendientes Sáez afirma que se van a desarrollar, y vaticina un 2024 con mayores ingresos presupuestarios y capacidad para realizar inversiones

ÁNGEL FERNÁNDEZ
TRANSCRIPCIÓN: DAVID RUBIO
FOTOS: SALVA GONZÁLEZ

Afrontando el que ya es su tercer mandato consecutivo al frente del Ayuntamiento de Guardamar del Segura, el alcalde José Luis Sáez se sigue mostrando ilusionado por realizar nuevos proyectos para su municipio.

Nos recibe en su despacho para rememorar sus comienzos en política, así como repasar las futuras actuaciones previstas en esta turística localidad ubicada al norte de la Vega Baja y plagada de playas, monumentos históricos y parajes naturales.

¿Cómo recuerdas la Guardamar de tu infancia?

Desde luego muy diferente a la que tenemos hoy en día. Si nos vamos a cuando tenía la edad de mi hija, que ahora va a cumplir diez añitos, recuerdo un Guardamar muy tranquilo y con poca efervescencia. Era un municipio que estaba entonces eclosionando y naciendo.

Estudié en el colegio de las Carmelitas, a la espalda del templo parroquial, y de ahí salté a Torrevieja porque en aquel entonces Guardamar no tenía instituto. La verdad es que conservo muchos amigos de esa época.

Más adelante trabajaste en la televisión local...

Primero hice mis pinitos en la Universidad Politécnica de Valencia, pero en seguida me di cuenta de que aquello no era para mí. Entonces me surgió esta posibilidad dado que en Guardamar se estaba montando una televisión local. Esto me llamó mucho la atención, así que regresé al pueblo e hice un curso intensivo de medio año para ser ayudante de realización.



En 1993 iniciamos aquella televisión, lo cual me permitió conocer más a fondo todas las actividades del municipio ya fueran deportivas, culturales, asociativas, etc.

Fue una televisión local referente. Paseando por las calles notabas la influencia que tenía en las casas aquella programación que generábamos cada día. Entre tres o cuatro trabajadores hacíamos toda la parrilla de lunes a domingo: Grabar las imágenes, realizar la locución de la noticia, presentar el informativo, etc. Sin embargo, cuando llegó la era digital tuvimos que desconectarla dado que el municipio no tenía el número mínimo de habitantes como para acceder a la TDT. Se acabó así una etapa muy bonita.

Imagino que esta experiencia televisiva te ha ayudado bastante en tu labor como alcalde.

Sí, aquello me dio una soltura innata. Por ejemplo, para los partidos del Alone en Tercera División me iba a los campos y me ponía delante de la afición del equipo contrario a grabar y locutar al mismo tiempo con la cámara y el micrófono. Aquello me quitó bastante la vergüenza de tener contacto con el público.

Recuerdo que la primera vez que salí en televisión no me gustó nada, porque me vi muy cortado y cohibido. Sin embargo cuando lo haces un segundo día, un tercero, un cuarto... acabas entrando en una dinámica. También me pasó algo parecido cuando monté mi negocio de audiovisuales en 1999, porque el tener una tienda te hace estar en contacto permanente con los clientes y te acabas haciendo prácticamente un sociólogo.

Este negocio familiar continúa activo 24 años después...

Ahora lo regenta mi mujer, junto a otra tienda que montó con su hermana dedicada al mundo del bebé. Todavía cuando tengo algún hueco por las tardes me gusta ir al negocio, dado que es parte de mi vida.

Te cuento una anécdota. Después de las elecciones de 2015 me tocó ir a grabar tres o cuatro bodas siendo ya alcalde, porque eran compromisos adquiridos de antes. Recuerdo que un día acercándome a una mesa para filmar a los comensales hubo un señor que se me acercó y me preguntó... "oiga, ¿tan mal está el ayuntamiento?" (risas). Al final me di cuenta que tenía que dejarlo porque terminaba robándole parte del protagonismo a los novios (risas).

¿Cuándo y por qué decides empezar en política?

Pues era algo que no me había planteado nunca. Es cierto que ya era afiliado al PSOE desde 24 años atrás, pero mi participación siempre había sido menor dentro de la agrupación local. Me afilié porque mi hermana era militante desde tiempo atrás, y me animó ya que necesitaban aumentar el número de afiliados. Como también me sentía identificado con el sentimiento socialista, le dije que sí.

Durante años iba al partido bastante poco, solo cuando se celebraban elecciones a secretario general o para alguna asamblea concreta. También es cierto que durante las épocas electorales nuestros candidatos siempre me buscaban para que les ayudara con la realización de vídeos de campaña. Hasta que en 2014 me citaron para una reunión. Yo pensaba que sería para hablar de vídeos... pero mi sorpresa fue que me propusieron ser el candidato a la alcaldía de Guardamar.

¿Y cómo te convencieron para que aceptaras?

Me vi en una tesitura muy difícil. Era algo que no había pensado nunca, y mi conocimiento del mundo de la política se limitaba básicamente a seguir los plenos y las noticias. Además entonces acababa de nacer mi niña.

Cuando lo conté en casa inicialmente a mi mujer no le hizo mucha gracia, pero luego acabó diciéndome "pues si te apetece, hazlo". En aquel momento veníamos de una legislatura difícil en la que se habían obtenido unos resultados muy malos con la anterior alcaldesa María Elena Albentosa como candidata. Al final les dije que solo tiraría adelante si me acompañaban personas que yo considerara, quería gente joven sin mochilas. En la agru-

«Sigo acudiendo de vez en cuando a atender mi negocio familiar porque es parte de mi vida»

«Nunca me había propuesto entrar en política hasta que me propusieron ser candidato a alcalde»

«En mis primeras semanas como alcalde los tecnicismos de la Administración me sonaban a 'chino'»

«Queremos introducir nuevas tecnologías en nuestra promoción turística»

«Guardamar necesita más infraestructuras deportivas de techo cubierto»

pación no me pusieron ninguna pega.

¿De qué forma recuerdas tu primer mandato como alcalde?

Aprendí muchísimo. Durante las primeras semanas pensaba que todo el mundo me hablaba en chino porque no entendía nada cuando me decían que si expedientes, procedimientos, reajustes, modificaciones de crédito... Era una nomenclatura que no había escuchado nunca. Al mes ya me iba sonando a valenciano, y a los dos meses por fin castellano (risas).

Fue además una legislatura bonita porque teníamos que entendernos con Izquierda Unida y Podemos, formaciones con las que se creó una complicidad muy grande. El PP se vio fuera del gobierno, algo que se tomaron muy mal durante los primeros meses, con plenos muy sangrientos. Hubo que aguantar, y lo hicimos con buena nota. Creo que por eso el respaldo de la ciudadanía fue muy amplio en las siguientes elecciones.

Actualmente gestionas los departamentos municipales de Comunicación, Deportes y Turismo además de la alcaldía. ¿Por qué dichas áreas en concreto?

Turismo es un área que siempre ha recaído en la alcaldía. La verdad es que es un tema del que yo no tenía mucha idea cuando empecé. De hecho yo tenía pensado que mi compañera María Venerdi fuera la concejala, pero lamentablemente solo obtuvimos siete concejales y se quedó fuera. Aún así teníamos ideas muy claras sobre poner en valor todo ese patrimonio oculto para darnos una amplitud de abanico más allá del 'sol y playa'. Trabajamos el turismo gastronómico, deportivo, patrimonial, cultural, medioambiental, etc.

Todo eso sumado al gran equipo de esta concejalía, dirigido por Joan Carles Martí y con unas chicas extraordinarias atendiendo en el mostrador. Merced a eso se ha conseguido que Guardamar estuviera en el nivel 3 de municipios turísticos de la Comunidad Valenciana y que se realizaran planes estratégicos de turismo. Hemos estructurado esta concejalía conforme a la importancia que tiene. Ahora falta el siguiente paso, que es dotarla de mayor presupuesto



El alcalde de Guardamar, José Luis Sáez, en un momento de la entrevista realizada en el despacho de alcaldía por nuestro director, Ángel Fernández.

para poder implementar las nuevas tecnologías.

¿Y Deportes?

Porque de entre los siete concejales yo era la persona más vinculada al mundo de los deportes. Desde que tengo uso de razón he jugado al balonmano, baloncesto y tenis defendiendo los colores de los clubes de Guardamar. Como decía mi madre, era peón de muchos y oficial de nada (risas). Todo eso unido a mi experiencia en televisión, que me había hecho conocer de cerca a todo el entramado deportivo de la ciudad y sus reivindicaciones.

En esta área también estoy contento con todos los progresos realizados. Se ha conseguido dotar de infraestructuras deportivas, como la mejora del campo 1 de césped artificial, la remodelación de las instalaciones del polideportivo o la generación de pequeños campos de minifútbol para que los niños pequeños tengan sus espacios en la calle. Aquí también hemos tenido a un gran grupo humano encargado del mantenimiento de las instalaciones con su responsable Alberto Bernal al frente.

¿Faltan más infraestructuras deportivas en el municipio?

Sí, claro. En el Palau Sant Jaume solo tenemos un pabe-

llón cubierto, y este año se incorpora el voleibol femenino que se suma a los clubes de fútbol sala, baloncesto y bádminton. Es muy difícil coordinar todos estos deportes con una sola instalación, más aún teniendo en cuenta que todos entrenan en horario de tarde.

El problema es que para todo lo que sean nuevas instalaciones hablamos de precios desorbitados. Necesitaríamos techar y cambiar la superficie del suelo de una de las pistas exteriores, y un segundo campo de césped artificial en el complejo de las Rabosas... aunque ahora mismo la Comisión Europea ha dictaminado que en ocho años no deberá haber más campos de este tipo.

Los ayuntamientos suelen necesitar ayudas de administraciones superiores para estas actuaciones, aunque no son fáciles de solicitar. ¿Cuál es el truco para haber conseguido subvenciones importantes?

A veces son muy difíciles de conseguir. Aun así Guardamar tuvo uno de los dieciséis proyectos que se concedieron por los Fondos Europeos en la Comunidad Valenciana. Para esto necesitas mimbres, es decir presentar algo diferenciado para que cuando lo pones encima de

la mesa el que lo analiza vea que realmente vale la pena.

En nuestro caso nos centramos en la puesta en valor del parque de La Fonteta y el molino de San Antonio. Ten en cuenta que este tipo de fondos siempre le dan suma importancia a todo aquello que viene ligado con lo medioambiental. El parque está enclavado en las Dunas de Guardamar, y el molino en el cauce viejo del río Segura formando parte de un rico entorno con el azud, las compuertas y el antiguo puente de hierro.

Al final hemos sido beneficiarios de 2,3 millones de euros, y el ayuntamiento no tendrá que poner nada. Tenemos tres años para acabar con este proyecto, pero no será el último.

¿Para qué otros proyectos se ha solicitado también financiación?

Hemos solicitado una subvención superior a los 800.000 euros dentro del Plan Planifica de la Diputación de Alicante para la remodelación integral del parque Reina Sofía, ya que tiene 35 años de vida y ha sido muy utilizado por familias tanto de Guardamar como del entorno.

Tampoco nos olvidamos de nuestras playas con los planes que el Gobierno de España tiene al respecto. De hecho recientemente me entrevisté con Hugo Morán, el secretario de Estado,

para exigirle la inversión de 1,7 millones de euros que se nos ha prometido, y está en fase de resolución de los expedientes medioambientales, con el fin de realizar un dragado efectivo tanto en el río como en el cauce antiguo. Hay un montón de proyectos sobre la mesa.

¿Qué nivel de deuda tiene el Ayuntamiento de Guardamar a día de hoy, teniendo en cuenta el pago pendiente por tema del Casal de la Música?

Finalmente este pago será de 9,6 millones de euros. Se trata de un procedimiento iniciado en 2002 y que es un auténtico disparate. Yo soy ya el cuarto alcalde que ha tenido Guardamar desde que esto ocurrió.

Cuando llegamos al ayuntamiento, hace ocho años, teníamos 12,5 millones de deuda y actualmente estamos en 1,2 millones. Por lo tanto, si ya hemos sido capaces de quitar once millones, yo espero que en los próximos ocho años podamos pagar todo lo generado por la obra del Casal de la Música para que se quede a cero.

Para hacer frente a esta nueva situación vamos a acudir a un fondo de impulso económico del Gobierno de España, que nos hará el ingreso de los 9,6 millones más intereses. Luego dispondremos la deuda en pagos, amortizando unos 1,6 millones cada año. Yo no quiero entrar en disputa sobre quién es el culpable, el caso es que lo vamos a pagar y lo solucionaremos.

Por fin el CEIP Guardamar es una realidad después de catorce años en barracones. ¿Cómo marcha ese otro hito fundamental que es el centro de Formación Profesional, con una

«Hemos solicitado 800.000 euros a la Diputación para remodelar el parque Reina Sofía»

«Acudiremos a un fondo del Gobierno para hacer frente al pago del Casal de la Música»

«Espero que el nuevo Consell respete el acuerdo para que tengamos un centro de FP»

«El ayuntamiento va a dejar de asumir los sobrecostes del servicio de basura»

inversión de 13,5 millones de euros?

Se supone que en 2024 empezaremos con la licitación del proyecto. El Plan Edificant surge de la iniciativa del PSOE, pero ahora hay otro partido en la Generalitat así que nos toca volver a sentarnos con la dirección general de Infraestructuras Educativas y el secretario autonómico de Educación para que toda la documentación que ya teníamos validada se respete. Ya no solo para el centro de FP, sino para otros proyectos donde la participación de la Generalitat es fundamental.

Yo espero que se respeten los acuerdos y que por tanto Guardamar tenga, en los próximos tres o cuatro años, un centro de FP que nos vendrá muy bien a todos.

Guardamar siempre ha destacado por su patrimonio. Recientemente se ha 'reconquistado' el Castillo y se ha obtenido el nombramiento de Capital Cultural 2023. ¿Cuáles son las siguientes acciones proyectadas?

Queda mucho por hacer todavía. Tenemos un proyecto muy bonito para continuar dotando al Museo Arqueológico de Guardamar (MAG) con nuevas salas y contenidos. Además hay que seguir invirtiendo en los yacimientos, el castillo y la fortaleza romana y tardorromana del Moncayo. A nivel patrimonial contamos con muchas necesidades y precisamos de mucho dinero para acciones como mejorar los accesos o crear centros de atención al visitante.

Según los planes urbanísticos, ¿por dónde está previsto que crezca Guardamar en el futuro?

Esto es algo que viene marcado por el último plan general de 2004. Ahora ya está en fase de construcción la urbanización El Mirador. Además tenemos el ZO-2 como continuidad a la zona residencial El Edén; al tiempo que los ZO-4, ZO-5 y ZO-6, en la zona próxima al hotel Playas de



Guardamar, y Campomar están en fase de inicio de expediente. También se está moviendo el ZO-3 como ampliación del cementerio.

Son todos planes que no vienen de esta legislatura, sino que se aprobaron a principios de siglo pero que por diferentes motivos no se habían desarrollado. Sin embargo ahora están cogiendo fuerza, también gracias a la aprobación de los Planes de Acción Territorial por parte de la conselleria que nos ha permitido solventar diversas afecciones. Ahora mismo son los empresarios quienes están trabajando sobre el terreno, apoyados por los técnicos municipales y el ayuntamiento, para que estos planes urbanísticos vean la luz.

¿Cuándo estará el presupuesto 2024 y qué novedades traerá?

Tendrá novedades importantes. En el último pleno aproba-

mos una subida del IBI pasando del 0,81 al 0,95. Además se va a modificar la tasa de basura, que en enero ya no gestionará Hidraqua sino Suma Tributaria separando los recibos de residuos, agua y el canon de alcantarillado.

Al casarlo con los datos del catastro sumaremos a aquellos abonados que ahora mismo no están cumpliendo con su obligación fiscal. Hasta ahora el ayuntamiento ha soportado los sobrecostos del incremento en la gestión de residuos, que este año ha sido de 600.000 euros, pero a partir del año que viene repercutirán en los vecinos.

Por tanto se producirá un incremento importante en el volumen de los ingresos del ayuntamiento respecto a la que teníamos en años anteriores y las arcas municipales tendrán un poco de desahogo para poder cubrir los servicios necesarios

a la ciudadanía. Será, además, un presupuesto menos restrictivo que el de 2023, dado que hemos tenido que recortar bastante sobre todo debido a los aumentos energéticos.

Se parecerá más a los presupuestos de 2021 y 2022, con partidas mejor dotadas para no tener que pasar las calamidades de este año en el que estamos llegando un poco justos al final del ejercicio.

Tras el cambio político producido en la Generalitat y el relevo en la presidencia de la diputación, ¿cómo crees que marcharán las relaciones del ayuntamiento con estas instituciones?

Por nuestra parte tenemos toda la predisposición del mundo a colaborar. Respecto a la Generalitat, ya nos hemos reunido con la delegada del Consell en la provincia para ponerle sobre la mesa todos los proyectos

que tenemos en marcha. Ella misma se comprometió a ser altavoz de dichas iniciativas para que Guardamar continúe en la misma línea ascendente que lleva.

Respecto a la diputación, pues tres cuartas partes de lo mismo. Con el nuevo presidente, Toni Pérez, tengo poca relación dado que Guardamar y Benidorm somos municipios distantes y nos hemos visto pocas veces, pero mi actitud será la misma. Nosotros nos asumimos a todas las subvenciones que saca la Diputación y acatamos todas las resoluciones.

A fin de cuentas este dinero es público, y nos debemos a todos los ciudadanos voten a quien voten. Cuando alguien viene a mi despacho nunca le pregunto a quién ha votado. Mi propósito siempre es atender lo mejor posible a todo el mundo.

¿Conseguiremos mejorar las comunicaciones de la Vega Baja en esta legislatura? Quedan pendientes varias obras de carreteras por parte del Estado y Carlos Mazón ha prometido el tranvía...

Todo eso es muy complicado y complejo debido a la orografía y los sistemas naturales que tenemos como las salinas de Santa Pola, el sistema dunar de Guardamar o las lagunas de Torreveja.

Yo quizás soy más partidario de potenciar y dar mayor rendimiento a las comunicaciones existentes. Por ejemplo, hay unas concesiones de líneas de autobús que no se están cumplimentando, por lo que se deja en precario de servicios a muchos municipios. Nosotros solicitamos algo tan básico como el transporte al hospital o al aeropuerto. Esto sería mucho más sencillo que pensar en infraestructuras que tardarán años en desarrollarse. Primero vamos a consolidar lo que tenemos, y después todo lo que venga bienvenido será.



audiomar
centro auditivo

C/ Mayor, 29 - 03140 GUARDAMAR DEL SEGURA

☎ 624 01 33 91

NUEVO CENTRO AUDITIVO

OFERTA

DE APERTURA

Niveles 5 y 7
2ª Unidad **70%**



EL COMERCIO LOCAL

FORMA PARTE DE TI

GUARDAMAR DEL SEGURA



el comercio local
FORMA PARTE DE TI
guardamar del segura

NO USAR PRESERVATIVOS 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



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 incongruencia, 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 Orihuela 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
DIRECTORFernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTODavid Rubio
ACTUALIDAD Y POLÍTICAJonathan Manzano
SOCIAL Y DEPORTESCarmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓNCarlos Guinea
CULTURAMaría Teresa Durán
JUSTICIAManuela Guilabert
BAJO VINALOPÓFabiola Zafra
VEGA BAJAFernando Torrecilla
ALCOYJavier Díaz
MEDIO VINALOPÓNicolás Van Looy
MARINA BAIXACarlos Forte
VILLENÀFernando Abad
PROVINCIAAdrián Cedillo
VALENCIAAlejandro Pla
VALENCIAAlejandro Carrilero
VALENCIAAlba Berenguer
CORRECCIÓN DE TEXTOSJosé Pastor
DIRECTOR COMERCIALFede Romero
MAQUETACIÓNPedro Mateo
CREATIVIDADMiguel 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.

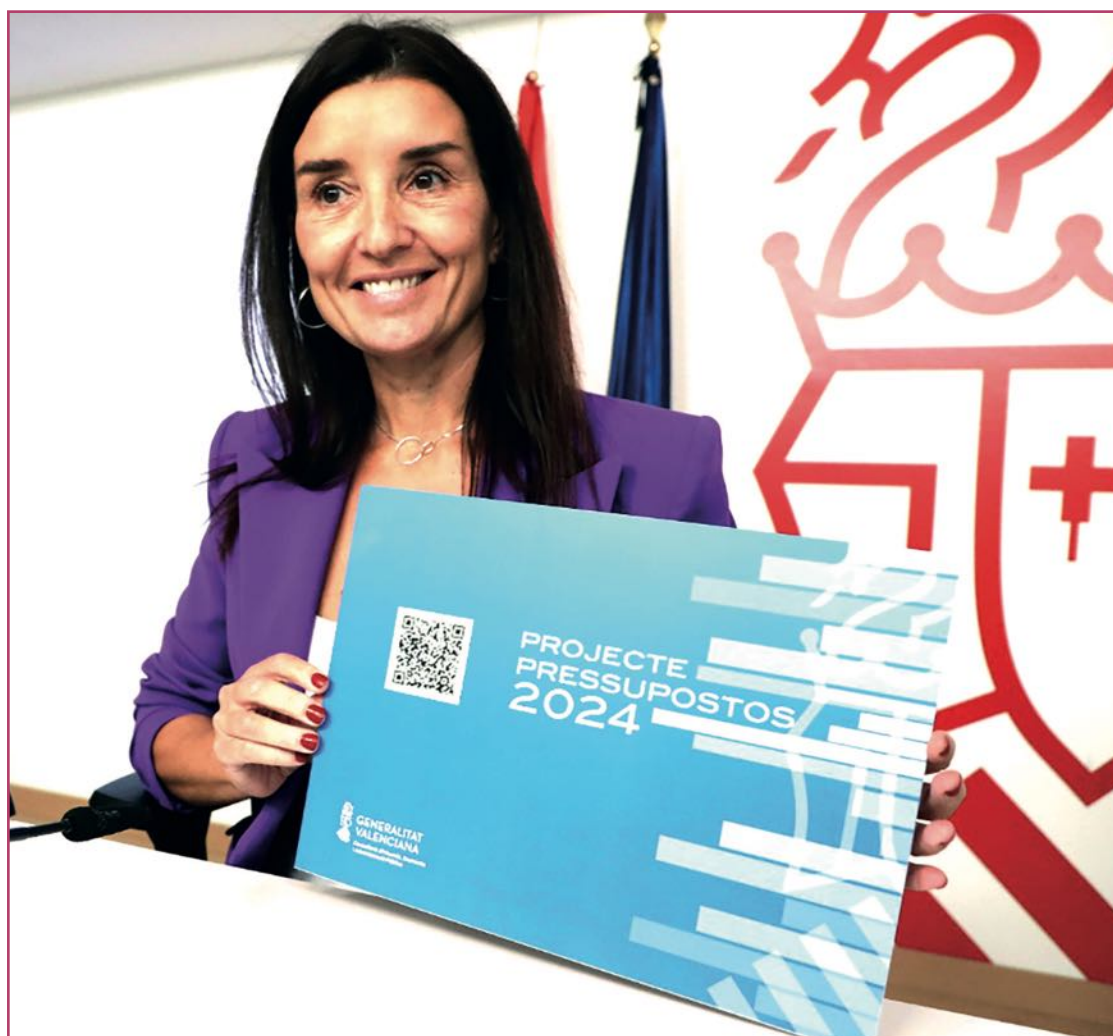
Desde AQUÍ grupo de comunicación hemos querido analizar las cuentas de la mano de dos diputados autonómicos, una representante del Consell y el otro de la oposición.

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-

puetario 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%

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

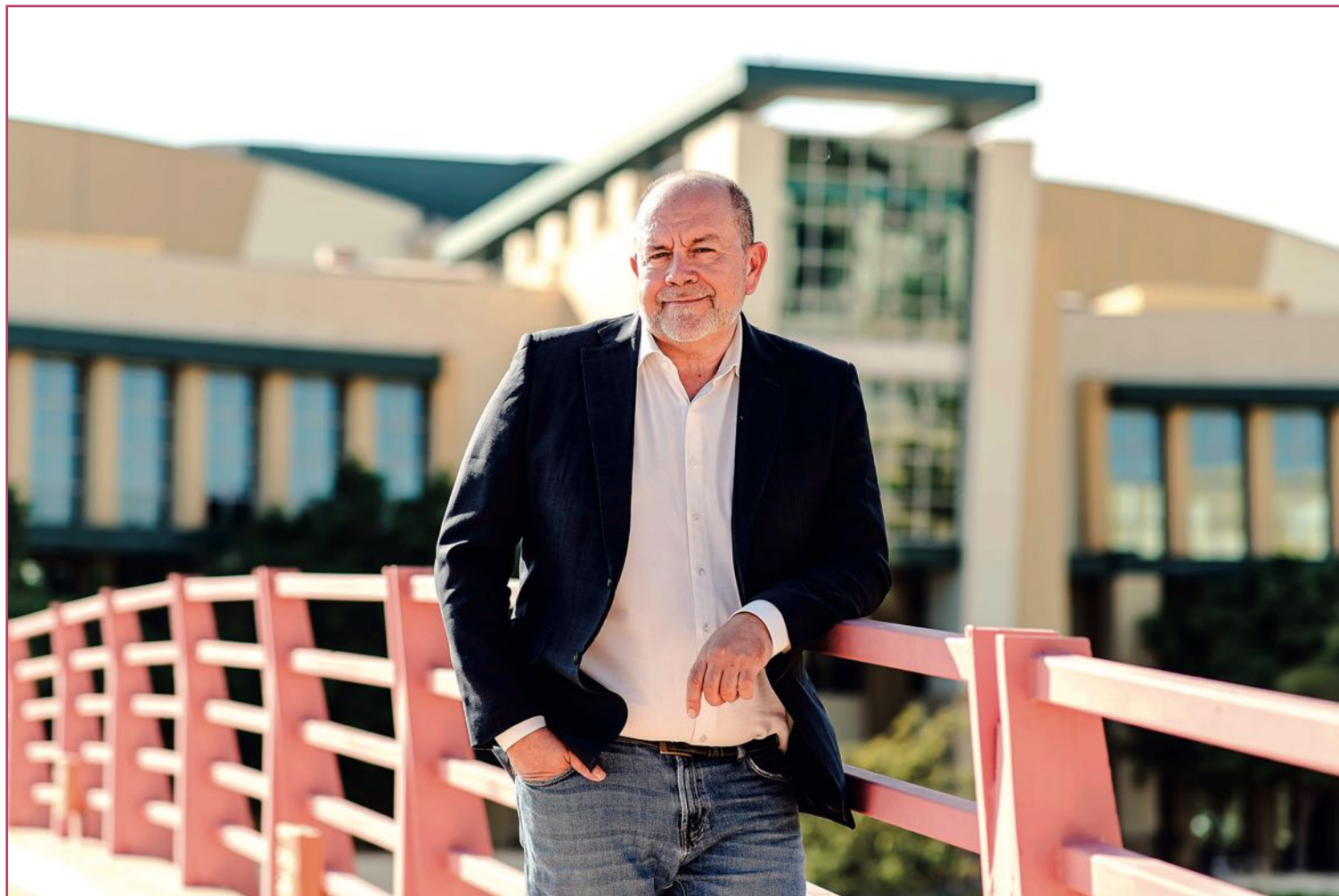
Licenciado en Filosofía y Letras y especializado en Geografía e Historia por la Universidad de Alicante, el currículum de este ilicitano es de lo más polifacético.

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 comparadas 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 continué 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 m2, 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 parilla 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-

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

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.

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

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

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 km², 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 km²) 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 km²) 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 Astigi (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 pareados, 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 **nn**
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 Amys-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 immortalizó 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

ENTREVISTA > María Venerdi / Concejala de Fiestas del Ayuntamiento de Guardamar del Segura

«Somos un referente en la provincia con nuestra programación navideña»

Hasta el 6 de enero Guardamar volverá a irradiar con luces y atracciones para toda la familia

FABIOLA ZAFRA

Si hay un municipio de la Vega Baja que vive la Navidad como ningún otro, ese es Guardamar del Segura. Cada año es visitado por niños y familias de toda la provincia que recorren los mágicos poblados navideños que instalan, donde pueden ver en directo tanto a Papá Noel como a sus Majestades los Reyes Magos de Oriente, y hacer entrega de sus valiosas cartas a aquellos que pueden cumplir sus sueños.

Aparte de estos poblados, Guardamar tiene mucho que ofrecer durante estas fiestas. Para hablarnos de todo ello, contamos con una entrevista a su concejala María Venerdi.

¿Está todo preparado para dar inicio a las Navidades, 2023?

Básicamente sí, a falta de unas pinceladas. Hay tantísima actividad durante las Navidades, que la planificación de las fiestas empieza en el mes de marzo.

¿Qué nivel de participación se espera este año?

Si nos guiamos por los últimos años en Guardamar, se espera una participación alta y de gente de toda la Vega Baja, Alicante, Elche, incluso Murcia.

Creo que somos un referente en lo que a la Navidad se refiere.

¿El encendido de luces marcará el inicio de estas fiestas?

La verdad es que sí. Una vez que se encienden las luces parece que el pueblo se viste, y ya se respiran esos aires de alegría e ilusión que trae la Navidad.

Las luces sirven para recordarnos que estamos en fechas de compartir y disfrutar con los seres queridos, aprovechando una época del año muy bonita repleta de reuniones.

«Tras el encendido ya se respiran esos aires de alegría e ilusión que trae la Navidad»



SS.MM. los Reyes Magos de Oriente a su llegada al poblado del municipio el 3 de enero de 2023.

¿Cuánto durará la programación festiva?

El encendido de luces tendrá lugar el martes 5 de diciembre y la programación durará hasta el mismo sábado 6 de enero, por lo que tendremos un mes completo de actividades y eventos.

¿Habrá novedades en la programación este año?

Siempre hay novedades. A pesar de que los eventos sean más o menos los mismos, siempre cuentan con cosas nuevas o detalles para el disfrute de todos los visitantes.

¿Cuáles son los actos más esperados?

Esta pregunta es difícil de contestar, pero yo creo que los que más triunfan son siempre tanto la casita de Papá Noel como el poblado de los Reyes Magos.

Ambos eventos están repletos de actividades pensadas para ayudar a crear momentos para el recuerdo, y que los niños disfruten al máximo con los talleres, juegos, etc.

Particularmente, ¿cuál es el acto navideño que nunca se pierde?

Bueno, yo en concreto no me pierdo ningún acto. Me encanta estar en cada uno de ellos y compartir esos ratos con la gente, sobre todo ver las caras de ilusión que provocan en nuestros pequeños.

El acto más emotivo es para mí el del pregón navideño, este año ofrecido por Jesús Sánchez Ortiz, y también es especialmente bonita la inauguración del belén municipal que cada año nos regalan desde la Asociación Belenista de Guardamar.

Parece ser que nos enfrentamos a las Navidades más caras en muchos años, pero no por ello vamos a dejar de disfrutarlas al máximo. ¿Son gratuitos los actos en Guardamar?

Con la subida de precios que llevamos ya unos meses experimentando, la verdad es que ha sido todo un reto poder mantener el mismo nivel que otros años en el pueblo.

No obstante, estoy contenta y creo que se ha logrado el objetivo. Todos los actos organizados a través de la Concejalía de Fiestas son absolutamente gratuitos, por lo que la gente podrá vivir y disfrutar las fiestas como siempre, sin gastar dinero en las actividades que les proponemos.

Vienen fechas donde la gente invierte mucho tiempo y dinero en compras y regalos para la familia ¿Qué hace el Ayuntamiento para promover que la gente compre y disfrute de las actividades y gastronomía del municipio?

Desde los diferentes departamentos del ayuntamiento como Turismo, Promoción Económica, Cultura y Juventud y Fiestas, hemos preparado actividades enfocadas a la Navidad. Todos en conjunto, fomentamos el espíritu navideño y a su vez intentamos favorecer y ayudar con promociones y eventos para que los vecinos salgan a la calle.

Además, nuestros comercios, hoteles y restaurantes también hacen un esfuerzo ofreciendo una serie de ventajas en esta época navideña.

¿Quiere lanzar algún mensaje a los vecinos para que disfruten de las fiestas navideñas en Guardamar del Segura?

Mi mensaje a los vecinos y visitantes es como siempre desearles unas fiestas tranquilas, alegres y, por supuesto, un año aún mejor que el anterior. Ojalá cualquier cosa que esta temporada les traiga, esté llena de todo el amor y la luz que merecen.

Espero verlos disfrutando de la programación por las calles de nuestro pueblo. ¡Feliz Navidad a todos!

«Este año el pregón navideño será ofrecido por Jesús Sánchez Ortiz»

«Todos los actos organizados a través de la Concejalía de Fiestas son gratuitos»

...temps d'il·lusió i màgia *...time of illusion and magic*
Navidades Guardamar
...tiempo de ilusión y magia **2023**
ACTIVIDADES

MARTES 5 DE DICIEMBRE 2023

- ENCENDIDO DE LUCES NAVIDEÑAS a las 18.00h.

VIERNES 8 DE DICIEMBRE 2023

- PREGÓN DE NAVIDAD, a las 20:00h. en la Iglesia, a cargo de Jesús Sánchez Ortiz
- A continuación INAUGURACIÓN DEL BELÉN MUNICIPAL, realizado por la Asoc. de Belenistas de Guardamar, en la Plaza de la Constitución y amenizado por el Coro Juan Pablo II.

VIERNES 22 DE DICIEMBRE 2023

- PASACALLES DE PAPÁ NOEL a las 16:00h., salida Plaza de la Constitución, Ingeniero Mira, Avda. Los Pinos hasta Plaza Porticada.
Con la actuación de la Escuela de Danza Chari Candela.

DEL 22 AL 26 DE DICIEMBRE 2023

- CASITA DE PAPÁ NOEL en Plaza Porticada,
 - Horario día 22 : de 16:00 h. a 20:00 h.
 - Horario día 23: de 11:00h. a 14:00h. y de 16:00h. a 20:00h.
 - Horario día 24: de 11:00h. a 14:00h. y de 16:00h. a 19:00h.
 - Horario día 25: de 11:00h. a 14:00h.
 - Horario día 26: de 11:00h. a 14:00h. y de 16:00h. a 20:00h.

DOMINGO 24 DE DICIEMBRE 2023

- TREN DE PAPÁ NOEL
 - Horario: de 11:00h. a 13:00h. y de 16:00h. a 18:00h. Salida y llegada en Plaza Porticada.

DOMINGO 31 DE DICIEMBRE 2023

- TARDEVIEJA en Plaza del Ayuntamiento con música, precampanadas, DJS....de 16:30h. a 22:00h.

MARTES 2 ENERO 2024

- Actividades y Talleres Navideños a las 16:00h.
- Llegada de SS.MM. LOS REYES MAGOS EN EL CAMPO, a las 17:00h. en el auditorio del Campo.

MIÉRCOLES 3 Y JUEVES 4 ENERO 2024

- POBLADO DE SS.MM. LOS REYES MAGOS en Avda. los Pinos
MIÉRCOLES 3, Inauguración con la actuación del Centro de danza Stage a las 11:00h.
y a las 19:00h. Pasacalles con la AMC Vegamanía.
HORARIO DE APERTURA DEL POBLADO: DE 11:00 H. A 14:00 H. Y DE 16:00 H. A 20:00 H.

VIERNES 5 ENERO 2024

- GRAN CABALGATA DE SS.MM. LOS REYES MAGOS a las 18:00h. desde Plaza Jaume II hasta la Plaza del Ayuntamiento, al finalizar sus Majestades se dirigirán a los peques desde el balcón del Ayuntamiento.

DOMINGO 7 ENERO 2024

- EXALTACIÓN BELENISTA, a las 12:00h. en en Salón de plenos del Ayuntamiento y entrega de premios concurso de belenes.

Concurso de belenes: Bases en www.guardamardelsegura.es y redes sociales.



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA



GUARDAMAR
DEL SEGURA
capital cultural
valenciana 2023



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

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

5 de diciembre

DAYNA KURTZ DÚO

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

MÚSICA | ALTEA
M: 20 h

7 de diciembre

CAMELA



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

DESTACADOS DICIEMBRE:

TEMPOR - ADDA
SIMFÓNICA
ALICANTE 23 / 24

Pasiones

Descubre la programación aquí:



"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



ADDA-SIMFÓNICA ALICANTE
JOSEP VICENT, DIRECTOR TITULAR
TÍTERES ETCÉTERA.

GENERALITAT VALENCIANA

INSTITUT VALENCIÀ DE CULTURA

Al

Sabadell Fundació

DIPUTACIÓ D'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
llega 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

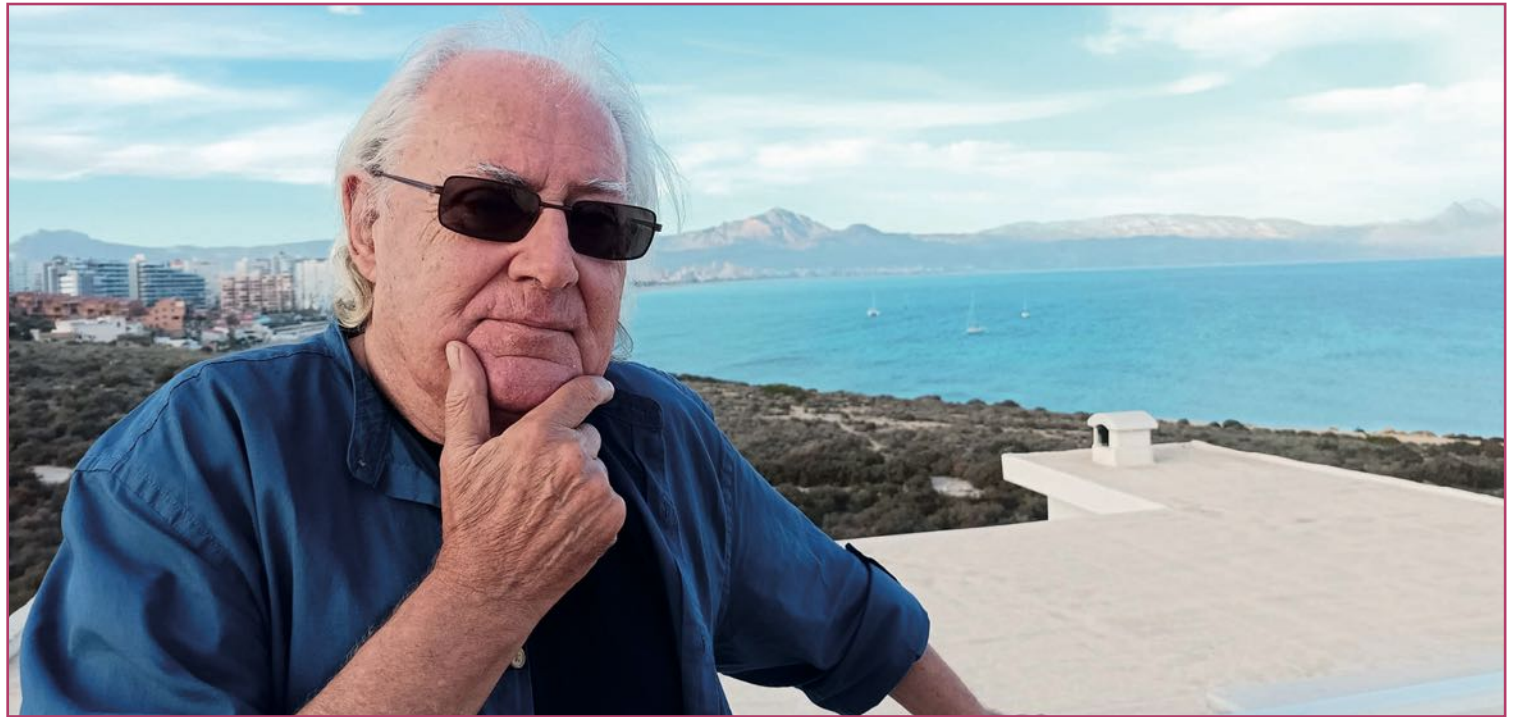
Habla con ilusión de ese museo dedicado a su arte, el cual nunca acaba de abrir del todo sus puertas. “Pero ahora ya sí, me dicen. Están con lo del nuevo distrito cultural, y allí va a estar, ampliado, el museo”. Internacionalmente conocido como dibujante de cómics, a lo largo de la entrevista te recalca “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»

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.

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

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 de animales de compañía, 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 chirilas

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’), chirilas (‘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 coindetii’). 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

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

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

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»

ENTREVISTA > Sacha Kruithof 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 Kruithof 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 Kruithof 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 'explo-tó' 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 agri dulce, 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 agri dulce 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

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 competitivo 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.

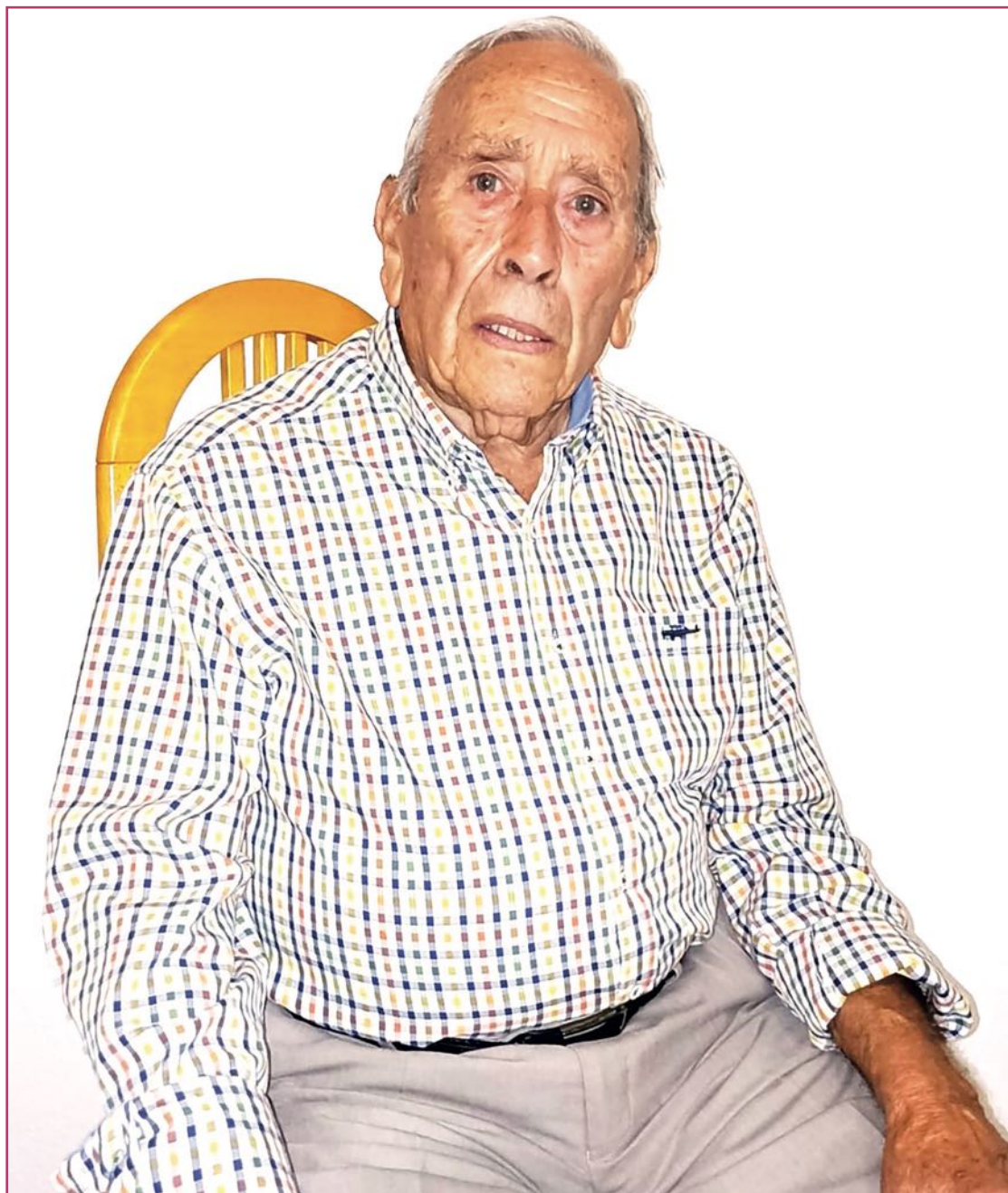
Menos de lo que esperaban

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

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-

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.

«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 > Gustavo Rodríguez Cuneo / Director de cine (Callosa de Segura, 15-enero-1981)

«El cine está en un momento de cambios»

Acaba de presentar en Orihuela su corto-documental 'Las medidoras', sobre rituales de la Vega Baja

FERNANDO TORRECILLA

Tener de referentes cinematográficos a Stanley Kubrik y David Lynch son palabras mayores. Son los de Gustavo Rodríguez Cuneo, un ingeniero técnico de telecomunicaciones que encaminó su trayectoria profesional a su gran pasión, el medio audiovisual, especializándose en videoclips y cortometrajes.

Se trata de un apasionado director que busca conectar con el espectador gracias a un mensaje cercano y rural, "contando historias visuales y emocionalmente resonantes". Su primer trabajo, 'Los melocotones no flotan en el agua', ya obtuvo notables reconocimientos y fue incluso premiado en un festival hindú.

Recientemente presentó en la Sala de Cineastas de Orihuela 'Las medidoras', sobre los rituales tradicionales de la Vega Baja, muchos de ellos curativos y algunos con un contenido casi místico. Lamenta apenas tener ayudas por parte de las administraciones y opina que el cine español atraviesa un excelente momento, tras la incorporación de nuevos directores.

Un teleco, ¿cómo se convierte en director de cortos?

Básicamente porque siempre he tenido inquietud por el cine, y desde que cogí una cámara, ya con dieciocho años, empecé a grabar cosas.

Es verdad que hasta hace poco estuvo en un segundo plano, como una afición, y no pensaba que me podría dedicar a ello. Pero me fui haciendo mayor, las inquietudes seguían presentes y me dije "vamos a intentarlo".

¿Cuáles son tus directores fetiches?

Los dos que más me han marcado son Stanley Kubrik y David Lynch. Ya más contemporáneos me agrada Paul Thomas Anderson; mientras a nivel nacional, principalmente Pilar Palomero o Clara Simón.

«Me interesa lo existencial y filosófico, aparte de todo el mundo rural que nos envuelve»



¿Qué mensaje intentas enviar en tus obras?

Me interesa sobre todo el tema existencial y filosófico, además de lo rural, el concepto de la gente cotidiana y anónima.

En mi último trabajo, por ejemplo, hablo sobre los rituales que ejercen algunas personas ancianas de nuestra comarca.

Háblanos de 'Los melocotones no flotan en el agua'.

Relata una relación de pareja en la que ella es tremendamente celosa. Me basé en una escena de la película 'Eyes wide shut', de Kubrik, en la que la mujer (interpretada por Nicole Kidman) le expresa a su marido (Tom Cruise) que ha tenido fantasías sexuales con otras personas y está a punto de dejarlo.

En mi corto, los personajes están en mitad del mar y con hidropedal, acercándose a la soledad de la chica. Lo he presentado en diversos festivales de cortometrajes, ha gustado y hasta recibí un premio en un certamen de la India.

¿Cómo fue el trabajo con los actores?

Pensaba que iba a ser lo más complicado y era lo que más miedo me daba, pero ha sido relativamente sencillo. En el proyecto de 'Los melocotones' ensayé mucho con actores, ya profesionales; no tuve que dirigir tanto, más bien algunas directrices.

Hace poco hice un spot con alcaldes y concejales de pueblos de la zona y trabajar con ellos fue diferente, pues no están habituados, aunque era un producto que no requería tanta actuación.

Has presentado ahora 'Las medidoras'.

Sí, una versión reducida, aquí en Orihuela. Es un corto-documental que se centra en los rituales cotidianos que se desarrollan en la Vega Baja, que se

«En mis obras intento conectar con el público; se aprecia ya en nuestra forma de hablar»

transmiten únicamente en Semana Santa y de generación en generación, o entre vecinos.

Son rituales curativos para quitar el mal de ojo, sacar el sol y el pañuelo, tan habituales en esta zona y que tienen un contenido místico.

¿Buscas de este modo conectar con el público?

Sin duda, porque en cierta manera refleja lo que es este territorio. Simplemente por nuestra forma de hablar, tan peculiar y cercana a la murciana, nos identifican.

¿Por qué los cortometrajes están tan poco valorados?

Sobre todo están infravalorados por la industria y cualquier inversión en un corto -máximo

«Los cortos están infravalorados y en el noventa por ciento de los casos se pierde dinero»

treinta minutos de duración- es perder el dinero en el noventa por ciento de los casos.

Sin embargo, es una muy buena forma de aprender y de decir "soy capaz de hacerlo", porque hay cortos que son impresionantes.

¿Qué momento vive el cine español?

En uno bueno, con el surgimiento de nuevos directores y películas de corte independiente, con temáticas cotidianas que están gustando. Sin embargo, el cine en general está en una etapa de cambios.

¿Tu idea es hacer largometrajes?

Esa es la misión, aunque no sé cuándo lo voy a conseguir. Se necesita mucho más presupuesto y, obviamente, ayudas o subvenciones.

Todo lo que estoy haciendo -cortos, videoclips o anuncios- es para llegar algún día a hacer películas de ficción, el formato que más me atrae.

¿Cuál es tu película favorita?

'Una historia verdadera', de David Lynch.

ENTREVISTA > José Manuel Marcos Candela / Chef pastelero y heladero (Redován, 22-septiembre-1979)

«Necesitamos cuatro días de elaboración para hacer uno de nuestros panettones»

Elaboran a diario este dulce entre los meses de octubre y febrero en dos tamaños diferentes

FABIOLA ZAFRA

La I Edición del certamen Panettone World Championship, celebrado en la ciudad italiana de Verona en octubre, contó con la participación de uno de nuestros vecinos, el redovanense José Manuel Marcos Candela, conocido internacionalmente por su amplia trayectoria y éxitos en la repostería y en la heladería principalmente.

Tras su participación allí, volvió a triunfar presentando su panettone de chocolate, con el que consiguió un merecidísimo segundo premio. A continuación, nos cuenta cómo fue ese momento y las claves de la elaboración de este dulce tradicional navideño.

¿Qué cualidades tiene que tener para ti un buen panettone?

Un buen panettone, ya sea de chocolate o el clásico, requiere de



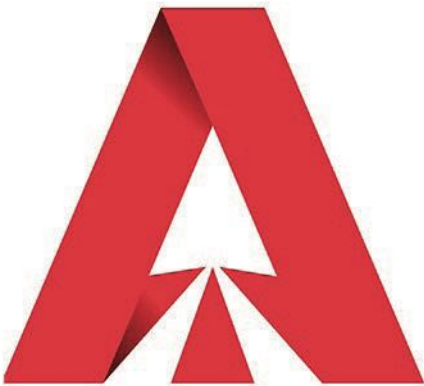
José Manuel Marcos elaborando su panettone de chocolate.

unos tiempos y esfuerzo por parte de quien lo elabora, porque es imprescindible cuidar la materia prima que es la masa madre, que básicamente es una bacteria viva que hay que alimentar a diario los 365 días del año.

La mantequilla y los demás ingredientes que le vamos a añadir también son importantes, hay que seleccionarlos y hacer muchas pruebas hasta obtener un resultado esponjoso y una miga deliciosa.

¿Por qué son tan caros los panettones artesanales y por qué existe tanta diferencia de precio con los de supermercado?

Básicamente hay que tener en cuenta el tiempo de elaboración que requieren y los ingredientes que lleva. Creo que, afortunadamente, cada vez estamos más concienciados los consumidores en leer las etiquetas de los ali-



ALONSO
AUTOESCUELAS



TODOS LOS PERMISOS



Desde Urbaser les deseamos que disfruten de esta Navidad. Nuestro personal se encargará de que Dolores luzca su mejor imagen. Felices Fiestas



mentos. Nosotros también estamos obligados a etiquetar todos nuestros productos envasados, por lo que se puede comparar fácilmente uno y otro.

Un panettone requiere de unas 72 horas de elaboración, y si hablamos particularmente del nuestro de chocolate, habría que sumarle un día más, porque las elaboraciones que hacemos con los chocolates requieren más tiempo.

En octubre, tu panettone de chocolate fue premiado como subcampeón del mundo en su categoría en la ciudad de Verona (Italia). ¿Cómo fue la experiencia?

Fue increíble. Era la primera vez que acudíamos a un concurso de este tipo, y lo normal es que hagas tu panettone en casa y luego lo presentes, pero esta vez había que elaborarlo allí desde el principio. Pudimos llevar nuestra masa madre, pero tuvimos que



alimentarla allí, usar sus hornos, sus herramientas... Un poco fuera de nuestra zona de confort.

Finalmente fue muy gratificante competir con grandes reposteros italianos y conseguir allí un segundo premio. El campeón incluso nos dio la enhorabuena tras el concurso por la calidad de nuestro panettone.

¿Qué piensas que tiene de especial tu panettone de chocolate?

Los hay con chocolate y otros de chocolate, como el nuestro. Darle un bocado a nuestro panettone es como darle un bocado a una tableta de chocolate.

Le ponemos mantequilla, tres tipos diferentes de chocolate, usamos aceite de oliva de aquí de Benejúzar, que infusionamos con granos de cacao ligeramente tostados; también utilizamos

cítricos de la zona... Hemos investigado mucho hasta llegar a este resultado.

Has tenido incluso que limitar el número de unidades que pueden comprar por persona en tu pastelería, ¿verdad?

Sí, los hemos tenido que limitar porque, aunque aún no tengamos la tienda online, es un proyecto pendiente.

«La mordida de nuestro panettone es como darle un bocado a una tableta de chocolate»

Hay mucha gente que se los lleva como regalo; y también vienen de lejos, de Alicante o Murcia, para llevarse perfectamente diez que tienen encargados. A ese ritmo, si tenemos ochenta o cien en tienda, nos quedamos rápido sin panettonnes para nuestros clientes. Ahora pueden llevarse máximo cuatro por persona.

Es un dulce típico navideño, pero ¿cuántos meses lo tenéis a la venta en tu pastelería?

Respetamos mucho las tradiciones, así que nosotros solemos tenerlos a la venta entre octubre y febrero, en la temporada de invierno.

Además, es un producto envasado y sufriría mucho con el calor del verano. No conservaría sus cualidades.

¿Cuánto tiempo recomendáis para consumirlo?

Pues el panettone no se pone duro y en algunos sitios les dan como tres meses de duración, pero nosotros consideramos que para que conserve todas sus cualidades serían unos quince días como máximo.

Aunque no se ponga duro, cada día cambia un poco su sabor, los aromas... Para mí el cuarto día tras el envasado es el mejor para comerlo, porque dentro de su envoltorio aún va

potenciando sabores y asentando muchos matices.

De este subcampeón del mundo, ¿cuántas unidades esperas vender?

El año pasado vendimos unos seis mil, y este año, tras el campeonato del mundo, esperamos vender alrededor de ocho mil. Tenemos a la venta el tamaño de medio kilo por 25 euros y el de kilo por 45 euros.

¿Es el dulce estrella de tu panadería en estas fechas, o en esta zona sigue triunfando el roscón?

Es cierto que el panettone se vende durante más tiempo, pero cuando llegan las fechas, la gente quiere su roscón, aunque algunos se llevan los dos dulces.

Tampoco nos gustaría que eso pasara, porque el roscón es algo muy nuestro. Tomarlo en familia con el chocolate caliente, y la ilusión de encontrar el regalito... El roscón sigue siendo indispensable en los hogares españoles en Reyes.

«Tras el envasado se puede consumir en óptimas condiciones durante quince días»

El panettone de chocolate subcampeón del mundo se hace en Redován

2 por 1 desde 69€

incluido tinte solar y filtro UV gratis en una de las dos gafas

Specsavers
Ópticas

Guardamar Tel. 965 083 273
La Zenia Tel. 965 035 441
Torrevieja Tel. 966 927 249
specsavers.es

No acumulable a otras ofertas. Segunda gafa del mismo precio o inferior, y con la misma prescripción. Ambas gafas incluyen lentes monofocales estándar de índice 1.5 (o de 1.6 para la gama de monturas montadas al aire de 199€). Progresivas/bifocales: pagas solo las lentes de la primera gafa. Se añade filtro solar y UV gratis en una de las gafas – normalmente cuesta 40€. Cargo adicional para otras opciones extra. No incluye progresivas SuperDrive, SuperDigital, lentes ocupacionales SuperReaders 1-2-3, ni gafas de seguridad. Specsavers España Franchisor S.L. (con CIF B84536291 y oficina registrada en calle Pradillo, 5, planta baja, 28002, Madrid, España) es responsable de esta oferta.

LaVila
MUEBLES & DECORACIÓN
GRANDES OFERTAS

Muelles Ensacados + Viscoelástica
desde 229€ **2 CARAS**



PACK Somier Articulado + Colchón Viscoelástico



desde 467€

SERVICIO EXPRESS

Chaiselongue Deslizante



2 PUFFS

Medidas/Size: 290 x 90/155 x 105 cm.
Colores disponibles: GRIS CLARO o MARENGO

Conjunto Sofás 3+2 RELAX MANUAL



Antes 824 €
Ahora 619 €

Medidas/Size: 3 plazas 208 x 97 x 101 cm.
2 plazas 152 x 97 x 101 cm.

Antes 605 €
Ahora 459 €

Medidas/Size: 99 x 97 x 101 cm.
Colores: Gris marengo - chocolate - beige.

ARCÓN EN CHAISelongue



DELIZANTE A SUELO

Antes 2.062 €
Ahora 1.189 €

Sillón Relax



Antes 404 €
Ahora 299 €

www.lavilamuebles.com

· DOLORES (Alicante) 965 726 176

· OLIVA (Valencia) 962 852 111

Síguenos

NAVIDAD mágica

Inauguración Navidad

Encendido de luces de NAVIDAD

17 noviembre

18:00 h Invitación a chocolate caliente y mini panettone, espectáculo con sorpresas, zancudo, malabares y fuego, cañones de nieve y isúbetes en nuestro spin off 360° y consigue tu vídeo navideño!

19:00 h Encendido de luces ¡Estrenamos iluminación y decoración!

Cañones nieve

Sumérgete bajo la nieve

17:30 a 19:30 h

8, 9, 10, 15, 16, 17, 22, 23, 29, 30 diciembre, 3 y 4 enero

Talleres navideños

La Fábrica de Juguetes

17:30 a 19:30 h

Taller 1: pintacaras de elfo



8, 9, 10, 15, 16, 17, 22, 23, 29 y 30 de diciembre

Taller 2: cascanueces / hospital de peluches



8, 15, 22 y 29 diciembre



9, 10, 16, 17, 23 y 30 diciembre

Taller 3: carta a Papá Noel y elfos / carta a los Reyes Magos y pajes



8, 15, 22 y 29 diciembre



28, 29, 30 diciembre, 2, 3 y 4 enero



Habaneras
CENTRO COMERCIAL