AQUÍ València

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

«Si no levantas los ojos, creerás que eres el punto más alto» Antonio Porchia (escritor)



Política

Con las nuevas oposiciones se quieren cubrir todas las necesidades existentes de maestros. Pág. 11



La psiquiatra forense Neria Morales confiesa que no es difícil simular una enfermedad mental. Pág. 19



Raúl Carbonell remarca que la aerostación es una actividad muy segura, tranquila y relajada. Pág. 22



Los jugadores del València CF tienen terminantemente prohibido hacer declaraciones o entrevistas. Pág. 12



IMPRESIÓN OFFSET

IMPRESIÓN DIGITAL

ENCUADERNACIÓN

PACKAGING

MARKETING Y DISEÑO

966 65 15 12



www.juarezimpresores.com







Los nuevos aires de la EMT

Aumenta el uso de pasajeros de los autobuses municipales de València, que incorporan nuevos conductores así como un mayor número de vehículos no contaminantes a su flota

ALEJANDRO PLA

Pues no tan mal. Ni mucho menos. Parece que el uso del transporte público en València funciona. Y no sólo eso, sino que va a más. Así lo reflejan las cifras de uso de los autobuses públicos urbanos, la conocida EMT, que las últimas semanas arroja unos datos en progresión.

Desde el ayuntamiento se han incorporado nuevos conductores y recuperado algunas de las líneas que llevaban al centro. A todo ello hay que sumar la renovación de una flota de vehículos más sostenibles y no contaminantes.

Desde la pandemia

A lo largo del mes de noviembre, sin ir más lejos, rozaba las 400.000 validaciones a principios de cada semana. Se trata de cifras nunca registradas hasta ahora, puesto que el máximo antes de la pandemia fue de 374.551 validaciones.

Así pues, los balances indican el acelerado crecimiento de la compañía, ya que la media diaria de validaciones en laborables durante el primer semestre del 2023 era de 312.000. Durante el pasado mes de octubre transportó un total de 9.519.321 pasajeros, 607.000 más que en 2019.

En el mes de septiembre, la compañía EMT València registró 8.715.181 validaciones, 920.000 más que en el mismo mes de 2019. En estos últimos dos meses, la demanda ha crecido un 9,1% frente a 2019.

70 nuevos conductores

Se afirma desde el ayuntamiento que el considerable aumento de viajeros en EMT València "está directamente relacionado con el incremento del servicio público de transporte que ofrece la compañía". En julio, se suspendieron hasta 1.114 servicios por la falta de conductores, constatada por el nuevo gobierno municipal y denunciada reiteradamente por los propios sindicatos.

En estos últimos dos meses la demanda ha crecido un 9,1% frente a los datos de 2019



Autobús de la EMT frente a la plaza de toros

Desde la entrada de la nueva corporación municipal, ya se ha contratado a setenta nuevos conductores entre julio y octubre para poder cubrir las necesidades de transporte público en la ciudad de València. La compañía cumple con los servicios ofertados, lo que repercute en el aumento de pasajeros.

Renovar la flota

A finales del próximo año llegarán a la Empresa Municipal de Transportes (EMT) de València veintiséis autobuses eléctricos y treinta y un híbridos articulados. Un total de 57 nuevos vehículos por un importe de 29.785.246 millones de euros. La EMT lanza la licitación para la compra de estos autobuses con el objetivo claramente sostenible de mitigar las emisiones de gases contaminantes y reducir la edad media de la flota.

Cada autobús eléctrico cuesta cerca de 600.000 euros, y un híbrido articulado ronda los 450.000. El Ayuntamiento de València "apuesta por la movilidad más sostenible y por convertir a la EMT en la referencia más sólida en el transporte de viajeros en la ciudad", indica Jesús Carbonell, concejal

de Movilidad y presidente de la EMT.

El edil además subraya que se trata del "tren del futuro que ya pasa ante nosotros, y vamos a situarnos claramente al frente de los patrones de movilidad más respetuosos con el medio ambiente".

Cuidar el medio

La Empresa Municipal de Transportes apuesta de esta forma por el proceso de modernización de su flota. A finales del año que viene dispondrá de un total de 48 autobuses eléctricos y 285 híbridos. Así, un 68% de los autobuses serán eléctricos o híbridos y un 32% de biodiesel o diésel.

Con la entrada de la nueva corporación municipal se ha contratado a setenta nuevos conductores De esta forma se reducirá la edad media de la flota de autobuses, que pasará de los 9,16 años actuales a los 7,2; teniendo además el 60% de la misma una edad media menor a cinco años. Hay que recordar que en ciudades como Sevilla o San Sebastián la edad media se sitúa en los 9,8 y 8, respectivamente. Madrid está en el 4,5 y Barcelona en 6.5.

La adquisición de nuevos autobuses en la EMT irá acompañada del retiro de las unidades más antiguas, las de tecnología Euro III y Euro IV, así como de otros vehículos con problemas mecánicos graves.

A finales del próximo año se sumarán veintiséis autobuses eléctricos y treinta y un híbridos articulados

Nuevos hábitos de los vecinos

En los tres últimos años se han multiplicado los nuevos hábitos en los desplazamientos de los vecinos de la ciudad. Así, han aumentado los usuarios de movilidad personal, patinetes y bicis; ha entrado en servicio una nueva línea de tranvía y se prevén también nuevas rutas del metro.

Todo ello señala un cambio notable en los parámetros de movilidad, y de ahí la necesidad de un plan director que indique el camino de EMT para los próximos años. "Queremos conocer en profundidad los nuevos hábitos para atender mejor las necesidades de los ciudadanos", apunta el concejal de Movilidad.

Jesús Carbonell considera "vital" saber qué medidas son necesarias para conseguir una red de la EMT que se adapte a las necesidades reales de la población, y que permita un incremento de los desplazamientos en la misma. Es por ello que la EMT ha sacado a licitación el Plan Director 2025-2030 por más de 372.000 euros, con un plazo de ejecución de nueve meses.









Benvolguts Reis d'Orient,

Abans de la cavalcada d'Alcoi,

passeu per Reniscola. El castell és

únic! Després, feu check-in al

betlem de Ativa. I, per a reposar

forces, vos convidem a un putxero;

per a les postres, torró

de Axona













4 | POLÍTICA _____

Tender la mano al taxi

El ayuntamiento pone en marcha una serie de medidas, con el objetivo de establecer puentes de diálogo con un sector profesional en pie de guerra los últimos años

ALEJANDRO PLA

El sector del taxi protagoniza las noticias desde hace varios años. Por un lado, el sector se ha movilizado fuertemente ante el gran aumento de las empresas de transporte privadas, que cada vez frecuentan más las grandes ciudades. Dichas empresas son de consumo habitual, sobre todo en las nuevas generaciones.

Por otro lado, por ver cómo su espacio de conducción y estacionamiento ha variado en los últimos tiempos en las calles de València. A ello se debe sumar la reglamentación que indica ciertos días que los taxis no pueden salir a trabajar (descanso obligatorio). El nuevo gobierno municipal quiere amansar las aguas con este sector profesional y por ello ha implementado una serie de medidas.

Zonas de giro

La concejalía de Movilidad del Ayuntamiento de València ha decidido poner en marcha diversas actuaciones encaminadas a favorecer la movilidad del sector del taxi en la ciudad, tras mantener diferentes reuniones con la Federación Sindical del Taxi de Valencia y Provincia y la Asociación Gremial del Taxi.

Dentro de estas primeras medidas acordadas con el sector, destaca que se intercambiarán las plazas reservadas al taxi con las plazas destinadas a carga y descarga en la calle de la Blanquerías, así como en la de la Estacioneta, para ganar visibilidad.

También se habilitará el giro para taxi en la avenida del Cardenal Benlloch, intersección con la calle de Ernest Ferrer, y se dispondrá una nueva parada de taxi enfrente de la entrada del hotel Westin. Además, se permitirá el giro en la calle de Pérez Pujol para ir a la calle de las Barcas.

Nuevas paradas

Además de lo anterior, y con el fin de promocionar y facilitar el acceso al centro de la ciudad y a los mercados municipales del

Se intercambiarán en Blanquerías las plazas reservadas al taxi con las plazas destinadas a carga y descarga



entorno, se crearán tres nuevas paradas de taxi en las siguientes ubicaciones: plaza de la Ciudad de Brujas, plaza de Tavernes de la Valldigna y en la calle Colón antes del cruce de la intersección con Pascual i Genís.

En el caso de la parada de taxis en la plaza del ayuntamiento, se ha optado por reubicar la existente en paralelo a la nueva zona de parada de la Empresa Municipal de Transportes (EMT), creada para dar respuesta a la reordenación de las líneas a su paso por el centro.

Tres mil taxis

Existen alrededor de tres mil licencias de taxi en València. Los vehículos son de color blanco y llevan en las puertas laterales traseras el número de la licencia, el escudo de la Generalitat Valenciana y el área a la cual pertenecen (Área de València).

Los hoteles de la patronal hotelera Hosbec en la provincia de València han alertado de la "carencia" del servicio de taxis en la ciudad y han denunciado esperas de más de 30 y 45 minutos, al tiempo que han apostado por "aprovechar en clave de destino turístico" que la ciudad sea capital verde europea.

Hosbec ha apuntado que esta carencia representa "una de las principales quejas" de los turistas alojados en hoteles de la ciudad, y que "fue refrendada por directivos de compañías aéreas que operan en la ciudad, durante la pasada feria de Londres WTM".

Según horas y lugar

La ciudad de València presenta dificultades a la hora de que el usuario pueda encontrar algún También se permitirá el giro en la calle de Pérez Pujol para ir a la conocida calle de las Barcas

taxi libre según ciertas horas del día, según qué día de la semana y según qué calle de qué barrio de la ciudad. En ocasiones, resulta una proeza dar con un taxi.

Así, calles principales como la avenida Reino de València en dirección al río desde la Gran Vía, entre otras, suelen ofrecer dificultades para los futuribles clientes. Pero hay barrios enteros, como el de Malilla, donde pese a existir paradas de taxi (calle Ingeniero Joaquín Benlloch) casi nunca hay, para desesperación de turistas.

De igual modo, cuando se producen eventos multitudinarios en la ciudad, o bien se contrata con antelación o la ciudad no encuentra respuesta a la demanda de taxis. Esto se explica, más allá del número de licencias, porque los taxistas están obligados por ley a descansar ciertos días de la semana (según número de placas).

El precio de una licencia

El número de licencias de taxis en València es fijo. De este modo, todo aquel que desea poner en marcha un servicio de taxi para aumentar la oferta en la ciudad deberá esperar a que alguien la ponga a la venta y, según establezca el libre mercado, afrontar un desembolso de dinero que varía según los años, pero que no baja de varias decenas de miles de euros.

Además, hay que tener en cuenta que la licencia de taxi para cada municipio es para poder recoger clientes en esa localidad y no en otra, más allá de que luego el cliente tenga como destino final de su ruta un municipio o incluso una provincia o comunidad autónoma distinta.

Hosbec alerta de la «carencia» de taxis en la ciudad e indica esperas de más de 30 y 45 minutos

En Nadal tots junts en casa

* LA DIPUTACIÓ, LA CASA DE TOTS ELS POBLES *

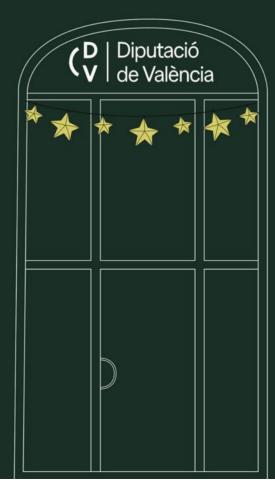
















ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

La Tierra no se libra de incongruencias ni en Navidad

Pues así es. las incongruencias circulan por todo nuestro planeta todos los días del año. Y en el que entramos uno más al ser

Y es que no nos cansamos de oír, e incluso repetir, cosas que por sí mismas no tienen sentido alguno; pero que es un discurso fácil, aceptado por el resto de la sociedad y que te evita pensar. Al final es pertenencia de grupo.

Mediadores para todo

En el limitado espacio de esta editorial quiero exponer algunos ejemplos y empecemos por nuestro País. Por un lado, una parte critica que otros tengan que solucionar nuestros problemas (caso, para mí poco aceptable, de Puigdemont y el famoso mediador) pero por otro, aunque sea salvando las enormes distancias, vamos a pedir a Europa que intervenga para que nos ayude porque somos incapaces de ponernos de acuerdo en la renovación del Conseio General del Poder Judicial (CGPJ).

También aquí 'tiene su aquel', porque cuando Feijóo estaba dando largas a la llamada del presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, que al menos por normalidad democrática no debería ocurrir, sale la vicepresidenta del gobierno, Nadia Calviño, para decir que ese acto del jefe de la oposición es una falta de democracia y de educación.

Ante esto yo me pregunto: ¿dónde estaba cuando todos los partidos independentistas y nacionalistas dieron plantón al Rey, jefe del Estado, en la llamada a consulta para formar el Gobierno del que ella es vicepresidenta? No la he oído llamarles ni antidemocráticos, ni faltos de educación.

Poder judicial

Pero por acabar con lo que ocurre aquí, y las incoherencias, si hablamos de algo antidemocrático eso sería claramente querer intervenir, instigar y coaccionar a los jueces desde el poder político, y todo por hacer su trabajo y aplicar las leyes que les orde-



na ese poder político. Ser diputado/a no le convierte a una persona en ciudadana de primera para aprovechar ese poder, como quiere Junts aprovechando las circunstancias, y eliminar sus delitos.

Porque no tratan de cambiar lo que no funciona de la justicia, que eso es totalmente lícito y lógico, como la lentitud, que hace que se dicten condenas muchos años después de haberse cometido un delito y que es una de las mayores injusticias existentes. Lo que tratan es de borrar sus expedientes y además aprovecharse de su cargo para juzgar al que juzgó, y eso tiene un nombre

La incoherencia de los **Smartphone**

Cambiemos de tercio. Si hay una incoherencia que por mucho que se repita una y mil veces no se convierte en cierta, es la de los Smartphone. Es 'gracioso' ver a personas que se dicen creyentes de lo ecológico, que incluso se atreven a criticar algo tan sostenible, democrático cuando es gratuito -porque está al alcance de todos- y reciclable como es la prensa; pero lo hace portando en su mano un teléfono móvil.

Por falta de espacio resumamos lo que significa un Smartphone: batería de litio que no es reciclable y es uno de los minerales más contaminantes del planeta; el coltán, por el que mueren y se esclavizan a miles de niños en sus minas: necesidad de electricidad -algo escaso que se debe generar por centrales nucleares- para el móvil y el consumo megagigantesco que supone mantener toda la infraestructura y servidores necesarios para disponer de internet; obsolescencia programa que hace que nuestro móvil quede anticuado y se deseche, llenado gran parte de nuestra Tierra de basura tecnológica.

Salud mental

Y no habríamos acabado ahí: están los miles de millones de ondas invisibles que constantemente están sobre nuestras cabezas, para que estos aparatos capten constantemente la señal allí donde estés; que no sabemos si nos pueden provocar algo o no, o si son parte del problema de la salud mental que se va acrecentando año tras año. Eso sin contar con el control al que estamos sometidos y a la vulnerabilidad de nuestros datos.

¿No es suficiente? Pues un solo dato más. En la pandemia, cuando la OMS garantizaba que el papel de prensa no contagiaba -aunque a alguien se le tenía que criminalizar-, esa misma Organización Mundial de la Salud afirmaba que los móviles son los mayores transmisores de bacterias (hasta 25.197 tiene por cada pulgada cuadrada) ya que no los desinfectamos, cada persona lo toca un promedio de 2.600 veces al día y los virus pueden vivir en la pantalla hasta 96 horas.

Los 'graciosos' antiglobalización

Pero también es cierto que qué te vas a esperar. Tantos y tantos que criticaban la globalización pero que ahora usan las RRSS y hacen sus búsquedas en Google. O los que están todo el día defendiendo y culpabilizando a todos por el cambio climático y luego en lugar de comprar en el comercio de cercanía, mucho más sostenible, lo hace a través de Amazon o

Aunque claro, esa es la incoherencia número uno. Yo digo en público lo que está de moda, pero luego hago lo que más cómodo me resulta: pido por Internet, me llega a mi casa y si no me gusta lo devuelvo sin más. ¿Y toda la huella de carbono que eso provoca? Cada paquetito viaja por su cuenta, con un transporte individual al domicilio o punto de recogida, y con un embalaje enorme de cartón y plásticos. Eso sin contar con los miles de puestos de trabajo destruidos en las ciudades.

Esto es lo que hay

Lo cierto es que tampoco se puede pedir más. Si las propias cumbres del cambio climático se celebran como la última en Dubái, a la que los dirigentes de todos los países acuden en aviones privados, las credenciales son de plástico, al ser un país con 35 grados de temperatura los hoteles tienen que tener los aires acondicionados al 100%, y asisten miles de personas más de las estrictamente necesarias... pues está todo dicho.

Os deseo a todos un feliz y congruente 2024.



Medios de Comunicación

Publicación auditada por

AQUÍ València Edición provincia de València

D.L. AQUÍ en València: V-1068-2022

AQUÍ València

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

D.L. AQUÍ en Alfafar: V-1596-2022 AQUÍ Alfafar

www.aquienvalencia.com • Facebook: /aquienvalenciaprovincia

EDITA: Edición de Medios de Comunicación Impresos y Digitales del Levante S.L. B-09892258 Calle En Sanz, 5, 1ª planta. 46001 - València.

Teléfono: 966369900 | info@mediosdec





































Impreso y distribuido: 26 al 29 de diciembre de 2023

MEDIOS DE COMUNICACIÓN VALENCIANOS no se hace respo isable de los contenidos elaborados por colaboradores y terceros. Los datos de actividades y espectáculos pueden ser modificados por los organizadores o podrían contener algún error tipográfico

LA NOSTRA ACTITUD ENS FA PROFESSIONALS









PER UN TURISME QUE ENS FA AVANÇAR

Que ens permet continuar amb la nostra formació gràcies als cursos gratuïts, especialitzats i de qualitat a través de la Xarxa de **Centres de Turisme** per a seguir creixent i millorant cada dia. Informa't en: www.cdt.gva.es







8 ALIMENTACIÓN _______AQUÍ | Enero 2024

ENTREVISTA> Pedro Reig / Director general de Asucova (Dénia, 15-marzo-1978)

«En la pandemia fuimos héroes, ahora algunos nos llaman villanos»

Reig defiende que han actuado como dique de contención ante la imparable subida de los costes

FERNANDO TORRECILLA

La cesta de la compra se ha convertido en una pesadilla para miles de familias, especialmente a final de mes. Muchos productos hasta ahora imprescindibles se han convertido en prácticamente inalcanzables: el mejor ejemplo, sin duda, es el aceite de oliva.

El gran público quiere saber el porqué de estas constantes subidas, casi siempre sin explicaciones. Somos conscientes de que las diferentes guerras (Ucrania y Palestina, principalmente) y los incrementos del Índice de Precios de Consumo (IPC) han provocado un mayor coste de los productos, así como los diferentes eslabones de la cadena alimenticia, desde el agricultor hasta la venta final.

Hay mucho cansancio e incluso cabreo con toda esta situación, y hemos pedido explicaciones a Pedro Reig, director general de la Asociación de Supermercados de la Comunitat Valenciana (Asucova). Sociólogo de carrera, también es un experto en marketing comercial, segmento que conoce desde hace años.

¿Por qué los precios no paran de subir?

Es importante resaltar que el precio no se pone al final de la cadena, sino mucho antes; por ejemplo, a partir de que un agricultor compra una materia prima -gasoil o abono- para llevar a cabo su trabajo.

Los precios corresponden a la formación de costes dentro de una amplia cadena alimentaria, en la que intervienen muchos agentes.

De los cuales, el agricultor es el que menos cobra.

En el caso del sector primario, el agricultor es el eslabón más débil de la cadena, lo cual

«La subida de nuestros costes es superior a la de los precios que vemos en los lineales de producto»



no quiere decir que las explotaciones agrícolas no ganen dinero.

Quiero remarcar, en este sentido, que el margen neto de las empresas de distribución alimentaria es el más bajo de toda la cadena.

¿Los precios han subido por enci-

El IPC que hay ahora mismo está por debajo del cinco por ciento. Lo que ha sucedido con los precios de alimentación es que desde febrero de 2022 -inicio de la invasión rusa a territorio ucraniano- por primera vez en la historia el IPC alimenticio supera al IPC general.

«Casi ninguna empresa de distribución alimentaria tiene un margen por encima del tres por ciento neto» Fuimos acumulando paulatinamente subidas altas. Eso es una realidad que nos preocupa mucho.

¿Qué hicisteis en ese momento?

Actuamos como dique de contención frente a la subida de costes y al desajuste logístico internacional como consecuencia de la guerra de Ucrania y todo lo que implica respecto a los cereales.

Se producen también subidas en los costes del aceite y en otros muchos productos, así como en las energéticas, véase la luz o la gasolina, que impactan mucho en el precio final. De hecho, en la actualidad el treinta por ciento de los costes son de logística.

«Durante los peores momentos de la covid, nos felicitaban y nos daban las gracias todos los días»

¿Hasta qué punto actuáis como

La subida de nuestros costes es superior a la de los precios que vemos en los lineales de producto. Es decir, el incremento de precios a lo largo de la cadena se va diluyendo.

Según datos oficiales, en noviembre de 2022 tuvimos subidas de precios en origen del cuarenta por ciento de media, mientras el IPC de alimentación se situaba entre el diez-quince por ciento. Por lo tanto, no se ha trasladado toda la subida de costes a los precios finales.

¿No habéis tenido, dicho de otra forma, otra alternativa que subir los precios?

No, por una razón muy sencilla: los márgenes en nuestro caso ya están muy ajustados. Ninguna empresa de distribución alimentaria tiene un margen por encima del tres por ciento neto, siendo la media el dos por ciento.

Sin embargo, las críticas han sido feroces

Sí, porque lo que ha habido es una ideologización y tergiversación de la información procedente, principalmente, del Ministerio de Consumo y del de Trabajo, en manos del grupo parlamentario de Podemos.

Han llegado a decir que nos estábamos forrando; ¡nada más lejos de la realidad! Les dijimos que la transparencia que nos pedían ya existe, y se llama Registro Mercantil

La sensación es que al supermercado en general poco le importa el consumidor.

Si fuera así, el supermercado no sería la opción preferida para el ochenta por ciento de los consumidores.

El modelo de supermercado valenciano es de proximidad,

«Nuestra labor social es que la gente pueda hacer una compra completa, al mejor precio y cerca de su casa» fundamentalmente. El público no sabe la suerte que tiene, porque más del noventa y siete por ciento de la población cuenta con un súper en su propio municipio. La prioridad es la calidad, pero los supermercados, además, tienen una media de 10.000 referencias. No se puede tener de todo y hay aspectos que, evidentemente, se tienen que meiorar.

¿Cuál es la realidad del sector en nuestra comunidad?

Tenemos en la Comunitat Valenciana un sector equilibrado, con 14.000 tiendas de alimentación, de las cuales alrededor de 2.300 son supermercados, con muchos formatos: de proximidad y mercados de barrio.

Disponemos de un surtido muy amplio y completo de productos, siempre con la máxima calidad posible, y más de cincuenta empresas diferentes. Esta competencia es la principal garantía de que el precio que paga el consumidor es el mejor en cada momento.

¿Sois, no obstante, conscientes de que muchas familias lo están pasando mal?

Muy conscientes, y por eso vendemos al menor precio posible con la mayor calidad, circunstancia que estoy convencido de que hemos conseguido. Pero nosotros no somos el Estado y necesitamos ser sostenibles, tener un equilibrio y ser rentables para generar el empleo que tenemos, más de 30.000 personas en la comunidad autónoma.

Tampoco podemos regalar el producto, primero porque lo prohíbe la ley; ni vender a pérdidas, porque perjudica a muchos otros sectores, como es el caso del agricultor.

¿Es normal que un cajero cobre más que un médico?

No me corresponde a mí hacer ese juicio de valor si estos supermercados tienen un convenio que está bastante por encima del salario mínimo interprofesional...

Mercadona, en concreto, es un ejemplo de empresa para toda España y es un orgullo que sea originaria de la Comunitat Valenciana. Ojalá hubiera más Mercadonas, tendríamos una mejor sociedad, con más empleo y mejores servicios sociales.

Pero lo que se está observando es un hartazgo de la sociedad...

¿Y la culpa es nuestra? La prueba de que nadie se ha enriquecido es nuestro margen neto, que, repito, está en torno al dos por ciento.

Eso es debido a que la competencia es enorme y si la gente está harta tiene la fortuna de tener otras muchas opciones. Les puedo asegurar que nosotros somos los últimos interesados en subir el precio. Estamos obligados a hacerlo cada día mejor, porque sin duda nuestra obsesión es el cliente.

¿Cuánta responsabilidad tienen entonces los supermercados?

Cuando por ejemplo ves un bote de tomate que ha subido de precio, pensamos que es responsabilidad de la cadena, porque somos los visibles. Pero detrás de nosotros hay un eslabón larguísimo que empieza muy lejos, porque son muchos los agentes que intervienen para que un producto esté en el lineal.

Siempre explico que desde que una naranja es extraída en un árbol en Mutxamel o en la Horta Sud hasta que llega a un supermercado de La Coruña, pasan muchas cosas. Y todo ello sucede gracias al esfuerzo de todo el eslabón que diariamente trabaja en ello.



¿Nos hemos acostumbrado mal?

Posiblemente. Vemos buen producto al lado de nuestras casas; también en la pandemia, cuando éramos héroes, mientras ahora nos llaman villanos.

Durante los momentos más complicados de la covid, quiero remarcarlo, nos declararon un segmento vital y estratégico. Nos aplaudían y nos daban las gracias todos los días, por estar allí, abastecer los supermercados dos veces diarias y actuar con responsabilidad.

Tenéis una función social, sin duda.

Nuestra responsabilidad sigue siendo la misma: la de llevar alimentos frescos y de calidad para que la gente pueda hacer una cesta de la compra completa, al mejor precio posible y cerca de su casa.

Esa es nuestra función social, que es muy importante, como que una señora mayor -de ochenta años, por ejemplo- pueda salir de su casa, haga la compra en el supermercado y se la lleven al

domicilio pocas horas después. Esto mismo pasa todos los días, sábados incluidos, de 9 a 21 horas. Les aseguro que mejor no se puede hacer y somos ejemplo de distribución en el resto de Europa.

Eso es algo que se vio en la pandemia.

Fuimos de los tres países continentales con menor roturas de stock, cuando tuvimos miedo de quedarnos sin productos. Al final a nadie le faltó de nada, excepto algo de papel higiénico -entre todos nos volvimos un poco locos-y con el tiempo nos dimos cuenta de que no fue tan grave.

Los clientes arrasaban con todo y nosotros reponíamos dos veces al día, aconsejando que fueran de un modo escalonado.

Finalmente, ¿puede concretarnos qué es Asucova?

La Asociación de Supermercados de la Comunitat Valenciana se fundó en 1997 por las tres principales cadenas de supermercados de la zona (Mercadona, Consum y Masymas).

En la actualidad representamos al sesenta por ciento de nuestra distribución alimentaria, que incluye supermercados, hipermercados y autoservicios. Se creó con la necesidad de representar al sector frente a la Administración y la opinión pública.



10 POLÍTICA _______AQUÍ | Enero 2024

ENTREVISTA > José Tárrega / Director General de Transparencia (Torrente, 1-agosto-1988)

«Queremos publicar un registro de algoritmos en 2024»

La Generalitat trata de ponerse al día en transparencia también en cuestiones de inteligencia artificial

DAVID RUBIO

La Generalitat Valenciana ha anunciado la creación de un registro público de algoritmos, con la finalidad de que todos los ciudadanos podamos consultar cuáles son estas fórmulas informáticas que rigen nuestra administración autonómica. Un trabajo arduo ya que la inteligencia artificial cada día gana más enteros, ya no solo a nivel administrativo sino en muchos aspectos de nuestra vida.

Para saber más sobre este asunto hemos querido conversar con José Salvador Tárrega Cervera, quien actualmente ejerce el cargo autonómico de Director General de Transparencia. Hasta que hace apenas unos meses decidiera meterse en política trabajaba como funcionario jurídico en el Ayuntamiento de València y era conocido en dicha ciudad sobre todo por su vinculación al asociacionismo vecinal.

¿Por qué habéis tomado esta iniciativa de generar un registro público de algoritmos informáticos?

Es una obligación legal que tenemos a raíz de la ley autonómica 1/22 que entró en vigor el pasado abril. Debemos publicar los sistemas algorítmicos de inteligencia artificial que estén relacionados con las decisiones automatizadas de la Administración, es decir las que se toman sin control humano en servicios públicos como puede ser Labora. Sanidad, etc.

La ley nos exige transparencia para que todos los ciudadanos puedan comprobar que no se comete ninguna discriminación en la aplicación del algoritmo, sino que se sigue un determinado criterio matemático.

«Los ciudadanos tienen derecho a comprobar si estos algoritmos siguen criterios no discriminatorios»



¿Qué aspecto tendrá este regis-

Precisamente ahora estamos estudiando cómo realizarlo, ya que se trata de una tarea complicadísima. Tenemos que resolver muchas cuestiones como organizar todos los algoritmos existentes o dar la información de una forma reconocible para los ciudadanos. No sirve de mucho publicar simplemente una raíz matemática sin explicar realmente cuál es realmente su aplicación práctica.

Por eso estamos en un proceso de investigación, y en este 2024 vamos a colaborar con cátedras de la Universitat de València y la Universidad Politècnica ya que ambas están estudiando esta cuestión tanto desde el punto de vista técnico como jurídico. Tenemos ya algún informe para poder empezar a desarrollarlo, y estamos trabajando estrechamente con la dirección general de Tecnologías de la Información y Comunicación (DGTIC) para crear el

soporte necesario que albergará este registro.

¿Cuándo calculáis que estará ya disponible este registro de algoritmos?

Vamos a intentar sacarlo en este 2024. Como te comentaba antes aquí existen varios niveles de complejidad. No es lo mismo una decisión automatizada basada en algoritmos creados por seres humanos que otras en las que tiene una mayor incidencia la inteligencia artificial. Tampoco es que de la segunda haya muchos ejemplos en la Generalitat, puede que incluso ninguno.

«No sirve de mucho publicar raíces matemáticas si no se explican al ciudadano» En cualquier caso estamos estudiando todos los escenarios porque además esto avanza
muy rápido. De hecho ya estamos trabajando en aplicar legislaciones europeas en inteligencia artificial programadas para
2026. Queremos estar preparados para cualquier eventualidad
con recursos que nos permitan
poder atender a la demanda de
transparencia existente.

¿Tenéis alguna estimación, aunque sea aproximada, de cuantos algoritmos hay ahora mismo funcionando en una administración tan gigantesca como es la Generalitat?

No te sabría decir. Desde luego son muchos los departamentos que requieren la utilización de este tipo de procedimientos automatizados en algunos aspectos de la Administración. Su aplicación es cada vez mayor, dado que estos algoritmos están pensados precisamente para gestionar masas, es decir una cantidad de usuarios muy elevada

El propio Bill Gates ha dicho recientemente que la inteligencia artificial es el mayor punto de inflexión para el mundo desde la generalización de internet. ¿Se debería de regular mejor a nivel estatal y/o autonómico?

La verdad es que nosotros hemos sido pioneros con esta ley que refleja por primera vez esta situación. El resto de comunidades autonómicas no cuentan con este tipo de regulación.

Supongo que seguiremos poco a poco adaptando la realidad jurídica a la social. Esto evidentemente implicará un cambio legislativo profundo. Es algo que debemos hacer porque no podemos dejar vacíos que produzcan injusticias o discriminaciones.

Además cada día salen nuevas noticias de cosas que se pueden hacer por inteligencia artificial como imitar voces reales, desnudar personas sin consentimiento... Tendrá sus aspectos positivos, pero también asusta un poco.

Es así. Estamos abocados a realizar una gran reforma legal, no ya solo desde el ámbito de la transparencia sino también en lo penal y lo que afecte a derechos fundamentales. Tenemos un papel por delante bastante importante... pero en este caso la Generalitat Valenciana está llevando la delantera.

Si conseguimos en 2024 sacar este registro de algoritmos, sin duda tendremos un elemento fundamental para seguir trabajando en las próximas innovaciones que se vayan produciendo. Ahora mismo estamos elaborando, junto a agentes sociales, el II Plan de Acción de la Alianza de Gobierno Abierto donde estamos tratando este tipo de cuestiones, que desde luego están en la agenda.

«La Comunitat Valenciana está siendo pionera en la legislación sobre inteligencia artificial» Enero 2024 | AQUÍ

ENTREVISTA> Sonia Sancho / Directora General de Personal Docente

«Estas oposiciones cubrirán todas las necesidades de maestros»

El nuevo profesorado de Primaria e Infantil se incorporará a los colegios para el curso 24-25

DAVID RUBIO

La Conselleria de Educación ha anunciado que próximamente se convocarán oposiciones para cubrir 1.865 plazas de maestros en la Comunitat Valenciana. En concreto se ofertan 548 plazas para educación especial, 517 para primaria, 382 para pedagogía terapéutica, 188 para audición y lenguaje, 182 para inglés, 41 para música y 7 para educación física. Además se reserva un 10% de las plazas (186) para opositores con diversidad funcional.

En principio se espera que la convocatoria oficial se produzca este junio. Aprovechamos la ocasión para conversar con Sonia Sancho, quien ejerce de directora general de Personal Docente en la Generalitat.

¿Por qué se ha decidido sacar ahora esta oposición?

Desde la Conselleria de Educación se convocan oposiciones a cuerpos docentes todos los años, alternando un año para los maestros, y al otro para la Secundaria y otros cuerpos.

Hay que tener en cuenta que la oferta pública de empleo originariamente era de 1.695 plazas, pero con el objetivo de reducir la tasa de temporalidad en el sector público docente se ha incrementado un 10% adicional, convocándose finalmente un total de 1.865 plazas.

¿A partir de qué curso escolar se espera que todos estos maestros estén ya incorporados?

La oposición se realizará en junio o en julio, así que en septiembre estarán ya incorporados en los centros docentes como funcionarios en prácticas.

Llama la atención que haya tantas plazas ofertadas en pedagogía terapéutica. ¿Existen carencias en esta especialidad? ¿Hay al menos un profesional por centro en la Comunitat Valenciana?

Después del estudio realizado sobre las plantillas existentes en los centros educativos, y de acuerdo con la normativa vigente, el número de plazas convocadas se ajusta a las necesidades actuales de los colegios con el objetivo de potenciar la inclusión educativa.



En la actualidad hay un maestro de pedagogía terapéutica en todos los centros completos, y en una gran mayoría incluso dos.

¿Con estas oposiciones quedarán cubiertas todas las necesidades de profesorado en nuestros colegios, al menos a corto plazo?

Sí, con estas oposiciones se cubren todas las necesidades estructurales de los colegios. La previsión es que se vuelvan a convocar para maestros en 2026

¿Y cómo vamos de profesores de Secundaria? ¿Cuándo se prevé la próxima convocatoria?

Las oposiciones de Secundaria se convocan con la finalidad de dar respuesta a las necesidades de la plantilla estructural de los centros de Secundaria, y se prevé que se convoquen en 2025.

En noviembre UGT denunció que no se estaban cubriendo vacantes por falta de dinero para pagar a profesores sustitutos. ¿Se ha solucionado ya este problema?

«El verano que viene no volverán a producirse errores en las adjudicaciones de profesores» Siempre se han cubierto las vacantes. Solo se retrasaron una semana algunas sustituciones debido a una previsión presupuestaria inadecuada del ejercicio 2023, que fue realizada por el anterior gobierno.

Al comienzo del actual curso escolar hubo errores en la adjudicación de los destinos que causaron cierto caos...

Cuando llegamos a la conselleria nos encontramos con una situación anómala, ya que la consellera saliente, Raquel Tamarit, firmó el 10 de julio el cese de una serie de funcionarios públicos implicados directamente en el proceso de adjudicación de plazas. Estos ceses en algunos casos se hicieron efectivos el 21 de julio y otros el día 31.

De este modo, los cargos responsables de estos procedimientos no estaban. Además, en el dossier de traspaso de información, que contiene los informes de gestión pendiente de todas las direcciones generales, no aparece la dirección general de Personal Docente.

Las adjudicaciones de inicio de curso se retrasaron debido a errores informáticos derivados de la falta de previsión, planificación y adecuación del sistema informático de la Administración anterior a los cambios producidos. A esto se unió que los listados de los aprobados en las oposiciones se entregaron a finales de julio, e incluso principios de agosto, y los listados de estabilización del ministerio llegaron también en esas fechas.

¿Se ha puesto remedio para que esto no vuelva a ocurrir el próximo verano?

Quiero destacar que en las adjudicaciones que se realizan semanalmente ya no ha habido más incidencias. A nivel informático se está trabajando en la actualización del sistema con la dirección general de Tecnologías de la Información y las Telecomunicaciones para que no se repita la situación de principio de curso. Además, esta vez los listados de las oposiciones llegarán antes.

Las personas que ocupamos cargos de responsabilidad en esta dirección general y el propio secretario autonómico hemos sido profesores o inspectores. De hecho la mayoría han ocupado puestos de dirección en centros docentes. Así que conocemos la realidad educativa y fuimos en todo momento conscientes de los perjuicios que generó este retraso en nuestros docentes

Al final conseguimos sacar el proceso de adjudicación con mucho esfuerzo, lo que gradezco a los técnicos. No se cesó a ninguno y trabajaron con nosotros durante todo agosto incluyendo festivos. El actual equipo de la conselleria tiene ya una planificación elaborada para que esto no vuelva a ocurrir.

12 DEPORTES ______AQUÍ | Enero 2024

El hermetismo del València CF

Hemos intentado en cuatro ocasiones entrevistar a Enith Salón, pero el club no da facilidades

REDACCIÓN

"Cualquier tiempo pasado fue mejor". Eso deben pensar los seguidores del València CF, el equipo de nuestra ciudad, fundado en 1919. Algo similar opinarán los periodistas que siguen habitualmente al conjunto ché, antaño mucho más accesible para los medios.

Esta situación se acentuó a partir de la compra del club por parte del empresario Peter Lim, en el verano de 2014, y sobre todo cuando le llegaron a Singapur ciertas declaraciones que no le agradaron.

Nosotros, un medio de comunicación que desea lo mejor para las instituciones valencianas, nunca nos planteamos la opción de entrevistar a algún jugador del primer equipo, pues nos advirtieron de que "tienen prohibido hacer declaraciones".

Después del brillante triunfo de España en el Mundial femenino, intentamos ponernos en contacto con Enith Salón, portera del València, y ahí nos topamos con las puertas cerradas, con el mayor de los hermetismos.

El caso de Enith

Tras la victoria de España sobre Inglaterra en la final del Mundial, y en pleno revuelo por el lamentable suceso entre Luis Rubiales y Jenni Hermoso, el 24 de agosto le enviamos un mensaje a la jugadora de Moncada mediante una de sus redes sociales.

Enith nos contestó al momento, indicándonos un correo electrónico al que nos teníamos que remitir. Así lo hicimos y, al día siguiente, el responsable del equipo femenino, David Latorre, nos respondió que no era un buen momento, pues las chicas estaban de celebración en Ibiza.

Comprendimos, por supuesto, que merecían disfrutar de su éxito y esperamos unas semanas para volver a contactar con Latorre. Fue la semana en la que Enith fue homenajeada dando el saque de honor antes del València-Atlético de Madrid (16 de septiembre).

Tercer y cuarto intento

Fieles a nuestro espíritu tenaz, a finales de septiembre volvimos a tratar la entrevista con Salón, de nuevo a través de un correo electrónico. En esta ocasión ya no hubo respuesta, pero eso no nos impidió llamar por teléfono al club.

Anunciamos quiénes somos, preguntamos por Latorre y tras minutos de espera nos comunicaron que no podía hablar con



Sala de prensa de Mestalla.

nosotros y que nos contestaría al mail en cuanto pudiera. Tardan semanas en decirnos que, por el momento, tampoco podíamos entrevistarla, al igual que a finales de noviembre, nuestro cuarto intento.

Nos queda entonces clara la nula intención, en ningún momento, de que pudiéramos hacer esa entrevista. ¿Por qué actúa así el club? ¿Por qué se daña la imagen de una entidad histórica?

El origen de todo

No sé sabe exactamente cuál fue la declaración ni qué jugador fue o fueron, pero hace unos años algún miembro de la plantilla hizo una serie de comentarios que no gustaron al propietario.

Posiblemente ni las supo de primera mano, porque es bien sabido que tiene al València CF como un negocio más, sin importarle sus resultados o situación deportiva. Se las expresaron sus asistentes y la respuesta del empresario fue inmediata: no pueden hablar más.

Las entrevistas o declaraciones de jugadores que puedan

leer en los diferentes medios proceden de las fuentes oficiales del club. Sí hablan cuando acuden a convocatorias de España, pero principalmente sobre la actualidad de la Selección.

Kempes

Un asunto que llama especialmente la atención es el de Mario Alberto Kempes, considerado el mejor jugador de la historia del club. Permaneció en el València un total de siete temporadas -en dos etapas- con diferentes éxitos, como la Copa del Rey de 1979 y la Recopa de 1980.

Fue nombrado, por todo ello, embajador internacional de la

Los jugadores de la entidad tienen terminantemente prohibido hacer declaraciones o entrevistas entidad en 2013. Ocupó el puesto hasta febrero de 2017, cuando el club le retiró del cargo; las críticas a la dirección valencianista y al pésimo juego del equipo, posiblemente las causas.

Sin embargo, el 'Matador', hoy comentarista de LaLiga para el Entertainment and Sports Programming Network (ESPN) desde Miami, señaló que sus sentimientos para el club no cambiarán y "seguiré dando mis opiniones sobre lo que desde mi punto de vista no sea correcto".

Equipo desmantelado

El mejor València de la historia se vivió a inicios del presente siglo, con dos finales consecutivas de la Champions -muy cruel la segunda, en 2001, perdida en

Mario Kempes fue retirado de su cargo de embajador internacional por sus críticas a la entidad penaltis frente al Bayern de Múnich-, dos Ligas (2002 y 2004) y una Copa de la UEFA (2004).

Los mayores triunfos del equipo llegaron con Rafa Benítez en el banquillo y jugadores de la talla de David Albelda, Rubén Baraja (actual técnico), Vicente Rodríguez, Santi Cañizares, Miroslav Djukic o Roberto Ayala.

A estos le siguieron otros igualmente talentosos, como David Villa, David Silva, Raúl Albiol, Juan Mata o Jordi Alba. Todos, sin excepción, tuvieron que ser vendidos por la crisis económica y nuestro gran València se quedó en un equipo sin prestigio deportivo, que rozó el descenso a Segunda División la pasada campaña.

La crisis económica provocó la venta de grandes jugadores y la evidente pérdida de prestigio deportivo



grupo de comunicación



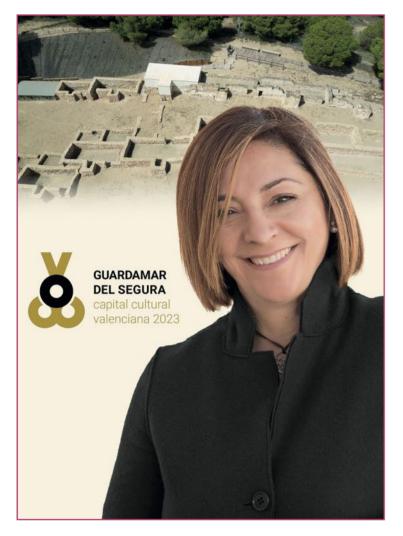
Como siempre, en 2024 os seguiremos regalando la mejor información. Feliz Año Nuevo.

14 CULTURA ______AQUÍ | Enero 2024

ENTREVISTA> Pilar Gay Bódalo / Concejala de Cultura y Patrimonio de Guardamar del Segura (Cartagena, Murcia, 13-noviembre-1971)

«La valoración de la capitalidad cultural es totalmente positiva»

Repasamos junto a la concejala los principales actos celebrados en Guardamar del Segura a lo largo de 2023



FERNANDO TORRECILLA

La localidad de Guardamar del Segura ha tenido el honor, junto con Geldo (Castellón), de ser la capital cultural valenciana a lo largo de todo el recién acabado 2023, mostrando con el máximo esplendor un sinfín de actividades que nos disponemos a repasar con Pilar Gay Bódalo, su concejala de Cultura y Patrimonio.

Así, mediante el ambicioso proyecto 'Guardamar del Segura, cultura de dunas y agua' -avalado por la Generalitat-, el municipio de la Vega Baja brindó una pro-

> «A destacar el camión de la ópera que ofreció 'La ventafocs', un espectáculo familiar que gustó a todos»

puesta que englobaba espectáculos culturales, promoción de su rico patrimonio arqueológico y una extensa programación.

Talleres, rutas y visitas

Dentro de esta oferta didáctica sobresalieron los talleres, las rutas y las visitas guiadas, además del interés por potenciar la cultura entre los más pequeños de la casa mediante el gracioso personaje denominado 'Duna', que tuvo una más que notable aceptación.

Ambas localidades contaron con fondos económicos para de-



El personaje infantil Duna.

sarrollar sus programaciones y actividades, al igual que tendrán ahora Bechí (Castellón) y Monóvar (Alicante), las nuevas capitales valencianas de la cultura para este año 2024. "Espero sea tan satisfactorio como ha sido para nosotros", expresó con orgullo la dirigente.

¿Qué balance hace de 'Guardamar capital cultural valenciana

Es un balance totalmente positivo y una experiencia más que además, la oportunidad de disfrutar de exposiciones de cerámica y pintura, promovidas por el Consorci de Museus. Desde aquí quiero agradecer

recomendable. Hemos tenido,

Desde aquí quiero agradecer a José Luis Pérez Pont su trabajo al frente del consorci, por su cercanía y su más que demostrada valía al frente tanto de esta entidad como del Centre del Carme. Es de esas personas que cualquiera que conozca el mundo de la cultura valenciana quisiera tener a su lado para trabajar con él.

¿Cuándo surgió la posibilidad de ser capital cultural?

El proceso se inició en 2017 y cuatro años después, en 2021, presentamos la candidatura, pese a que no teníamos todavía muy claro qué es lo que pedían ni cómo debían ir los diferentes departamentos del provecto.

Seguidamente nos pusimos a trabajar y resultó sumamente interesante. Además, hasta entonces la capitalidad no había ido acompañada de una importante ayuda económica, como ha sucedido con nosotros, lo cual fue una motivación más. Nos explicaron entonces cómo debíamos estructurar el año y de qué modo hacerlo, básicamente por mensualidades.

¿Se tuvo que hacer alguna modificación en tema de Turismo?

Anteriormente en Guardamar ya nos habían hecho un Plan de Sostenibilidad Turística de Destino, realizada por una consultora, para subir puntos en los niveles de municipio turístico, y con ellos habíamos trabajado mucho previamente el tema de patrimonio.

De hecho, disponían de una estructura de cómo se trabajaba la cultura y turismo en Guardamar, así que teníamos ya el camino medio completado. La propia consultora nos fue marcando las pautas, mediante varias reuniones.

«Hemos podido disfrutar de exposiciones de cerámica y pintura, promovidas por el Consorci de Museus» «Entre las novedades, un concierto con velas de la Orquesta Sinfónica de Orihuela, junto con el grupo 'Circo'»

¿Cuáles fueron los actos más significativos?

Además de una oferta musical muy importante por parte de la Generalitat Valenciana, en la que destacaba la espectacularidad del montaje -aparte de su calidad-, quisiera remarcar el camión de la ópera con el que pudimos disfrutar de 'La ventafocs', un show familiar que gustó a grandes y, por supuesto, a pequeños.

En este sentido, gracias a la aportación económica con la que iba dotada la capital cultural, desplegamos un calendario de actividades para todos los públicos. Algunas fueron nuevas, mientras en otras repetimos las de otros años, pero notablemente reforzadas, como el 'Estival al Castell', que volvimos a celebrar la primera semana de agosto.

¿Alguna novedad en concreto?

Este año tuvimos un concierto con velas de la Orquesta Sinfónica de Orihuela, ofrecido junto al grupo local 'Circo', del que disfrutamos mucho. También contamos con las ganadoras del Grammy Latino 2022, 'Las migas'.

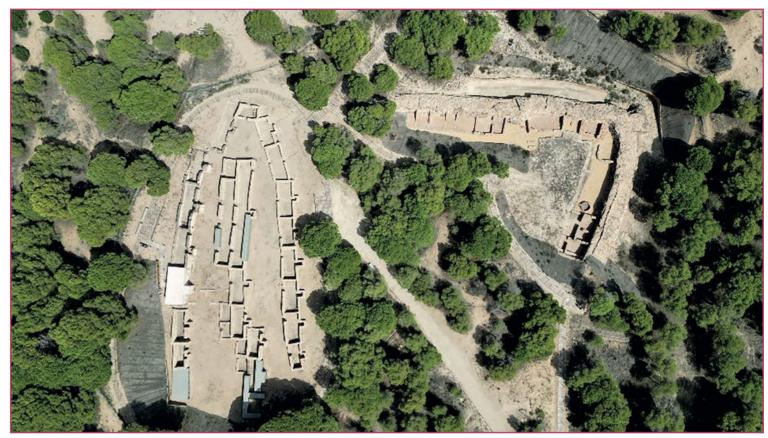
Anécdotas habrán sucedido muchas.

Muchísimas, y varias dignas de contar. Por ejemplo, para hacer la Gala de la Capitalidad Cultural, desde la Conselleria nos indicaron que nos iban a preparar un espectáculo, fundamentado en los dos pueblos (también Geldo). Para ello, el grupo de teatro que iba a interpretar la función vino expresamente a Guardamar, se entrevistaron con nosotros, les enseñamos todo el patrimonio y el resto de nuestros atractivos. Pero ellos realmente lo que querían era hablar con alguien del pueblo, que les transmitiera las costumbres y forma de vida.

Pensé entonces en una mujer mayor -amiga de mi familia desde hace muchos años-, que tiene una cultura popular muy extensa, y nos fuimos a su casa, mientras la señora estaba haciendo monederos (nos regaló uno, incluso). Les cantó una canción, que interpretaron después en la propia gala. Quedó muy bonita, fue uno de los momentos más emotivos de esa noche.

Díganos los puntos a destacar sobre la cultura local.

Además de la programación de verano -por la cantidad de espectadores que acudieron- el 'Cuadern de l'horta', un cuaderno que editamos desde cultura y que va dirigido a todos los niños, tanto para las primeras etapas de infantil como de primaria. Cuenta, a través del personaje de Duna, los usos y costumbres de la Huerta de Guardamar.



Conjunto Arqueológico Fonteta - Rábita

Junto al cuaderno, ¿qué más se incorporaba?

Siempre nos gusta incluir algún juego que, de una forma didáctica, refuerce aquello que se cuenta en el cuaderno. En este caso incluimos 'El joc del portell', inspirado en una oca que sirve para entender el ciclo que lleva el agua de riego a través de escorredores y acequias.

Nos parecía muy importante que los niños conocieran esa parte tan importante de nuestra cultura y lo que hoy sigue siendo un medio de vida de muchas personas de nuestro pueblo y comarca. Hay que reivindicar y enorgullecerse de aquello que nos es más cercano y, por supuesto, sin la agricultura y las personas que trabajan y han trabajado la tierra, no seríamos quien somos.

¿Oué éxito ha tenido?

Se trata de una iniciativa del Consell que empezó en 2017 y se trasladó a la Mesa de Turismo Cultural, para que se incluyera en los paquetes turísticos.

Es una fórmula de éxito, para dar a conocer nuestras tradiciones. Es, por lo que me parece, fundamental que la Conselleria de Cultura siga fomentando las capitales culturales y no dé la espalda a estas iniciativas tan beneficiosas para nuestras ciudades y nuestros pueblos.

Sin duda, se trata de un modo de unir territorios.

Vertebrar territorio es esto, darnos cuenta qué tenemos en común con otros usos y costumbres y conocer aquello en lo que somos diferentes; conectar el norte y el sur, no solo por una carretera o un tren, sino por la manera de celebrar, de conocernos a través de la cultura. Me parece maravilloso.

Hablemos del rico patrimonio de Guardamar.

Dentro de nuestro proyecto 'Guardamar del Segura, cultura de dunes i aigua' de una manera destacada hacemos referencia a nuestro rico patrimonio arqueológico. Es importante indicar que, gracias a la inversión realizada por la dirección general de Cultura y Patrimonio, los yacimientos más importantes son visitables desde la primavera de 2022.

También quiero resaltar que disponemos del conjunto arqueológico más importante de la Comunitat Valenciana.

¿Cuáles han sido las actuaciones más relevantes?

Además del mencionado proyecto, otras actuaciones como la del 'Castell i vila' y la 'Casa museu ingeniero Mira' son las que convierten a Guardamar en un destino apasionante de turismo cultural.

Todo ello, asimismo, se va a ver reforzado con la rehabilitación y musealización del 'Molino de San Antonio', donde se pretende dar lectura a todo el conjunto hidráulico que forman el Puente de Hierro y las Compuertas de Riegos de Levante.

«Por supuesto sin la agricultura y las personas que trabajan la tierra no seríamos quienes somos»

¿Cuándo se hará realidad el museo en el propio castillo?

Gracias a los fondos Next Generation, impulsados por el Gobierno de España, paralela a la rehabilitación y musealización del Molino se acometerá la del exterior del castillo, cuyo proyecto se está redactando ya, junto a la iluminación y adecuación de accesos a la Rábita y La Fonteta.

¿Será mediante ayudas estatales?

A través del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo se convocaron unas ayudas al programa de mejora de la competitividad y la dinamización del patrimonio histórico con uso turístico.

Hemos presentado una memoria muy completa para poder optar a ellas, con actuaciones en el Castell y La Fonteta, pero tenemos que esperar un poco para ver cómo se desarrollan; se presentaron muchos proyectos y anhelamos estar entre los mejores.

¿Cómo fue la aceptación del personaje de Duna?

Mediante este personaje infantil estamos contando nuestra historia y costumbres. Ahora mismo ya tenemos el diseño del cuaderno, que en esta ocasión irá dedicado a la figura de Agustín Larramendi, encargado de diseñar el Guardamar que hoy conocemos.

Recordemos que el anterior poblado se encontraba en el cerro del castillo y tras el terremoto de 1829, que asoló Guardamar y gran parte de la Vega Baja, tuvimos que trasladarnos donde hoy estamos ubicados. En los próximos meses los escolares podrán disfrutar de otro capítulo de nuestra historia, obviamente adaptada a ellos.

Finalmente, ¿qué mensaje les envías a los municipios que toman vuestro relevo?

Que se trata de una oportunidad muy bonita de trabajar con las diferentes asociaciones del municipio, de poner en valor todo aquello que se hace, de contar en tu pueblo con la presencia de una serie de obras muy significa-

Asimismo, las propias asociaciones aprecian que hay un mes del año en el que sus proyectos, el trabajo que llevan realizando, ha servido para que nos den la capitalidad. Es un reconocimiento a la labor que hacen los doce meses. Para nosotros la experiencia ha sido muy positiva, y para otros debe ser igual.

«Gracias a la inversión realizada, los yacimientos más importantes son visitables desde la primavera de 2022» «Mediante el personaje infantil Duna, de excelente aceptación, hemos contado nuestra historia y costumbres»

ENERO agenda cultural

Carmen San José

L = lunes M = martes X = miércoles

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

30 de diciembre

MIKI DKAI: EL GRINCH DE LA COMEDIA

La Plazeta Teatro (avda. Primat Reig, 8). Entrada: 10 a 12 €

> HUMOR VALÈNCIA | S: 22 h

ISMAEL GALÁN



Este cómico murciano, de larga trayectoria en el circuito nacional de comedia y quince años sobre los escenarios, quiere reivindicar la libertad de expresión con su nueva obra 'Sin pelos en la lengua', un espectáculo diferente y no apto para gente con la piel fina.

TAC (avda. Diputación Provincial, 16). Entrada libre con consumición mínima.

HUMOR CATARROJA | S: 23 h

ESPECIAL FIN DE AÑO VLC COMEDY

Con Darío Piera, Álex Martínez, Jesús Manzano y Pablo Carrascosa disfruta de una gran víspera de fin de año. Cuatro de los mejores monologuistas de València. Os aseguramos que os traerán una gran dosis de comedia para todo el año.

Teatro Talía (c/ Caballeros, 31). Entrada: 13 €

> HUMOR VALÈNCIA | S: 23:15 h

THE ROYAL TRIBUTES ORCHESTRA

Harry Sinfónico.

Sala Iturbi (Palau de la Música - Passeig de l'Albereda, 30). Entrada: 35 a 55 €

> MÚSICA VALÈNCIA | S: 21 h

PRESTIGIUM (magia)

La combinación de la música, las luces y el ritmo trepidante convierten este show en un único y excepcional espectáculo, muy entretenido y para todos los públicos. Vivirás situaciones mágicas, sorprendentes, divertidas e impactantes, participarás activamente en números

8 ENERO

AUTOBIOGRAFÍA DE UN YOGUI



"¿Quién era Yogananda? ¡Un hombre grande! Trajo el yoga a occidente y no sólo el yoga físico, si no también el 'raja yoga', que así es como en la India le llaman: la meditación, la ciencia de la realización del ser. ¿Y qué significa esto?

Él lo explica de manera clara y sencilla con su poderosa palabra, pero aún más con su vida. De ahí la fascinación que ejerció en mí esta autobiografía. Para que ustedes le conozcan, hago yo este espectáculo" (Rafael Álvarez, El Brujo).

Teatro Olympia (c/ San Vicente Mártir, 44). Entrada: 18 a 22 €

> TEATRO VALÈNCIA | L: 20 h

mágicos y experimentarás la magia de uno de los mejores ilusionistas de la historia: 'Harry Houdini', el escapista más famoso del mundo.

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

> NIÑ@S Y MÁS ALBORAYA | S: 19 h

30 diciembre al 11 febrero

GREASE EL MUSICAL



Situado a finales de los años 50 en el instituto Rydell High, un grupo de estudiantes de clase obrera navega por conflictos atemporales como las complejidades de la presión de grupo, los valores personales, la amistad, el amor, los devaneos sexuales de la adolescencia y la conciencia de clase.

Todo ello convierte a este el musical adolescente por excelencia y la hace permanecer eternamente joven.

Teatro Olympia. Entrada: 32 a 65 €

TEATRO
VALÈNCIA | Consultar horarios

1 de enero

MISSISSIPPI GOSPEL CHOIR



Teatro Olympia. Entrada: 29 a 41 €

> MÚSICA VALÈNCIA | L: 19 h

2 de enero

VALSES Y POLKAS

Con Covent Garden Soloists y Vasko Vassilev (violín).

Sala Iturbi. Entrada: 5 a 10 €

> MÚSICA VALÈNCIA | M: 19:30 h

2 al 6 de enero

ILUSIÓNATE (magia)

"Todo comienza con las historias que me contaba mi padre de pequeño antes de dormir. En todas, el protagonista era yo. Fui detective, deportista de élite, astronauta, domador de monstruos y millones de cosas más. Sin darme cuenta mi padre me enseñó que, con ilusión, podría ser quien yo quisiera. Y así fue, me convertí en 'Iluisonista'.

Ha llegado el día de compartir contigo esas mágicas historias y algunas de mis mejores ilusiones. Hoy el protagonista serás tú y podrás convertirte, al menos durante un rato, en quien siempre soñaste ser. Pon tus emociones a flor de piel, calienta los aplausos y déjate ilusionar, porque va a ser un viaje mágico irrepetible" (Borja Montón).

La Plazeta Teatro. Entrada: 12 a 15 €

> NIÑ@S Y MÁS VALÈNCIA | Consultar horarios

3 de enero

EL LAGO DE LOS CISNES (ballet)



Por el Ballet Ruso de San Petersburgo. Una cautivadora historia de amor (un príncipe, una hermosa joven transformada en cisne por el conjuro de un brujo, un engaño mortal...), el virtuoso doble papel de Odette/Odile, la fuerza de la música de Tchaikovsky, y uno de los más grandes pas de deux del repertorio del ballet.

Palacio de Congresos. Entrada: 42 €

> OTROS VALÈNCIA | X: 21 h

Hasta 4 enero

NAVIDADES MÁGICAS

Magia fresca e innovadora de jóvenes y divertidos ilusionistas, en esta ocasión de la mano de Pando el Mago, Selu XL y Jaime Copoví.

Un enfoque fresco e innovador que impresionará a todos los espectadores, con magia visual y participativa, donde los sentidos se despiertan y las emociones se disparan.

Teatro Talía. Entrada: 13 €

> NIÑ@S Y MÁS VALÈNCIA | M: 19 h; X, J y V: 17 h

Enero 2024 | AQUÍ ______ AGFNDA | 17

2 al 4 de enero

GISELA CONCERT KIDS (música)

Teatro Olympia. Entrada: 15 a 22 €

> NIÑ@S Y MÁS | VALÈNCIA M y X: 16:30 h, J: 12 y 16:30 h

Hasta 6 enero

ONIRIKA, LA FÁBRICA DE SUEÑOS

Llega una experiencia navideña que llenará tus noches de emoción al entrar en Onírika, la fábrica de sueños donde se crean todas aquellas historias que te acompañan cada noche al irte a dormir, junto a su rocambolesco director.

La Plazeta Teatro. Entrada: 12 €

> NIÑ@S Y MÁS VALÈNCIA | Consultar horarios

6 de enero

RUBÉN GARCÍA



¡El mundo peta fijo! Rubén García tiene un plan para salvarlo y quiere contártelo a base de risas y carcajadas. Entre pandemias, volcanes y guerras, Rubén se ha empadronado en Mallorca y ha metido a sus abuelos en el mundo del 5G ¡Una fiestal

Vive pegado a la actualidad mientras viaja en vuelos LowCost y BlaBlaCar. El plan pasa por reventar las nuevas tecnologías y reír por encima de nuestras posibilidades.

Teatro Flumen (c/ Gregori Gea, 15). Entrada: 16 €

> HUMOR VALÈNCIA | S: 20 h

Hasta 7 enero

DOCE FOTÓGRAFOS EN EL MUSEO DEL PRADO

En esta exposición se materializan en papel, a través de veinticuatro fotografías, doce miradas que dan testimonio tanto del poder evocador del Prado como de la capacidad creadora de quienes han realizado esta colección.

Pertenecientes a tres generaciones diferentes, y con formas muy diversas de 2 ENERO

EL VILLANO DE LA NAVIDAD (musical)



Dentro de la más brillante de todas las estrellas había un pequeño pueblo en el que sus habitantes adoraban la Navidad. Todos excepto uno: el Villano de la Navidad.

Cuando la pequeña Lucy descubre su existencia y se entera de que todo el pueblo le detesta, se interesa por él. Así que decide armarse de valor para visitarle y hacer que recupere el espíritu navideño con un regalo. Pero entonces, descubre sus planes: robar todos los regalos de los niños y acabar con la Navidad.

Gran Teatro Antonio Ferrandis (plaça de Exèrcit Espanyol, 4). Entrada: 4 €

> NIÑ@S Y MÁS PATERNA | M: 18 h

entender y utilizar la fotografía, los autores se han inspirado en las obras que atesora el Museo, pero también en el aura que las envuelve, en el edificio que las acoge y en las personas que las contemplan.

Sala de exposiciones del ayuntamiento (c/ Arzobispo Mayoral, 1).

EXPOSICIONES | VALÈNCIAM a S: 10 a 14 y 15 a 19 h, D: 10 a 14 h

Hasta 7 enero

VILNA 700



Conmemoración del séptimo centenario de la ciudad de Vilna. Fotografías de mediados del siglo XIX hasta la actualidad nos van mostrando los cambios de la ciudad. Pasado y presente en imágenes de grandes fotógrafos.

Museo Palacio de Cervelló (pza. Tetúan, 3).

EXPOSICIONES | VALÈNCIAM a S: 10 a 14 y 15 a 19 h, D: 10 a 14 h

12 de enero

KDECIRTE K NO SEPAS

Con Lalachus y Bertus.

La Plazeta Teatro. Entrada: 18 €

> HUMOR VALÈNCIA | V: 22 h

12 de enero

LA QUINTA DE MAHLER



Con la Orquesta de València, dirigida por Alexander Liebreich.

Sala Iturbi. Entrada: 10 a 20 €

> MÚSICA VALÈNCIA | V: 19:30 h

Hasta 14 enero

CASTELL BRICK D'ALAQUÀS. TROBADA DE FANS DE LEGO

En esta muestra se exponen un sin fin de variedad de piezas Lego, además de una ampliación del ya tradicional belén, también de piezas de Lego. Castillo (c/ Pare Guillem, 2).

EXPOSICIONES | ALAQUÀS L a D: 11 a 14 y 17 a 21 h (consultar días de cierre)

MI QUERIDA REQUETETONTA ESPAÑA



España ha muerto y ha sido condenada al infierno por toda la eternidad. El poeta Dante Alighieri lanza un mensaje a las grandes figuras de la historia de España para tratar de salvarla de la condenación eterna.

Santa Teresa de Jesús, Dalí o Hernán Cortés, son alguno de los nombres que acudirán a su llamada. Juntos repasarán los grandes hechos del pasado de España e intentarán absolverla de sus errores.

Sala Russafa (c/ Denia, 55). Entrada: 16 €

TEATRO
VALÈNCIA | Consultar horarios

EL MUSICAL DE LOS NIÑOS (música)

La Plazeta Teatro. Entrada: 12 €

> NIÑ@S Y MÁS VALÈNCIA | D: 12 h

Hasta 28 enero

LA RATONERA



Giles y Mollie Ralston acaban de abrir una pensión en una mansión antigua que Mollie ha heredado, y solo desean que las primeras personas que acogen tengan una estancia plácida. Sin embargo, cuando una nevada intensa deja la mansión Monkswell totalmente incomunicada, la noticia que les proporciona el sargento Trotter no resulta muy tranquilizadora: los clientes de la pensión se encuentran bajo la amenaza de un posible asesinato.

Nadie parece dar mucho crédito a las palabras del agente hasta que uno de los huéspedes es hallado muerto. Todos comprenderán entonces que el asesino ya ha llegado y es uno de ellos.

Teatro Talía. Entrada: 15 a 26 €

TEATRO
VALÈNCIA | Consultar horarios

18 SALUD _______AQUÍ | Enero 2024

ENTREVISTA > Alba Galán / Enfermera (València, 19-junio-1996)

«Volvía a mi casa pensando que había matado a alguien»

Durante la pandemia vivió momentos inenarrables que le afectaron psicológicamente

FERNANDO TORRECILLA

Fueron héroes. Muchos ya no se acuerdan de ello, pero lo fueron. Otros jamás olvidaremos de lo que fueron capaces de hacer y el número incontable de vidas que salvaron. Les hablamos obviamente de la pandemia y el papel que desarrollaron los sanitarios

Han pasado más de tres años y, con cierta perspectiva, queremos hablar con una persona que vivió todo ese caos en primera persona. La enfermera Alba Galán, recién salida de la facultad, se enfrentó a posiblemente los peores días de su vida, teniendo casi que decidir -junto a los doctores- quién vivía y quién moría.

También nos comentará la importancia de la psicología, la empatía e incluso el humor con los pacientes, "porque las enfermeras tenemos que saber de todo". Pese a todo lo vivido, no duda en responder que, si volviera a nacer, se dedicaría a la misma profesión, aquella que ama.

¿Cómo surgió la idea de querer ser enfermera?

Yo nací queriendo serlo y no me imagino trabajando en una profesión sin relacionarme con personas. Conservo vídeos de pequeña diciendo que quería ser enfermera.

Acabas la facultad y llega la pandemia.

Recuerdo que antes de ese horror la gente tenía mucha más paciencia, y el trabajo, aunque muy estresante, se llevaba de otra manera.

Siempre pensé que la pandemia nos haría mejores, pero sucedió todo lo contrario. Tenía fe en que la gente aprendiera a utilizar el sistema, a no colapsarlo, y que valorara tantas horas de guardia, sin descansar. Me equivoqué.

¿Viste cosas inimaginables?

Sin duda, la realidad superó a la ficción. Todos los sanitarios lo tenemos muy claro. Vivimos situaciones como que quedara un respirador y tener que decidir con el médico-que no sabía qué hacer- a quién se lo poníamos.

¿En ese momento decidíais quién vivía y quién no?

Exacto, la vida de la gente estaba en nuestras manos, li-



teralmente. Lo decidíamos por patología, antecedentes previos, esperanza de vida, edad, calidad de vida del paciente...

Vivimos situaciones tensas, desagradables, y llegabas a tu casa pensando "he matado a alguien".

¿Te afectó psicológicamente?

«La vida de los pacientes estaba en nuestras manos, decidiendo por patologías, edad, antecedentes...» Muchísimo, todavía hoy lo hace. Veo documentales de esos momentos y lloro. Durante la pandemia me planteé muchas veces si quería dedicarme a esto, porque me había imaginado una enfermería bonita, no eso.

¿Hubo algún día que dejaste de contar los muertos que habías perdido ese servicio?

Sí, en mi turno, cinco personas. Todo el hospital era una UCI móvil.

Al igual que otras muchas compañeras, después tuvimos que acudir al psicólogo, porque nos costaba entrar en las mismas habitaciones o asimilar que habías perdido a compañeros y pacientes con los que habías creado un fuerte vínculo.

A día de hoy, ¿habéis dejado de ser valorados?

La gente se olvida y lo hace pronto, demasiado. Fue muy bonito los movimientos que se generaron en las redes sociales, como el salir a aplaudir; pero de eso ya casi no nos acordamos.

Recientemente un paciente me dijo que debía estarle agradecido, pues al estar él enfermo yo tengo trabajo.

¿Cómo son los pacientes actua-

Mucho más impacientes. Todos estamos bajo el lema 'vivir el momento' y lo quieren todo ya, sin esperar.

Diferencias entre una Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería (TCAE) y una enfermera. Tanto la TCAE como la enfermera estamos mano a mano con el paciente. El médico trata la enfermedad y nosotros de cuidar a la persona en todas las esferas: la física -provocada por la patologíay la psicológica o social.

La TCAE tiene un rol diferente en cuanto al soporte del paciente, pero su labor es muy necesaria, tanto técnica como a nivel emocional.

¿El doctor perfecto existe?

No, se cometen muchos más errores de los que pensamos, pero los pacientes apenas se dan cuenta. El sanitario perfecto no existe, y estar todos los días al cien por cien es imposible, porque tenemos nuestra vida, emociones...

Obviamente vuestro estado de ánimo condiciona cómo tratáis al paciente.

Por supuesto. Se nota muchísimo cuando tienes un buen día o no, y no trabajas igual si tienes algún problema familiar, porque tratamos con personas y tu involucración es muy diferente según tu situación anímica.

¿Empleáis la psicología?

Sí. Los sanitarios en general tenemos que saber de todo. Nuestro sistema funciona, pero pienso que no es el adecuado, porque no hay especialidades ni medios suficientes.

Esto hace que, siendo enfermera, tengas que actuar como psicóloga o nutricionista, aspectos que aprendes a base de la experiencia.

¿Qué otras situaciones desagradables has sufrido?

Principalmente entre compañeros, en pospandemia, porque a veces estamos tan quemados que tenemos el síndrome de 'burnout': agotamiento físico generalizado.

Además, las conductas distan mucho entre la sanidad pública y la privada.

«El sistema sanitario funciona, sin ser el adecuado; no hay especialidades ni medios suficientes» Enero 2024 | AQUÍ SALID | 19

ENTREVISTA > Neria Morales / Psiquiatra forense (València, 3-enero-1981)

«Las políticas de violencia de género no funcionan a día de hoy»

Confiesa que no es difícil simular una enfermedad mental, pero sí que los pacientes les engañen

FERNANDO TORRECILLA

La psiquiatría es una especialidad médica totalmente subjetiva, en la que profesionales como Neria Morales deben fijarse en la mirada, gestos o rostros de sus pacientes. No obstante, para hacer un diagnóstico correcto, siguen una serie de criterios, amplísimos, fundamentados en miles de estudios.

Después de estudiar Medicina en València, optó por Psiquiatría en Albacete y trastornos bipolares en el Hospital Clínico de Barcelona. Cuenta ahora con una consulta en la que realiza los peritajes forenses que determinan si un paciente sufre o no una patología mental, cada vez más frecuente en los jóvenes.

"La mayoría de mis casos son judiciales", comenta. Se trata de un tema muy común en la sociedad por las películas y los propios casos reales, que siempre superan a la ficción. De hecho, muchos asesinos copian el mismo crimen que ha cometido otro recientemente, "porque lo ven en las noticias".

¿La bipolaridad exactamente en qué consiste?

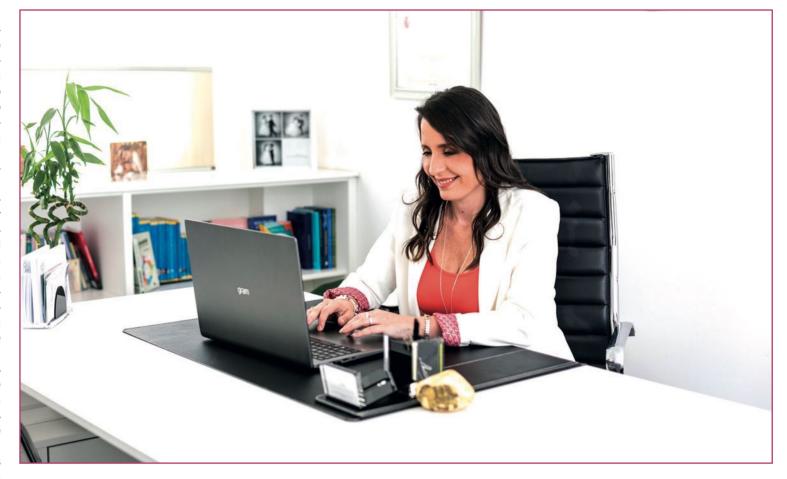
Es un trastorno del estado de ánimo en el que los pacientes tienen, por un lado, fases depresivas -están muy abajo-, y por otro, fases maníacas o hipomaníacas (de menor intensidad), en las que están arriba.

Las fases depresivas son las que todos conocemos, pero de un modo muy intenso, con una duración de varios meses. Las maníacas o hipomaníacas son periodos que llamamos de euforia, pero desmedida.

¿Pueden llegar a cometer asesinatos en esas fases?

Normalmente los asesinatos no los cometen personas con enfermedades mentales, sino los que tienen trastornos severos de personalidad.

Si es verdad, aunque ocurre de una forma excepcional, que un paciente con esquizofrenia -o trastorno bipolar- puede llegar a matar. Los psiquiatras forenses entonces los examinamos y determinamos hasta qué punto el asesinato se ha come-



tido en el contexto de la enfermedad, porque a nivel judicial puede ser un atenuante.

¿En la sociedad hay una atracción hacia el mal?

Realmente hay más conductas de imitación. Estoy convencida, en ese sentido, que las políticas de violencia de género no funcionan porque se les está dando mucha visibilidad, incluso con pelos y señales.

No es nada raro que una persona que lo está pasando mal, cuando decide matar a su mujer e hijos y después suicidarse, haya escuchado una noticia en televisión de similares características. Solo necesita saber que otro lo ha hecho, para decir ahora me toca a mí.

Cuéntanos algún caso en los que tu intervención fuera clave.

El de un chico que apuñaló a una señora, la pareja de su padre. Le detuvieron y, seguidamente, decidieron llevarlo a psiquiatría, donde decidí que se quedara. No había cometido el crimen porque sí, sino debido a que sufría un delirio en el que estaba convencido de que le iban a matar y donar cada órga-

no de su cuerpo a una persona diferente.

Interpretó que ese día iban a acabar con él y lo que hizo fue defenderse. El joven sí fue a prisión, finalmente, pero al psiquiátrico penitenciario.

¿Los pacientes más inteligentes os intentan engañar?

No es difícil simular una enfermedad mental, pero sí es complicado que nos engañen. Esta tiene unas características que únicamente conoce el que está familiarizado con la patología.

A la familia la pueden engañar, al igual que al juez o al abogado, pero no a un psiquiatra con experiencia, aquel que ha visto a cientos y cientos de pacientes con alucinaciones. No

es únicamente lo que te dicen, sino los gestos, las miradas, sus caras... Son actitudes muy sutiles que nosotros estamos acostumbrados a ver en las personas con enfermedad mental, y el que la está simulando no las tiene, claramente.

¿Cómo son los trastornos de personalidad?

Básicamente son personalidades patológicas, que se aprecia en aquellos que tienen problemas a lo largo de su vida, en distintos ámbitos y con diferentes características.

Uno de los casos más conocidos es el de trastorno límite de la personalidad, que son personas con mucha inestabilidad emocional. También está el trastorno antisocial de la per-

sonalidad, que va desde el psicópata que sale en la televisión hasta el jefe o compañero de trabajo que te hace la vida imposible. Estos reciben el nombre de psicópatas socialmente integrados.

¿La salud mental sigue siendo tabú en la sociedad?

Sí, un tabú que existirá toda la vida, porque se habla o se escribe mucho, pero en la práctica es papel mojado. No nos acercamos lo suficiente a la sociedad para quitar el estigma de los problemas de salud mental.

Se está intentando, aunque hay una parte que está politizada e impide que lleguemos a la población 'diana', aquella que es susceptible de padecer un problema de salud mental.

«En la bipolaridad se tienen fases depresivas, que están abajo; y maníacas, que están arriba» «Gran parte de los asesinatos no los cometen personas con patologías mentales» «La enfermedad mental tiene unas características que solo conoce el que esté familiarizado» 20 SEXOLOGÍA ______AQUÍ | Enero 2024

ENTREVISTA> Mayo Armero / Sexóloga (Barcelona, Venezuela, 30-mayo-1977)

«En el sexo hay algo importantísimo que es la comunicación»

Armero es sexóloga y también realiza terapias de pareja. Nació en Venezuela, aunque lleva más de dos décadas en València

FERNANDO TORRECILLA

Tema excesivamente tabú en décadas pasadas, estamos afortunadamente en un momento de mayor libertad y conocimientos. El sexo, en ese sentido, se ha convertido ya en un asunto habitual de conversación entre las parejas y amigos. ¿Pero realmente sabemos de sexo? ¿Nos preocupamos por conocer qué le gusta al otro?, y, sobre todo, ¿hay comunicación entre los dos?

La sexóloga de origen venezolano, Mayo Armero, con más de veinte años de experiencia, nos va a responder a esas y otras muchas preguntas más en una auténtica 'master class' que no dejará a nadie indiferente y de la que todos deberíamos aprender.

No duda en remarcar que tenemos que investigar más sobre el sexo, descubrir, por ejemplo, por qué hay momentos de nuestra vida que tenemos una falta evidente de deseo sexual. También las razones por las que, en ocasiones, no nos atrae nadie, se produce una disfunción eréctil en los chicos o de sequedad vaginal en las chicas.

¿Por qué debemos acudir al sexólogo?

Por muchas razones; entre ellas, si no te sientes cómodo con tu orientación sexual o tu sexualidad. En la actualidad muchos adolescentes están desorientados en cuanto al sexo y la identidad de género.

¿La educación sexual en España es correcta?

La que se está dando en los colegios en los últimos años, sí. En otros lugares, como es el caso de los Países Bajos, se les informa de muy pequeños, lo que provoca que se confundan.

Un niño de ocho años psicológicamente no está preparado para muchas cosas. Nuestra obligación es darle una educación básica, sin ir más allá, porque todo tiene etapas.

¿Debemos hablarles de sexo con naturalidad?

Sí, desde bien pequeños, explicarles las partes sexuales



Armero, durante una de sus sesiones.

de cada uno. Seguidamente deben aceptar su biología, si son chicos o chicas, aunque suene antiguo

Los bebés tienen un proceso sexual desde que nacen, porque la succión que hacen en el seno de la mamá es su primer contacto con el sexo. Del mismo modo, cuando van creciendo y aprenden a aguantarse la orina, eso les genera un placer, que no deja de ser sexual.

¿Los españoles practicamos poco sexo?

Cada país tiene sus idiosincrasias, bien culturales, climatológicas, creencias. No se puede comparar uno del Trópico, con clima caluroso, vas mucho más tiempo con poca ropa, con uno del norte de Europa, por ejemplo.

Dicho esto, pienso que en España se tienen pocas relaciones sexuales. Y cuanto más vamos subiendo hacia el norte, menos aún.

«Muchos adolescentes están redesorientados en cuanto al sexo y la redentidad de género» s

«Se tienen pocas relaciones sexuales en España, y cuanto más al norte menos se practica» «Los preliminares son fundamentales y necesarios; es el momento que se excita la persona»

¿El estrés afecta?

Por supuesto, junto a los horarios tan apretados, el frío o la propia sociedad. Algunos de mis pacientes me dicen que no tienen sexo desde que nació su hija, que tiene dos años; es una barbaridad.

Otros llevan diez años sin hacerlo con su mujer, situaciones que no son para nada normales.

¿Cuánta importancia tiene el sexo en una pareja?

En mi función como terapeuta de parejas, considero que hay tres pilares dentro de una relación: libertad -que incluye el compromiso y la fidelidad-; sentimiento -las emociones, el querer-; y comunicación, que es fundamental.

Por encima de todo ello coloco al sexo, porque si una pareja tiene los tres pilares anteriormente mencionados, pero no tiene sexo, no es una pareja completa.

En cambio, hay parejas que únicamente tienen sexo.

Entonces, para mí tampoco son una pareja, porque les falta todo lo demás.

¿Una relación sexual perfecta cuánto debe durar?

El tiempo que la pareja se sienta cómoda. La relación no es solo el acto en sí, la penetración, sino también los preliminares y, por supuesto, el momento del éxtasis, llegando ambos al orgasmo.

Lo importante es saber conocerse, qué le gusta al otro y ayudarse mutuamente. Por eso es fundamental la comunicación

¿Qué relevancia tienen los preliminares?

Muchísima, porque es en esos momentos donde empieza la excitación de la persona. Eso que vemos en las películas de adultos, la rapidez de todo, no es real.

Los preliminares sirven para que nos preparemos, provocando una erección en los hombres, como sabemos.

¿Ver películas pornográficas puede ser beneficioso?

Podría serlo, porque las podemos ver -solos o en pareja- para reactivar el deseo, aprender nuevas cosas o simplemente por morbo.

Pero si únicamente conocemos educación sexual a través de estas películas, al llegar a una relación sexual nos vamos a sentir insatisfechos, porque en ese tipo de films las mujeres son perfectas, tienen excelentes cuerpos y no paran de gemir. La realidad es totalmente contraria

Provocan falsas creencias.

Sí, porque el tamaño medio de un pene no son veinte centímetros, sino dieciséis o quince. Uno se puede frustrar si lo tiene más pequeño, pero por supuesto vale, incluso con doce centímetros, fundamentalmente porque el principal orgasmo de las mujeres es clitoriano.

¿Eres partidaria de los juguetes sexuales?

Totalmente, deben existir en la relación, además de accesorios como lubricantes, porque hay que buscar la diversidad dentro de la pareja.

Muchos hombres piensan que el 'satisfyer' es un enemigo; pues no, se tiene que saber emplear como un aliado. Este aparato, además, no es bueno utilizarlo todos los días ni constantemente

¿Por qué?

Debido a que el clítoris de la mujer pierde sensibilidad. De igual modo, en una relación hombre-mujer correcta, el 'satisfyer' nunca la mejorará. Existe una cosa que es la piel, el aroma o el calor de los órganos sexuales que no se puede reproducir.

¿Cómo afecta la menopausia a las mujeres?

En la actualidad se puede tratar v llevar mucho meior que en tiempos pasados. Hay mujeres que con la menopausia les aumenta el deseo sexual.

Sí es cierto que generalmente las mujeres pierden lubricación y se produce dolor en el acto sexual. Suele llegar entre los cuarenta y cinco y cincuenta y cinco años; su cuerpo, que está generando cambios, puede estar más o menos sensible.

¿Qué errores cometemos a la hora de tener sexo?

No preguntar a la pareja qué le gusta y anticiparse, porque somos tan diferentes... El hombre es normalmente mucho más rápido: tiene una erección, coito, eyaculación y ya está, mientras la mujer necesita un proceso mucho más mental y estar pre-

Por eso hay muchas que fingen que están disfrutando y tienen un orgasmo, cuando no es así.



¿Muchas veces somos egoístas en ese sentido?

El sexo debe ser una entrega de las dos personas, para conseguir un disfrute mutuo. Practicar sexo, además, ayuda a dormir mejor y a subir la dopamina del cerebro, que hace que prestes más atención y tengas menos pérdidas de memoria en un fu-

Libera también endorfinas de tu cuerpo y brinda muchísimos más beneficios, siempre que se haga con gusto.

¿Cada cuánto debemos tener sexo?

Lo ideal sería hacerlo todos los días. Si estás solo, masturbándote, que no deia de ser una relación sexual.

Otro de los tabúes son los olores genitales.

Cuando es desagradable es porque existe algún problema de salud o higiene. Si hay una limpieza adecuada no debe haber ningún olor; es más, una de las cosas que tenemos que aprender es a identificar nuestro pro-

Tanto el hombre como la mujer poseen un olor específico en sus genitales, intensificándose durante el acto sexual. Hay comidas o bebidas -principalmente alcohólicas- que hacen que cambie

¿Cómo podemos superar estos tabús?

Primero debemos aceptar nuestro olor. Muchas veces, después de practicar sexo oral, uno quiere besar al otro, que se niega. No entiendo por qué.

Por eso, como decíamos, es determinante la comunicación.

Exacto, es determinante. Imaginemos una primera relación en la que haces alguna cosa que a la otra persona no le gusta, posiblemente no le veas nunca más.

¿De qué forma se puede tratar la disfunción eréctil?

La disfunción eréctil procede de muchos motivos, principal-

mente biológicos. A partir de ahí trabajamos el por qué se tiene ese problema.

Asimismo, puede ser una razón psicológica, por alguna situación anterior que se haya reactivado. En terapia empleo neurofeedback, un equipo que ayuda a estudiar la regulación neuronal.

¿Funciona?

Se va entrenando para que la persona cambie el sentido emocional v respuesta fisiológica que tiene, para que mejore. Entre la psicoterapia y el neurofeedback conseguimos que elimine la disfunción eréctil.

En la mayoría de los casos se trata de un asunto psicológico o neuronal, tan habitual este a partir de los cuarenta años.

¿Por qué a ciertas mujeres les cuesta más llegar al orgasmo?

Tiene mucho que ver con las creencias de cada persona. A muchas mujeres les cuesta porque no tienen una estimulación en las zonas correctas; pueden sentir placer en unos sitios u

Puede que llegue a un orgasmo si se estimula el clítoris de un modo adecuado. Tiene mucho que ver la psicología, la forma de hablarle, para que sienta confianza.

De nuevo la comunicación.

Si la muier se siente con confianza y entregada, llegará al orgasmo. Aunque parezca sorprendente, algunas nunca han tenido un orgasmo.

¿Cómo es el sexo entre ancia-

Hay parejas que a partir de cierta edad ya no lo practican, y deberían hacerlo. No por supuesto con la misma intensidad ni de la misma manera.

Sucede que a muchas personas les da miedo de que les dé un infarto, o se sientan molestos o les duela dependiendo de qué

Muchos optan por no hacerlo con su mujer, pero sí con prostitutas.

Exacto, o buscan una pareja más joven. Sin embargo, una muier de sesenta, setenta v hasta ochenta años está perfectamente capacitada para tener sexo. Lo que se necesita es más estimulación y, obviamente, lubricación

Existe la falsa creencia de que, al llegar a una edad, va no se puede tener sexo.

¿Qué otros mitos erróneos exis-

El más conocido es el del tamaño del pene: no por ser mayor es mejor, porque puede provocar mucho daño y la relación ser menos satisfactoria. Otro es que la mujer tendrá un orgasmo con la penetración únicamente. Es mentira, pueden llegar a él de muchas otras formas.

También se piensa que cuando la mujer llega al orgasmo, eyacula, como se ve en el porno. Es falso en la mayoría de los casos. Finalmente, el mito de que si el hombre se queda dolorido en el caso de no eyacular; le dolerá mientras siga la erección, después no.

«Soy partidaria de «Durante la los juguetes sexuales, porque debe haber diversidad dentro de la pareja»

menopausia la mujer pierde lubricación y puede sufrir dolor en el acto sexual»

«La mujer tiene un proceso más mental y necesita estar preparada; por eso muchas fingen»

PROFESIONALES _______AQUÍ | Enero 2024

ENTREVISTA > Raúl Carbonell / Piloto comercial de globos aerostáticos (Bocairent, 2-julio-1974)

«Hacemos realidad el sueño de volar»

Remarca que la aerostación es una actividad muy segura, tranquila y relajada

FERNANDO TORRECILLA

Tener las sensaciones de un pájaro, una perspectiva totalmente diferente y disfrutar de una experiencia única es la que brinda la firma que gestiona Raúl Carbonell, piloto comercial de globos aerostáticos con más de un cuarto de siglo de experiencia.

Trabaja junto a su hermano Blai, campeón de España, miembro de la selección nacional y un habitual en las competiciones continentales y mundiales. "También hemos participado en festivales tan conocidos como los de Albuquerque (Estados Unidos)", relata.

"Cada día miles de personas vuelan en globo", apunta, al tiempo que recuerda con especial cariño la vivencia de personas mayores, que descubren a 1.500 metros de altura cómo se ve desde allí el mar o despiertan al niño que llevan dentro. "Asimismo, la mirada fresca de los niños o parejas que se piden matrimonio en las alturas".

¿Volar es tan apasionante como parece?

Mucho más; nos dedicamos a hacer posible el sueño de volar. Aparte de emocionante es una actividad preciosa, en plena naturaleza, con un medio muy respetuoso como es el globo en el que no luchamos contra el viento, sino que fluimos.

Dentro del viento podemos subir o bajar, además de jugar con esas corrientes que nos llevan para gozar nuevos puntos de vista de un entorno tan bonito como es la sierra de Mariola, el Alto Vinalopó o Els Alforins, las zonas donde normalmente volamos.

¿Cuáles son los cursos que se tienen que completar?

Primero debes ser piloto de globo y después, en función del tamaño de las aeronaves, se precisan una serie de habilitaciones para poder realizar este trabajo con clientes.

«Es un medio muy respetuoso en el que no luchamos contra el viento, sino que fluimos»



Raúl Carbonell nos muestra la magia de volar.

No es lo mismo un vuelo privado que uno comercial, turístico, con personas.

Su vida, no en vano, está en tus

Sí, pero la aerostación es una actividad muy segura, tranquila y relajada. Por ello, los estándares tanto en formación, verificación de competencias como en habilidades, son muy exigentes.

¿Cómo es un vuelo normal?

En función de las previsiones meteorológicas planificamos el vuelo, para hacerlo sobre los parajes antes mencionados. Elegimos entonces el lugar de despegue y desarrollar la actividad.

La sensación de volar en globo es muy suave, relajante, ver el mundo desde otro punto de vista, porque podemos no alzarnos excesivamente. Es, además, apto para todos los públicos, desde niños de cinco años hasta ancianos.

¿Qué es el globo accesible?

Es una iniciativa que comenzó en 2019 Blai Carbonell, consistente en aquellas personas que teniendo una movilidad reducida -silla de ruedas, por ejemplo- pueden realizar esta actividad de la mano de profesionales.

Participan en este proyecto los Ayuntamientos de Bocairent y Fontanars dels Alforins, junto a València Turisme.

¿Cuánto dura un vuelo?

Generalmente volamos entre una hora y hora y cuarto, a primera hora de luz del día, porque durante el amanecer es cuando más estable está la atmósfera y ofrece unas condiciones meteorológicas óptimas.

A los que dudan si hacer o no esta actividad, ¿qué les dirías?

Es muy habitual tener cierto respeto por una actividad que no

«Al estar libre, la sensación de vértigo en el globo no existe; te mueves dentro del viento» ha realizado nunca, pero en el globo, al estar libre, la sensación de vértigo no existe porque tú te mueves dentro del viento.

Estás dentro de una cesta que tiene una altura de un metro y veinte centímetros, por lo que la sensación de volcar es nula.

¿El momento más tenso es el aterrizaje?

No, porque las condiciones en las que se realiza son estables, por lo que se puede decir que no hay momentos tensos en la aerostación.

Simplemente se tienen que contratar los servicios de una empresa profesional, con experiencia, autorizada por la Agencia Estatal de Seguridad Aérea.

¿En qué consisten exactamente los concursos de globo?

Se pueden dividir en dos partes. Unos son festivales, como el de Albuquerque o Alentejo (Portugal), donde simplemente la parte visual de ver volar a cientos y cientos de globos es un espectáculo.

Por otro lado, las competiciones, donde la organización

te marca unas dianas y el piloto -junto a su equipo- elige qué estrategia seguir para lograr la precisión en la navegación.

¿Tu trabajo es el más bonito del mundo?

Para mí sí, pero más que trabajo es el eje de mi vida; cualquier cosa que me ha pasado en los últimos veinticinco años ha sido cuando acababa de volar o estaba en el aire.

Tiene una parte filosófica: entender qué parte de tu vida es el viento, contra lo que no puedes luchar, transformando tu combustible para moverte en el eje vertical y tomar otros vientos. Volar, más que un trabajo, es una manera de vivir, de mirar y de relacionarme con las personas.

«Volar para mí es una forma de vivir, de mirar y de relacionarme con las personas» Enero 2024 | AQUÍ AVENTURAS | 23

ENTREVISTA> Daniel y Miguel Oury / Director de planta y opositor a bombero respectivamente (Viver, 11-julio-1991)

«Si estoy en la final, la gano» D. Oury

Miguel, pese a las dificultades, se proclamó ganador de la primera edición de 'El Conquistador'

FERNANDO TORRECILLA

El programa 'El Conquistador' ha sido una de las sensaciones de la parrilla televisiva de este otoño, y es un orgullo que su brillante ganador sea de la Comunitat Valenciana. Se trata de Miguel Oury, quien participó en el exigente concurso de la mano de su gemelo Daniel; "somos uno y lo hacemos casi todo juntos", confiesan.

Naturales de Viver (Caste-Ilón), pasan largas temporadas en València, "donde reside nuestro padre", y reconocen que, aparte de grandes aventureros -jugándose la vida en alguna ocasión puntual-, se estudiaron minuciosamente todas las pruebas que iban a encontrarse en Los Haitises (República Dominicana).

Hablamos con ambos para que nos detallen cómo ha sido vivir en primera persona una experiencia tan apasionante, y los entresijos del programa, aquello que no se vio en la pequeña pantalla. También los momentos más complicados y cómo fue la ajustada final, que se decidió en el último tramo. El premio, por supuesto, es compartido entre los dos.

Felicidades Miguel. ¿Ya has bajado de la nube?

Miguel Oury (MO) - Totalmente, ha pasado mucho tiempo desde la grabación, en mayo y junio. Luego, con la emisión en televisión, hubo un nuevo subidón, pero casi se me ha olvidado.

¿Fue tan duro el concurso?

MO - La aventura es dura depende para quién, cada uno vive su 'Conquis'. La mía fue durísima, también a nivel psicológico y emocional, y recuperarme me ha costado muchísimo.

Debes estar al cien por cien en todos los aspectos, porque en cuanto flaqueas, se te puede pasar por la cabeza abandonar.

«La aventura ha sido durísima, también psicológicamente, y me ha costado mucho recuperarme» M. Oury



Miguel Oury, ganador de 'El Conquistador'.

¿Siempre habéis sido tan aventureros?

Daniel Oury (DO) - Nos encanta, y para nosotros 'El Conquis' ha sido otra parte más de nuestra vida, de nuestras aventuras. Llevamos haciendo deportes de riesgo y a nivel extremo desde siempre (espeleología, escalada, esquí de montaña...).

Esto nos ha ayudado a la hora de afrontar un programa así. Si no hubiéramos tenido este bagaje, posiblemente no habríamos llegado a la final. Sabíamos, entre otras cosas, de cuerdas y de estar en un sitio con dificultad como es la selva tropical.

¿Quién os habló de 'El Conquistador'?

MO - Volvíamos de una expedición de explorar barrancos en Jamaica, y un amigo de Castellón me mandó el tráiler para apuntarse al concurso diciéndome "esto es para vosotros". Era precisamente lo que estábamos haciendo: abrir sendas con machete, montar un campamento, barranquismo...

Desde el principio estuvisteis señalados.

DO - Ya contábamos que, siendo dos y fuertes, íbamos a

ser centro de diana. Cogimos pronto un importante protagonismo, también fuera de cámaras, estrategias y qué debíamos hacer. Por suerte también había otros señalados, como David Seco.

¿Un momento clave es la unifi-

MO - Sí, a la hora de ganar el programa, porque separados teníamos más posibilidades que el resto. Además, a partir de entonces, quisieron eliminar a otros que quizás eran más fuertes. Nos dio ese empujón hasta la recta final.

¿Cuál fue el momento más complicado?

DO - Los primeros seis días, porque estaba con fiebre, muy

«Teníamos un bagaje previo que nos ayudó a afrontar un programa como 'El Conquis'» D. Oury debilitado y sin apenas comer. Fueron instantes duros, con pruebas muy exigentes, calor, los jejenes... Además, si yo me iba, también lo tenía que hacer mi hermano.

MO - Cuando fueron eliminados mis compañeros más cercanos (Daniel, Gorka y David Seco), tras la prueba de la jaula. Me quedé solo, traicionado y con todos conspirando contra mí. Emocional y físicamente estaba muy debilitado, con poca alimentación.

¿Por qué se molestaron el resto de Yocahu?

MO - Había varios motivos de peso para elegirnos entre nosotros: uno de ellos, la afinidad, como decía la carta. Otro, por estrategia, para ganar; y porque si perdíamos, a la hora de nominar, era una forma de protegernos.

No salió en televisión, pero Puma se tumbó y nos dijo "tomad la decisión que queráis y luego me decís". Además, Agus y Montoya llevaban hablando mal de Gorka días atrás.

¿Te veías el más fuerte para la final?

MO - Sinceramente estaba muy débil, siendo el que menos había comido de los que estábamos allí y sufriendo una bacteria, como supe después.

Tenía mucho respeto a todos y lo determinante fue dirigirme bien con la brújula al inicio de la final.

La última parte fue durísima.

MO - Mantenía la distancia con Joana Flaviano, descansaba y seguía. En la recta final lo di todo, como ella. Llegamos casi a la vez al último banderín, pensaba que me iba a comer la tostada.

¿Qué sensaciones tuviste al verte ganador?

MO - Sentía el premio merecido, superafortunado y feliz, pero sobre todo del camino recorrido, cómo llegar hasta ahí.

Daniel, si hubieras llegado a la final, ¿qué hubiera pasado?

DO - Que la hubiera ganado.

«El momento de la unificación fue clave, sobre todo a la hora de pensar en ganar» M. Oury 24 | FAUNA = AQUÍ | Enero 2024

Un ciervo anda por ahí suelto

Animales salvajes, que asociamos a otros paisajes, se encuentran pletóricos en los bosques de la Comunitat Valenciana

FERNANDO ABAD

Da para chascarrillo: cuando conduces por las alturas, te encuentras con unas señales que. literalmente, podrían interpretarse como 'peligro, un ciervo anda suelto'. ¿El mismo ciervo en todas? Bromas aparte, aunque los asociemos a lejanos bosques, lo cierto es que efectivamente hay que conducir con cuidado al ver dicha señal. En los de la Comunitat Valenciana también triscan y berrean ciervos, muflones y otros córvidos.

Contando solo los parques naturales (veintidós por ahora) o los paisajes protegidos (nueve hasta el momento), aún queda espacio para que hasta puedan abundar, en condiciones adecuadas, los mamíferos rumiantes (bóvidos, córvidos). El ciervo común ('Cervus elaphus'), también conocido como ciervo europeo, colorado o rojo, o como venado, se ha convertido, de hecho, en un residente habitual de nuestras tierras.

Especie invasora

La realidad es que los ciervos, especie procedente del Asia Occidental (que ha ido evolucionando, a su vez, por razones adaptativas, en 27 subespecies, hasta ahora), han colonizado en la actualidad buena parte del planeta, desde su origen hasta Sudamérica. Y se trata de un ser vivo con hambre; tanta que el Grupo Especialista de Especies Invasoras (GEEI) no ha dudado de incluirlo en el listado de las cien de las especies exóticas invasoras más dañinas del mundo.

El motivo es que, debido a su alimentación, introduce cambios en la flora del hábitat en que se establece. lo que a su vez altera el resto del ecosistema, incluvendo otros animales. En el caso mediterráneo, estas alteraciones no parecen especialmente dramáticas, pero sí lo han sido en América del Sur, y de ahí su inclusión en la acusadora lista elaborada por el GEEI.

Animal hambriento

Para este grupo, adscrito a la International Union for Conservation of Nature (IUCN) o Unión In-

En Sudamérica, los ciervos se consideran dañinos por dañar el ecosistema



Tras desaparecer los ciervos fueros reintroducidos en la Comunitat Valenciana

ternacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), nacida en octubre de 1948. los responsables no son otros que los cazadores, que los soltaron como objeto de su afición cinegética, y en la actualidad han de ser estos quienes mantengan a raya a la especie.

No todo es tan bonito como para reducirse a disfrutar del elegante porte de los animales o del sonido de la berrea, entre mediados de septiembre y comienzos de octubre, en plena época de celo de este rumiante. En noviembre del año pasado, los incendios veraniegos provocaban el que los cérvidos (algunos escapados de espacios vallados) bajaran hasta las mismas huertas para poder alimentarse.

Los animales ausentes

Pero no deja de ser también verdad que estas poblaciones (un tanto incontables, para poder tener una idea siquiera aproximada de su tamaño, la Generalitat se basa en 'citas' registradas por 'agentes medioambientales', 172 en 2020, en el caso de los ciervos) constituyen un atractivo para la visita de los parques naturales en la Comunitat Valenciana. Puede que vayamos con una idea a la de Disney a verlos, y alguno con una más realista.

Por ejemplo, quienes lean los libros, o vean los habitualmente repuestos documentales, del Ilorado naturalista burgalés Félix Rodríguez de la Fuente (1928-1980). Y ya que estamos, ¿qué animales salvajes, como ciervos, bóvidos o cánidos, o los lobos, podemos encontrarnos en las montañas de la Comunitat Valenciana? Bueno, algunos se ausentaron ya, como el lobo ('Canis lupus', más en concreto en 'signatus', marcado, o lobo ibérico), aunque desde la ciencia se especula con su retorno.

El último ejemplar

Este mamífero carnívoro, de origen euroasiático, desapare-

Cérvidos y suidos fueron introducidos posiblemente para la caza

cía de la Comunitat Valenciana en los cincuenta de la pasada centuria (el último fue posiblemente el abatido en 1953 en Sinarcas, Requena-Utiel). ¿Podría volver? Hay que recordar que los ciervos actuales, que forman también parte de su, digamos, menú, son una especie reintroducida, puesto que la caza descontrolada se llevó por delante a los últimos ejemplares autóctonos en el primer decenio del siglo XX.

Los retornos de estos v de los también euroasiáticos corzos ('Capreolus capreolus'), o la importación de los ahora adaptados arruís, carneros de Berbería o muflones del Atlas ('Ammotragus lervia'), bóvidos caprinos de las áreas rocosas del Sáhara v el Sahel (entre el desierto del Sáhara y la sabana sudanesa), son buenos aliados al abandono de las huertas altas y la consiguiente expansión de la masa forestal montañosa, en especial tras la pandemia.

Cerdos asilvestrados

El lobo ibérico comienza a recuperar su hábitat, que, tras extenderse por toda la península ibérica, se había concentrado finalmente en el norte del país v el andaluz. Ahora, potenciados también por una ley animalista a la que se le acusa de estar preparada al margen de biólogos y veterinarios, comienzan a escucharse sus aullidos por Extremadura, incluso aseguran que a las puertas del Rincón de Ademuz.

Siguen existiendo los euroasiáticos cerdos asilvestrados o salvajes, es decir, los jabalíes ('Sus scrofa'), suidos (como los cerdos domésticos) calificados también de invasivos tras ser introducidos en América y Oceanía. Por aquí toca generalmente el 'castilianus' o albar. Gozan sus carnes de gran apreciación gastronómica, y la especie de un descontrol poblacional absoluto. Quién sabe si el pobre ciervo de las señales lo que hace es huir.

Los lobos comienzan a recuperar su primitivo hábitat

Enero 2024 | AQUÍ _______ AGRICULTURA | 25

Un cierto sabor ácido, quizá hasta agridulce

Los cítricos no sólo conquistaron, desde su origen asiático, el mundo, sino que se han convertido en producto líder de nuestras huertas

FERNANDO ABAD

Puede ser el personaje criminal, o el monstruo. O la víctima. El caso es que en más de un libro del escritor estadounidense Stephen King (alias Richard Bachman), especializado en literatura fantástica (preferentemente terrorífica) con narrativa naturalista, alguien come, o compra, o le regalan 'naranjas de València'. Sobre todo, clementinas, que son como mandarinas pero sin semillas.

En realidad, lo que degluten, la 'Citrus x clementina', es un híbrido entre las mandarinas ('Citrus reticulata' y otras) y las naranjas amargas o agrias ('Citrus x aurantium', tan apreciadas, por cierto, en pastelería), procedente de Argel (sí, fue producto de los experimentos botánicos del religioso, hombre pese al nombre, Marie-Clément Rodier, 1839–1904) o de China. Nos adentramos en el mundo de los cítricos.

Disminución de las cosechas

Este año, sin embargo, los personajes de Stephen King tendrán que espabilarse para llegar pronto a comprar su golosina natural, del árbol a la cesta de la compra (pasando antes por unas cuantas cámaras de conservación), porque las pésimas condiciones atmosféricas han mermado la cantidad de producto, en la campaña 2022-2023. Según recoge la Conselleria de Agricultura, la cosecha, en septiembre de este 2023, con respecto al mismo mes del año anterior, ha bajado.

Ha ocurrido con todos los cítricos, de los que la Comunitat Valenciana abarcaba en esta campaña el 50,6% de la producción nacional, con 2.907.509 toneladas (de las 5.747.169 totales en España). Le seguían Andalucía (1.933.193 toneladas) con el 33,6%, Murcia (745.420) con el 13%, Cataluña (125.348) con el 2,2% y Baleares (8.855), que alcanzaba el 0,2%. Para el resto del país, el 0,5% (26.844).

Ventas por especies

Antes de continuar, aclaremos conceptos: ¿qué son cítricos? Todo un género (la principal clasificación taxonómica que anida entre familias y especies: orden, superfamilia, familia, subfamilia, tribu, subtribu, género, especie). Procedente del Asia tropical y la subtropical, en especial de China, en la actualidad agrupa un sinfín de especies,



La mandarina continúa siendo uno de los cítricos con mejor cartel para la exportación.

buena parte producidas por el ser humano.

Lo más abundante, las naranias (de muchas clases: 1.416.625 toneladas de las 2.873.826 cosechadas en España); mandarinas (1.229.795 de 1.935.081); limones ('Citrus x aurantifolia' o 'Citrus x limon', 242.830 de 859.547, aunque aquí nos aventaja Murcia, con 517.000); y más especies agrupadas como 'pomelos y otros' por la Conselleria (18.259 de 78.715, con Murcia de nuevo en cabeza, con 32.720). Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, estamos en cabeza.

Los primeros productores

En concreto, para el Ministerio, somos el primer productor de cítricos de la Unión Europea y

Las condiciones atmosféricas han mermado la cantidad de producto sexto mundial (en una lista que encabeza China y que comprende también Brasil, India y México, además de Egipto, Sudáfrica y Turquía), además del primer exportador mundial de cítricos en fresco (el 25% del mercado). Eso se traduce en una media de 3.300 millones de euros por campaña, según la Administración central.

Aquí se produce prácticamente casi todo tipo de cítricos, incluso los hoy ya escasos citrones ('Citrus medica'), cidros (por el árbol), cidras (por la fruta, de nombre semejante a la también conocida como calabaza de cabello de ángel, 'Cucurbita ficifolia') o limones franceses, que trajeron los romanos al Baix Maestrat y se extendieron hasta la Vega Baja del Segura. Pero la producción principal apuesta por naranjas, mandarinas y limones.

Somos el primer exportador mundial de estos frutos en fresco

El árbol genealógico

Las 69 variedades reconocidas de cítricos componen un árbol genealógico común, pero de ramaje enredado, que arrancaba en Asia hace unos 1,6 millones de años, según el biólogo Manuel Talón Cubillo, del Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA). Entonces se produjo una mutación que permitió la reproducción asexuada por semillas (apomixis, de 'apó', privación, y 'mixis', mezcla). Y comenzaron las magias.

El pummelo, pomelo chino, pampelmusa, pamplemusa o limonzón ('Citrus máxima'), más una mandarina ancestral y la mencionada cidra o el kumquat, también naranjo chino o enano ('Fortunella spp'), se colocaban entonces en la 'pole', al frente, hibridando unos con otros y produciendo naranjas amargas, mandarinas, limas (como la ácida 'Citrus x aurantifolia'). Y de ahí, limones o naranjas dulces

El 'Regiment de la Cosa Pública' (1383) ya habla de los agrios ('Citrus x sinensis'). Aún retorceremos más: naranjas, limones y pomelos o toronjas ('Citrus paradisi').

Antiquísimas referencias

Como siempre, se trata de un resumen muy pero que muy esquematizado para que resulte comprensible el enredo. Las cosas no siempre resultan tan sencillas, pero nos permite hacernos una idea del recorrido de los cítricos o agrios, que arraigaron en la Comunitat Valenciana desde siglos ha, cultivados ya por la cultura árabe. El 'Regiment de la Cosa Pública' (1383), escrito en València por el gerundense Francesc Eiximenis (1330-1409), ya da cuenta de ello.

También el anónimo 'Llibre de Sent Soví' (1324), recetario que en un tiempo se atribuyó a Eiximenis, quien sin embargo bien pudo ser responsable de la adaptación al catalán del texto en valenciano arcaico original; allí se recurría a los cítricos para proporcionar 'agror'. Y los híbridos y mutaciones han continuado. ¿A quién no le apetece una naranja sanguina o roja ('Citrus x sinensis'), o una naranja de València?

26 HISTORIA AQUÍ | Enero 2024

Desde la nobleza hasta el hálito de la santidad

La vida de San Francisco de Borja, perteneciente a la célebre saga familiar gandiense, resulta un curioso viraje desde el triunfo civil

FERNANDO ABAD

Aseguran las crónicas que el bueno de San Pablo o Saulo de Tarso (5-67), a la sazón ciudadano romano de origen judío y cazador de cristianos, fue interpelado por el mismísimo Dios y cegado durante tres días por una luz sobrenatural. La mítica incluso afirma que cayó del caballo, pese a que la 'Biblia' no menciona a ningún equino en el episodio. El caso es que Saulo se convirtió al cristianismo.

No tan espectacular, bastante más lenta y meditada, pero no exenta de ese trasfondo milagroso, resultó la conversión del gandiense San Francisco de Borja (1510-1572), quien de político y militar, en unos tiempos en el fondo tan convulsos como otros, pero bien dados a los 'juegos de tronos', pasó a jesuita. Hasta llegó a ser general de estos ejércitos digamos que espirituales.

El apóstol de Andalucía

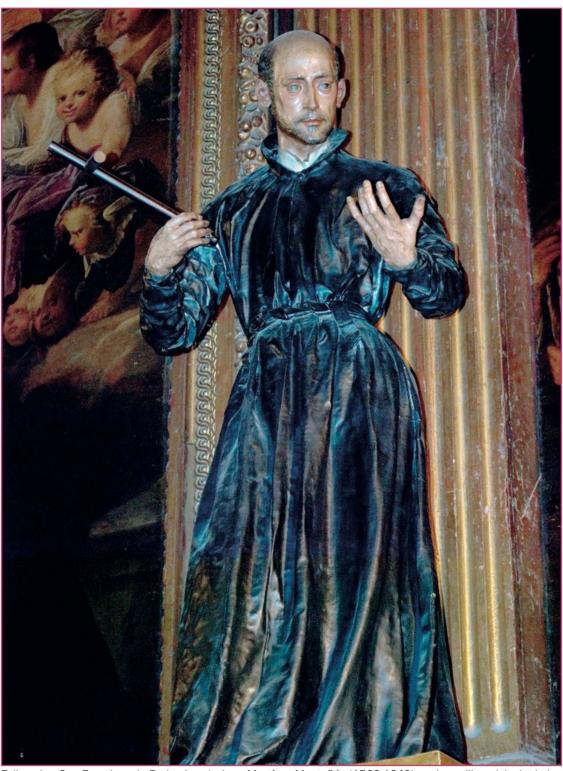
Comenzó a suceder en 1539, cuando el ya exitoso noble, en su etapa llamémosla laica, integraba por orden real el cortejo fúnebre (durante un mes, en Granada) de Isabel de Portugal (1503-1539), emperatriz del Sacro Imperio Romano Germánico, reina de España y Alemania y señora de los Países Bajos, quien falleció el 1 de mayo. En la ciudad andaluza, Francisco de Borja tuvo oportunidad de escuchar las prédicas de San Juan de Ávila (1500-1569).

El sacerdote asceta es (según la Real Academia Española (RAE), "persona que, en busca de la perfección espiritual, vive en la renuncia de lo mundano y en la disciplina de las exigencias del cuerpo"), de origen manchego (de Almodóvar del Campo, Ciudad Real), se había establecido por tierras andaluzas, hasta el punto de apodarlo "el apóstol de Andalucía". A partir de ahí, a Francisco de Borja se le metió una idea en mente: si enviudaba, se haría sacerdote.

La base de una dinastía

El entonces poderoso Borja, futuro santo, procedía de una familia de las de bien rancio abolengo, que con el tiempo proyec-

Comenzó a suceder en 1539, al escuchar a San Juan de Ávila



Talla sobre San Francisco de Borja obra de Juan Martínez Montañés (1568-1649), en la sevillana iglesia de la Anunciación | Anual

tó no menos notorios ramajes, como, según muchos historiadores, la dinastía de Borbón-Parma, mediante mixtura con los borbones. Los Borja o Borgia (en su versión italiana) semillaban en la celtíbera y parece que más real que mítica Borsau. Desde allí iban a emigrar hacia las orillas físicas y políticas levantinas.

Aún dicen que queda el aliento de los Borja en la zaragozana, aragonesa, Borcha, la antigua Borsau, el pequeño municipio de 5.054 habitantes según censo de 2022; pero iba a ser en Gandía (75.911 habitantes hoy) donde establecían la base desde la que

lanzarse a la conquista de un buen cacho de Occidente. Y se comenzó a lo comercial, con la compra en 1485 de la mismísima Gandía.

Adquisición del ducado

Comandados por los Borja, las gentes gandienses vieron cómo aquellas tierras florecían, con una generosa huerta que incluso cosechaba caña de azúcar. Con aquella transacción, el rey Fernando El Católico (1452-1516), o sea, Fernando II de Aragón, saldaba una deuda con la ciudad de València, adquirida a partir de 1470, al actuar esta

como intermediaria entre quienes financiaban los gastos regios (y que acabaron por nutrir una importante masa de rentistas).

La ciudad era garantía en ello, así que el setabense Rodrigo de Borja (1431-1503), ya poderoso por la época y mucho más al

Se le metió una idea en mente: si enviudaba, se haría sacerdote convertirse en 1492 en el papa Alejandro VI, le compra al rey las tierras. El monarca se libraba del asunto y los Borja incrementaban poder y posesiones. Rodrigo, además, debía proporcionarle tierras a sus muchos hijos, incluida Lucrecia Borgia (1480-1519).

De civil a religioso

En ese ambiente, nace Francisco de Borja un 28 de octubre, bisnieto de Rodrigo de Borja por línea paterna y de Fernando el Católico por la materna. Triunfó pronto, sucediéndose los cargos: I marqués de Lombai, Llombay o Llombai (1530); virrey (representante real) de Cataluña (1539); IV duque de Gandía (1542). Ejerció bien; como virrey, por ejemplo (hasta 1543), redujo el bandolerismo y saneó la administración pública. El prestigio le acompañaba.

Pero la prédica de Juan de Ávila le había ganado y, en la cúspide de su fama política y militar, padre también de ingente prole (ocho hijos, de su matrimonio con Leonor de Castro Mello y Meneses, 1512-1546), el mismo año en que enviudaba decidía tomar los hábitos. Los de la Compañía de Jesús (Societas Iesu, SI o SJ), fundada en 1534 por San Ignacio de Loyola (1491-1556).

La santificación

Movimientos correveidiles, envidias, el pasado familiar, conspiraron en su contra hasta el punto de tener que exiliarse durante una temporada. Se le llegó a acusar de luterano (o sea, seguidor del reformista alemán Martín Lutero, 1483-1546, quien rechazaba la autoridad papal), pero, a pesar de ello, su fama como hombre de fe resolvió a su favor.

Pese a su intención de llevar una vida de oración y retiro, por ejemplo componiendo (suyo es el drama litúrgico 'Visitatio sepulchri, 1551), fue elegido superior o prepósito general, el tercero desde San Ignacio de Loyola, de los jesuitas, el 2 de julio de 1565, hasta su fallecimiento. Fue elevado a los altares en 1671, prácticamente solo un siglo después.

Fue bisnieto de Rodrigo de Borja y de Fernando el Católico Enero 2024 | AQUÍ HISTORIA | 27

Un monolito y dos coronas condenadas a tener que entenderse

Relleu guarda un pequeño monumento en memoria del Tratado de Almizra entre Jaume I y Alfonso X

NICOLÁS VAN LOOY

El 26 de marzo de 1244 se sentaron alrededor de la misma mesa Jaime I de Aragón y el infante Alfonso de Castilla, que no mucho más tarde sería coronado rey y pasaría a la historia con el nombre de Alfonso X El Sabio. Ese día, ambos firmarían el Tratado de Almizra. el documento que fijaba los límites del reino de Valencia después de que las dos partes (que luego serían familia al casarse la hija de Jaume I. Violante de Aragón, con el propio Alfonso X) llevaran años incumpliendo distintos acuerdos anteriores como los tratados de Tudilén o Cazola.

El tratado se firmó en lo que hoy es el municipio alicantino de Camp de Mirra y es allí donde, desde hace ahora 46 años, los lugareños aprovechan la celebración de las Fiestas de Moros y Cristianos para recrear cada 25 de agosto la firma de este importante pacto.

Impacto en la lengua

Por aquel entonces, huelga decirlo, nadie había oído hablar nunca (y tardaría todavía unos cuantos siglos en hacerlo) de una cosa llamada comarca de la Marina Baixa; pero lo cierto es que en lo acordado en Almizra, hoy Camp de Mirra, tuvo un protagonismo muy importante la zona hoy dominada por el megabuque turístico de Benidorm, al dibujarse la línea Biar-La Vila Joiosa como la frontera sur del reino de Valencia (todo lo que quedase al sur de esa línea sería para Aragón).

De hecho, y ya ha pasado casi un milenio desde entonces, las consecuencias del Tratado de Almizra se han extendido hasta nuestros días. Los reinos de Aragón y Valencia desaparecerían de manera definitiva tras la victoria de Felipe V en la guerra de sucesión española; pero es en ese documento firmado en Camp de Mirra donde encontramos la explicación primigenia de por qué en los municipios más meridionales de la actual provincia de Alicante el valenciano sigue siendo una lengua minoritaria o inexistente.

Un monolito para el recuerdo

Convertidos Jaume I y Alfonso X en poco más que polvo y



Imagen de Jaume I entrando triunfal en la ciudad de València.

en objeto de estudio, borrados del mapa aquellos reinos que lo mismo peleaban entre ellos, que unidos contra un tercero, creadas nuevas divisiones territoriales y cambiados los topónimos de no pocos lugares (como el propio Almizra), sólo lo escrito en los libros de historia nos sirve para recordar el porqué de que las cosas sean hoy como son.

Los libros de historia... y algún que otro vestigio en forma de piedra o monumento, como el monolito ubicado en Relleu, en la muy transitada por senderistas y ciclistas 'subida a la casa roja', un trazado de no poca dificultad y no apto para principiantes debido a su enorme pendiente y la dificultad técnica de algunos tramos.

El tratado que marcaba la frontera sur del reino de Valencia se firmó el 26 de marzo de 1244

En medio de la nada

Es desde la cima de ese camino, donde se ubicaba la casa roja que le da nombre (ya derruida, como tantas otras cosas de esta historia), desde donde el esforzado caminante o ciclista puede disfrutar de una de las mejores panorámicas que ofrece la orografía alicantina. Una postal en la que. si se conoce lo allí sucedido v se tiene un poco de imaginación, no cuesta recrear aquellas batallas del medievo en la que centenares de hombres se dejaron allí la sangre y la vida para defender un trozo insignificante de terruño.

Y para que nada de eso caiga de forma definitiva en el olvido, a sólo unos metros de la carretera por la que tantos senderistas y ciclistas tran-

Aquel reparto es responsable de que el valenciano apenas se utilice en gran parte del sur sitan, en mitad de un campo solitario y detrás de una minúscula protección, es donde se puede uno encontrar la importante piedra en la que se grabó el nombre del acuerdo, los firmantes del mismo y la fecha en la que, en definitiva, se dibujaron las fronteras de los reinos.

Tierra de castillos

Desde allí, además, se pueden observar los restos de no pocos de los castillos que en aquella zona fronteriza, tan expuesta a los repentinos y frecuentes cambios de opinión de aquellos que firmaban un trazado con la única intención de ganar un poco de tiempo antes de incumplirlo, se erigieron en esa apasionante etapa de nuestra historia.

Cada 25 de agosto se recrea en Camp de Mirra este importante suceso histórico Es fácil, incluso, desde esa atalaya privilegiada, reconocer el trazado de aquella línea Bihar-La Vila Joiosa sólo atendiendo a la ubicación de las fortalezas de uno y otro reino sobre el terreno.

Llano castellano, montaña aragonesa

Así, se puede ver con claridad como los castillos pertenecientes a Castilla se encuentran en elevaciones en llano, mientras que los de Aragón están todos emplazados en zona montañosa. Por ejemplo, Xixona cierra el paso a la entrada desde Alicante por la Hoya de Jijona hacia la Carrasqueta; Castalla domina toda su hoya al pie del puerto de Biar y hasta Sax; Biar defiende el acceso por su puerto: Campo de Mirra (entonces Almizra) domina hasta Bocairent, el valle por el que discurre el curso alto del Vinalopó y la Vila Joiosa.

Con esto, la Corona de Aragón consiguió controlar los accesos naturales hacia el interior de sus territorios, mientras que Alfonso X pudo evitar que le fueran conquistadas sus tierras alicantinas y murcianas y frenar el avance aragonés.

²⁸ | HISTORIA _ AQUÍ | Enero 2024

La pujante empresa mediterránea

En la Comunitat Valenciana la industrialización es un caso claro de cómo la artesanía iba a transformarse en una cuantiosa producción

FERNANDO ABAD

Clamaba el escritor y urbanista Lluís Racionero (1940-2020), en su libro 'España en Europa' (1987), contra el "me duele España" de la Generación del 98, y se preguntaba sobre, en aquella época, los conocimientos de aquellos "mesetarios" a propósito de lo que se cocía, por ejemplo, en los puertos levantinos o catalanes. Especialmente a partir del siglo XIX, cuando en la hoy Comunitat Valenciana, por ejemplo, comenzaba el gran desarrollo industrial.

La diferencia, para Racionero, entre el interior y las costas mediterráneas españolas resultaba abismal: "Mientras Azorín cogía trenes de cercanías desde Madrid y constataba la abulia en que vivían sumidos los pueblos mesetarios, en Cataluña Gaudí construía sus mansiones ultramodernas para burgueses enriquecidos, que vivían a años luz del inmovilismo rural de los pueblos dormidos en el pasado". ¿Pero qué ocurría exactamente por estas tierras?

Base manufacturera

En la provincia valenciana. por ejemplo. la base artesanal se potenciaba con la industrialización. La manufactura, que según la Real Academia Española (RAE) es la "obra hecha a mano o con auxilio de máquina", iba a recorrer todo el camino de la definición. Alimentos, cerámica y muebles unían su veteranía a nuevas producciones, por ejemplo las de la industria pesada (que con grandes maquinarias extrae o transforma las materias primas).

La siderurgia llegaba a Sagunto de la mano del político e industrial vasco, de origen cántabro. Ramón de la Sota y Llano (1857-1936), quien creaba en 1917 la Compañía Siderúrgica del Mediterráneo. Se habilitaba una especie de embarcadero de las materias primas, con primera transfor-

> Alimentos, cerámica y muebles unían su veteranía a nuevos productos

Almussafes ha sido uno de los municipios (aquí su polígono industrial) más industrializados de la Comunitat Valenciana. dir un montón de empresas, la mación, con destino a los Altos Hornos de Vizcaya (1902mayoría de fondo familiar, que. 1996). En realidad, desde los unas que vienen y otras que se van, como en aquella canción años veinte estuvieron funcionando los hornos saguntinos. que popularizara Julio Iglesias. aún siguen arraigadas en el te-El primer coche jido económico valenciano. El dramatismo del cierre de

dichos hornos, el 5 de octubre La veteranía textil

de 1984 (tras haberse creado

en 1971 una sociedad anónima

para continuar laborando con

la maquinaria pesada, Altos

Hornos del Mediterráneo, que

se disolvía oficialmente el 13

de enero de 2004), no tiene, de

todas formas, por qué conver-

tirse en un espeiismo, como los

vaivenes de la industria auto-

movilística, que nos impida ver

Fiesta que salía el 18 de octu-

bre de 1976 de la factoría de

Almussafes (Ribera Baixa), la

provincia valenciana iba a aña-

Además de ese primer Ford

el notable tirón industrial.

Un ejemplo lo sería la industria textil, que arranca como tal industria a comienzos del pasado siglo, a partir de una producción artesanal semillada entre los siglos XIII y XIV (o sea, entre finales de la plena Edad Media, que arrancó en el XI y buena parte de la baja Edad Media, v que da paso en el XV a la Edad Moderna, hasta el XVIII).

Distribuida hov prácticamente por toda la provincia, 'cap i casal' incluido, cobra especial incidencia en las comarcas de la Vall d'Albaida v La Costera. Esto de la especiali-

El arranque industrial fue entre el XVIII y principios del XX

zación por zonas iba a ser, aún lo es, una constante en la industria en la Comunitat Valenciana. Y es que en la provincia alicantina ocurre tres cuartos

(o directamente cuatro) de lo

Hervidero sectorial

Efectivamente, lo del arranque industrial entre mediados y finales del XVIII y principios del XX también sirve para Alicante. Tenemos eiemplos claros de esa especialización comarcal. a partir de manufacturas que se dan en buena parte de la provincia, pero se concentran en unas zonas dadas, como el caso del calzado, industria bandera del Medio Vinalopó que arrancaba entre el XIX y el XX, pero que se hizo fuerte a partir de los sesenta del pasado

Otras comarcas, como l'Alcoià y el Comtat, se iban a convertir en un hervidero de diferentes industrias, como la textil, al frente; pero también la del juguete (especialmente localizada en la Foia u Hoya de Castalla, subcomarca de l'Alcoià), la transformación de plástico (sobre todo en la Foia) y del caucho, la del mueble

(que también abunda en otros lugares, como el Alto, Medio y Bajo Vinalopó) o la del papel y edición gráfica.

Buenas cifras

¿Hasta qué punto es importante la industrialización. el sector secundario, la transformación de materias primas, en la Comunitat Valenciana? Podemos comprobar el porcentaje empresarial en las autonomías españolas. Y ahí nuestro territorio queda en buen lugar, el cuarto. En 2022, lideraba Cataluña con el 18,48% (un 18,44% en el pandémico 2020), seguida de Madrid, con 16,28% (16,07% cuando la pandemia).

Seguían Andalucía (15,9% en 2022 y 15,42% en 2020) y Comunitat Valenciana, con 10,92% en 2022, frente a 10,81% en 2020. Por debajo, Galicia (5,73%, aunque en 2020 llegó a 5,98%). Anotemos que Cataluña y nuestra comunidad tuvieron un 2021 ligeramente más rentable (18,5% y 10,93%, respectivamente). No es tema baladí: nuestro Producto Interior Bruto (PIB, valor monetario de los bienes y servicios finales) en 2021 sumaba 112.603 millones de euros. Ahí es nada.



Para Racionero, la diferencia resultaba abismal entre interior y costas

Enero 2024 | AQUÍ _______ ECONOMÍA | 29

Los barrios 'in' de València

Las calles del Ensanche siguen albergando los pisos más caros de todos los distritos de la ciudad, con un valor que supera los 3.000 euros por metro cuadrado

ALEJANDRO PLA

València, como todas las ciudades (sobre todo las de tamaño medio y grandes), posee sus barrios claramente diferenciados. Los hay más propios de universitarios; otros de turistas; también de clase trabajadora; de extranjeros según nacionalidades y, cómo no, los barrios lujosos.

Se entiende por barrio lujoso aquel cuyos alquileres o venta sobrepasan de largo la media que se paga al mes en la ciudad. Aunque con algunos cambios por cuestión de modas, parece que las zonas exclusivas de València continúan siendo las mismas. Y una en concreto: el Ensanche.

El barrio de Salamanca

El Ensanche (L'Eixample) se encuentra delimitado por los barrios de Ciutat Vella, El Pla del Real, Quatre Carreres y Extramuros, el cual está compuesto a su vez por tres barrios: Ruzafa, El Pla del Remei y Gran Vía. Surgió a mediados del siglo XIX, cuando València contaba con una población de alrededor de 100.000 habitantes.

El primer ensanche, que fue levantado desde aproximadamente la calle Colón hasta la Gran Vía Marqués del Turia, dio origen al posterior 'segundo' Ensanche, que llega hasta la avenida Peris y Valero, y que muchos vecinos llaman popularmente el barrio de Salamanca, pues es atravesado por la calle Salamanca.

Le sigue Ciutat Vella

Es este barrio el que arroja el precio más elevado para comprar una vivienda en la ciudad de València, con un precio medio de 3.108 euros por metro cuadrado. Le sigue Ciutat Vella, con un precio de 2.831 euros por metro cuadrado; Campanar, con 2.569 euros por metro cuadrado; y Extramuros, con un precio de 2.458. Poblados Marítimos, Patraix y Camins al Grau comienzan a recortar terreno, con 2.396,

L'Eixample surgió a mediados del siglo XIX, cuando València contaba con 100.000 habitantes



La finca con mayor renovación de la avenida Reino de València.

2.322 y 2.229 euros por metro cuadrado.

Así, de los diecinueve distritos de Valencia, los precios medios más elevados siguen concentrándose en el centro y el casco histórico, donde la oferta de vivienda es mucho menor y se superan con holgura los 2.500 euros/m2.

Más tiempo en casa

En València el importe medio de compraventa ronda los 180.000 euros, una cifra en máximos desde 2011, con un ascenso trimestral del 1,85% y un aumento interanual del

5,65%, mientras que en la provincia de València el importe medio por vivienda ha sido de casi 130.000 euros, en máximos desde 2012, según el Colegio de Agentes de la Propiedad Inmobiliaria de Valencia, con la colaboración del Grupo de Análisis del Mercado Inmobiliario.

Parece que tras las consecuencias del confinamiento provocado por el coronavirus, se prima las características físicas del inmueble, esto es, se quieren más grandes, con terrazas, mayores espacios y menos consumo energético. A esto se le suma la creciente tendencia al teletrabajo, por lo que los vecinos o trabajadores extranjeros no dudan en desembolsar alquileres elevados en estos barrios de lujo.

La Pagoda

Inaugurada a principios de los años setenta, La Pagoda se construyó con la intención de ser la torre más lujosa de Valencia. Construida por y para la burguesía, este icónico edificio de inspiración japonesa diseñado por Antonio Escario, José Antonio Vidal y José Vives, sigue siendo zona de residencia de empresarios y altos directivos de sectores liberales.

Otra calle con solera es Poeta Querol, donde se ubican las tiendas de lujo de la ciudad

Los precios de los pisos en La Pagoda no suelen bajar del medio millón de euros. Sus vistas son casi inmejorables: con la amplia Alameda y el antiguo cauce del río enfrente; los hermosos Jardines de Viveros en un lateral; y la amplia avenida Blasco Ibáñez y su ambiente intelectual, a las espaldas.

Otras calles con solera en la ciudad son la del Poeta Querol, donde se ubican las tiendas de lujo de la ciudad; la conocida calle Colón, y la plaza de Portal del Mar, todas ellas abrazando, si no entrando, el mencionado barrio del ensanche.

Los barrios más humildes

Aunque resulta complejo dar hoy en día con un alquiler en la ciudad que baje de los seiscientos euros al mes, en València es posible dar con algunos barrios donde el precio por metro cuadrado aún se antoja asumible, bien porque todavía quede terreno por construir, bien porque se encuentran alejados del centro del 'cap i casal'.

Los más baratos se encuentran en el barrio de Rascanya (1.419 euros/m2, con una de las mayores subidas); Jesús (1.525 euros/m2) y L'Olivereta (1.532 euros/m2). Se trata, sin lugar a dudas, de los distritos más económicos de la capital.

De este modo, si alquilar un piso de cien metros cuadrados en el barrio del Ensanche puede llegar a costar 1.500 euros al mes de media, en barrios como San Marcelino o la Cruz Cubierta el precio de alquiler por esos metros ronda los novecientos euros.

La Pagoda fue construida en los años setenta para ser la torre más lujosa de València 30 | ALIMENTACIÓN AQUÍ | Enero 2024

Una vida con mucha miga

Los hornos de València se han adaptado a los nuevos tiempos y ofertan una amplísima variedad de panes, acorde a las preferencias de sus clientes

ALEJANDRO PLA

El pan forma parte de la tradición cultural mediterránea. Siempre ha habido pan en la mesa. Y siempre se ofrece cuando uno come fuera del hogar. Se cobre o no. Sin embargo, en tiempos en los que la dietética y el cuidado corporal se ha disparado, el pan corre riesgo de ser el gran proscrito.

Si bien una dieta baja en carbohidratos puede ser beneficiosa para algunos, las pautas dietéticas recomiendan que del 45 % al 65 % de las calorías diarias provengan de los hidratos, y que aproximadamente la mitad de ellas sean de cereales inte-

Frente a esta teoría de "no comáis pan que engorda", cosa difícil de afrontar en una cultura (la de València), cuyo 'esmorzaret' (almuerzo) se alza como fuente identitaria, los hornos valencianos han reaccionado activando un amplio abanico de panes a cada cual, sino más sano, cuanto menos mucho más variado que la clásica barra de pan 'de a cuarto'.

Egipto

Hay que partir de la base de que el principal ingrediente del pan es la harina. La de trigo es la que más se utiliza. Su elaboración se conoce desde el antiguo Egipto, donde lo comían con harina sin fermentar hasta que lo prepararon y lo dejaron sin cocer para celebrar una fiesta. Al día siguiente encontraron la masa esponjosa y fermentada.

En Europa se han encontrado fragmentos de pan sin levadura en algunas zonas de Suiza, donde estaban situadas las comunidades civilizadas más antiguas de Europa. De hecho, un estudio publicado en 2018 reflejó el trabajo de un equipo de arqueólogos, que halló restos de migas de pan con una antigüedad de 14.400 años.

Los griegos amplían la variedad

Allá por el siglo III a.C., en tiempos de Aristóteles, la cultura helénica dio un paso más allá que sus vecinos de Egipto. Así, los griegos hicieron de hornear un verdadero arte, elaborando más de setenta tipos de pan.

La panadería helena inventó muchas formas diferentes para el pan, experimentando también con muchas harinas distin-



Pan de centeno., en el clásico mostrador colgante del Horno Miguel Martínez de la calle Císcar.

tas: trigo, cebada, avena, salvado, centeno... e incluso harina de arroz. Además, agregaron especias, miel, aceite y nueces.

Roma lo industrializa

Tras la cultura griega, donde el pan tenía un componente de índole ceremonial, llegaría la cultura romana. En el año 30 a.C., Roma contaba con más de doscientas panaderías dirigidas por profesionales especializados. La industrialización del pan llegó a tal punto que el precio estaba regulado por los magis-

La formalización de las panaderías impulsó a que los romanos mejoraran sus molinos, amasadoras y hornos, por lo que los que son de fuego directo de hoy en día se conocen como hornos romanos.

El estatus en la Edad Media

El pan se convirtió en uno de los alimentos más caros en la Europa de la Edad Media, sacudida por la hambruna. Los monasterios se convirtieron así en el principal productor de pan. Entonces el pan blanco todavía era un símbolo de estatus, siendo consumido sólo para las clases pudientes.

Las villas medievales empezaron a cobrar importancia, y en el siglo XII aparecieron las primeras asociaciones de artesanos de diversos oficios. Con la llegada de la modernidad y el despegue tecnológico, mejora la agricultura. Esto desemboca en el desarrollo de la investiga-

En la cultura de València el 'esmorzaret' (almuerzo) sealza como fuente identitaria

Arqueólogos hallaron restos de migas de pan con una antigüedad de 14.400 años

ción de la harina y en una mejora significativa en la tecnología de molienda de harina.

La tecnología de la modernidad

La producción de trigo se dispara. Aumenta la oferta y cae el precio del pan. El pan blanco va es accesible a toda la población. Con la invención del molino de vapor en el siglo XIX, se desarrolló el sistema de horneado y se añade la aireación de la masa como nueva etapa.

Además, aparece un nuevo tipo de levadura y surgen técnicas mecánicas para su amasado. Gracias a estas mejoras, la industria del pan se desarrolla hasta tornarse la industria que conocemos hoy en día.

Tipos de panes en España

España es uno de los países de mayor tradición panadera, que reúne una enorme variedad de panes. Si contabilizamos las clases que se elaboran sólo en nuestro país, hallamos hasta 315 variedades de pan existen-

En todas las zonas conviven candeales con panes de flama, por lo que nos encontramos en muchas regiones con piezas tan conocidas como las fabiolas, las vienas, las alcachofas, las hogazas, los bollos o las libretas; sin duda todas ellas las más frecuentes en España.

Los clásicos de València

Pese a que existen muchos tipos de panes que el cliente puede solicitar tanto en València como en cualquier otro hor-

Roma contaba con más de doscientas panaderías dirigidas por profesionales en el año 30 a.C.

Enero 2024 | AQUÍ AQUÍ ALIMENTACIÓN | 31

no de España, se dan algunas variedades que podemos afirmar sin miedo a hacerlo que son propias de la región. Una de ellas es el 'corfat', hogaza de forma alargada con un corte longitudinal que posee una miga esponjosa y una corteza gruesa.

La lanzadera aparece como otro de los típicos panes de València. Con forma de barra, es ancha por el centro y afilada por los extremos. Tiene, además, una miga blanca y corteza lisa. Por otro lado, el pan de corona es una pieza en forma de rosca que presenta múltiples cortes, en forma de cuña, a lo largo de la parte superior.

Típicos de fiestas

Resulta amplia y muy apetecible la nómina de los panes valencianos, por ello no debemos olvidar la entrañable 'pataqueta'. Se trata de un pan, con forma similar al 'croissant', que solían comer los huertanos de l'Horta.

Para finalizar el recorrido sería un pecado olvidar ese pan dulce que suele protagonizar los escaparates de los hornos en Semana Santa. Se trata del 'pan quemado', un pan dulce tipo brioche con una capa exterior oscura y tostada, y un interior blanco y esponjoso.

Alternativa para los celíacos

Cuidado que el pan no le sienta bien a todo el mundo. Y es que se calcula que un 1% de la población española es celíaca, unas 450.000 personas, de las cuales el 80% ignora su condición. "La enfermedad celíaca es una patología autoinmune en la que, por error, el sistema inmunitario ataca a células sanas del organismo y provoca un daño en el intestino delgado", nos apunta María P. Ortí, médico de familia.

"El pan que suelen recomendar muchas nutricionistas es aquel que está elaborado con harinas no refinadas, o al menos lo menos refinadas posible", añade esta doctora. Por ello, suele ser preferible siempre optar por un pan integral o de grano entero, sea del cereal que sea. Y es que en algunos casos el malestar por un pan 'normal' viene producido porque el consumidor es celíaco.

Si contabilizamos las clases que se elaboran en España, hallamos hasta 315 variedades de pan



Pan de cúrcuma, dátiles y nueces.

Integral

Parece que la opinión común de los expertos señala, pues, que los tipos de pan más saludables están hechos de cereales integrales, no de harina blanca refinada. El pan elaborado con masa fermentada integral también es una excelente opción debido a su índice glucémico relativamente bajo.

Otro muy recomendado es el integral. No causa picos de azúcar en la sangre y está hecho con el grano original entero. Esto lo convierte en una opción mucho más saludable que el pan blanco, que pasa por un proceso de refinación que elimina el salvado y el germen, las dos partes del grano más ricas en nutrientes.

De centeno

El pan de centeno se ha convertido en uno de los panes más demandados. El Horno San Bartolomé, situado en la calle Duque de Calabria, lo incorpora como una de sus piezas estrella. "Es un tipo de pan muy demandado, incluso nos los reservan con mucha antelación", indican las dependientas desde este horno.

Aquel que se hace con centeno contiene muchas de las mismas vitaminas y minerales que se encuentran en el pan integral, como fibra, vitaminas B, hierro y ácido fólico. El alto contenido de fibra del centeno puede ayudar a regular los niveles de azúcar en la sangre y disminuir la respuesta de insulina del cuerpo.

Otra opción: cereales germinados

Menos conocido es el pan de cereales germinados. Hecho de granos integrales y legumbres que se dejan germinar antes de que se procesen para hacer este alimento, contiene menos almidón, lo que lo hace más fácil de digerir, particularmente para las personas sensibles a los cereales.

El proceso de germinación involucrado da como resultado una concentración de nutrientes ligeramente mayor que la de las versiones integrales, aunque los tipos de nutrientes que contienen son relativamente los mismos.

Masa madre

Otro de los panes de moda, muy ofertado por los hornos, es el pan de masa madre. Al igual que los granos germinados, el pan integral de masa fermentada tiene un contenido de nutrientes ligeramente más alto que el integral, y se digiere más fácilmente.

El pan de masa fermentada se elabora a través de un proceso llamado fermentación, que implica el uso de levadura y bacterias para hacer que el pan suba. La fermentación reduce la 'Corfat, 'lanzadera', 'pan de corona' o 'pataqueta' son panes típicos de la zona de València

cantidad de fitatos que se unen a los nutrientes y dificultan su absorción. Con menos fitatos, el cuerpo puede absorber mejor los nutrientes presentes en el pan de masa madre.

Multicereales

Uno de los panes que el consumidor puede encontrar casi en cualquier horno y, desde luego, en todos los supermercados, es el pan multicereales, que durante los últimos años ha estado de moda, dejando su lugar a las propuestas antes explicadas. Es un pan elaborado con múltiples tipos de cereales, como el trigo integral, la cebada, el lino o la avena.

La composición nutricional exacta del pan multicereales puede diferir según la marca, así que conviene revisar la etiqueta nutricional antes de comprarlo, para asegurarse de que tenga lo que el consumidor anda buscando.

Trigo sarraceno

Queremos concluir el abanico de panes que se ha puesto de moda en los hornos de València con el pan de trigo sarraceno. Con su alto contenido de fibra, proteínas y nutrientes esenciales, el de sarraceno puede convertirse en el aliado perfecto para mejorar la salud del corazón, la digestión y el sistema inmunológico.

Junto al Horno de San Bartolomé, citado en este reportaje,
existen otros hornos en València
muy cotizados por la variedad y
calidad de sus panes. Así, no
queremos dejar de aludir al Horno Pastelería Alfonso Martínez,
el horno tradicional Nou Dorita
y el Horno Miguel Martínez, cuyas colas en la calle Císcar son
legendarias. "Aquí es raro venir
y no hacer cola... pero vale la
pena porque el pan es el mejor
del Ensanche", señala Álvaro
López, vecino del barrio.

El 'pan quemado' es un pan dulce tipo brioche con una capa exterior oscura y tostada ENTREVISTA> Sylvia Andrés / Directora gerente del Palacio de Congresos (València, 14-octubre-1968)

«Nuestro edificio destaca porque tiene una enorme versatilidad»

Sylvia Andrés trabaja en el Palacio de Congresos desde su apertura, en julio de 1998, y ha pasado por diferentes cargos

FERNANDO TORRECILLA

Dentro de nuestra ciudad son muchos los edificios que sobresalen, aunque uno lo hace desde su creación con luz propia. Nos referimos al Palacio de Congresos, que tiene el honor de haber sido seleccionado hasta en dos ocasiones como el mejor del mundo.

Hablamos de las virtudes del Palacio con su directora gerente, Sylvia Andrés, que nos atiende después de celebrar el pasado 14 de diciembre el veinticinco aniversario de su inauguración; evento que no nos quisimos perder y al que acudió nuestro director, Ángel Fernández.

Les aseguramos que son muchas las prestaciones que proporciona este bello rincón de València, como es la capacidad de vivir una experiencia única, "mediante la versatilidad de nuestras salas y la mejor tecnología", sin olvidarnos de la gastronomía, uno de los envidiados atractivos de nuestra tierra.

¿Desde cuándo trabajas en el Palacio de Congresos?

Comencé con su apertura, en julio de 1998; inicialmente como directora comercial, hasta 2004, cuando pasé a ser subdirectora del Palacio.

Soy directora gerente desde finales de septiembre de 2015.

¿Qué representa dirigir una entidad de esa magnitud?

Es un orgullo, por la evolución tan positiva que hemos tenido en este cuarto de siglo y haber podido participar desde el inicio.

Supone representar la ciudad de València y haber contribuido a mejorar el posicionamiento a nivel internacional del Palacio, que actualmente es el número 28 en Europa y 36 del mundo.

¿Cómo fue el acto del veinticinco aniversario?

Emotivo y precioso, porque permitió que todas las personas

«Es un orgullo haber ayudado a mejorar el posicionamiento internacional del Palacio»



vinculadas con este proyecto desde 1998 estuvieran presentes, desde todos los enfoques.

Por un lado, estaban los miembros del Consejo de Administración -que son los que aprueban todas nuestras propuestas y nos permiten avanzar-; el Ayuntamiento de València -el dueño del edificio-; y los medios de comunicación, que hacéis eco de todo lo que se celebra en el Palacio.

También clientes, obviamente.

Desde luego, como pieza relevante, pudieron asistir nuestros clientes (embajadores), que siempre se dejan seducir por nuestros nuevos proyectos. Gracias a ellos se presenta, año a año, un número importante de candidaturas y llenar el edificio de conocimientos y eventos.

Asimismo, nuestro equipo humano (interno y externo), las veintiuna personas que me acompañan, y nuestros aliados estratégicos, que son los proveedores; nos aseguran estar especializados en todo tipo de materia y poder impulsar nuevos desafíos.

¿Con qué espacios contáis?

Disponemos de multitud de salas, de distintos aforos. Las más relevantes son los tres auditorios, que se pueden dividir en cuatro. El mayor es para 1.500 personas, seguido de otro para quinientas y un tercero para trescientas (divisible en dos).

Estos vienen acompañados de un total de once y multitud de despachos. El Palacio, diseñado por el prestigioso arquitecto Norman Foster, buscaba ser principalmente un edificio para captar congresos, eventos que agrupan a muchísima gente.

¿Cuál es la mejor virtud del edificio?

La enorme versatilidad que tienen las distintas salas, que permiten tener todo tipo de eventos.

De hecho, diseñáis experiencias.

Exacto, damos la posibilidad al cliente de vivir una experiencia, porque lo que pretendemos cuando uno se reúna en nuestro recinto, es que marquemos huella.

Sin duda, aquí viven una experiencia diferente: desde el propio evento, las salas, la tecnología y

la gastronomía, que tiene una importancia elevadísima, además de cómo diseñamos los espacios lo más llamativo posible.

¿Cuáles son los eventos que recuerdas con especial cariño?

Todos son importantes; pero si tengo que escoger alguno, sería el congreso de la Sociedad Española de Neurología, que hasta 2013 se había hecho en Barcelona y que la primera vez que se hizo fuera de la Ciudad Condal se celebró en València. Lo organizamos cuatro años seguidos, ahora también en 2023 y 2024, y optamos a tres ediciones más.

Otro muy especial fue la Asamblea del Banco Mundial Africano de Desarrollo, que siempre había sido en continente africano. Fue un congreso muy bonito, colorido, pero igualmente muy delicado por temas de seguridad. Y, finalmente, la Asamblea Parlamentaria de la Organización del Tratado del Atlántico Norte (OTAN), en 2008, con amplias medidas de seguridad y complicado de gestionar por los conflictos que había entre unos países y otros. Fue todo un reto.

¿Lleváis a cabo también eventos sostenibles?

Sí. Como entidad pública, entendemos que debemos sensibilizar a todo el que pasa por el Palacio. Tratamos, por lo tanto, de ser una sede lo más sostenible posible, aunque lógicamente el cliente tiene también su papel.

Por ejemplo, si vienen de Estados Unidos, deben tomar un avión, generando una huella de carbono. Nosotros intentamos darle soluciones para que el evento sea lo más respetuoso con el planeta. Contamos, de igual modo, con cartelería digital para evitar todos los cartones que se generaban anteriormente.

«Damos la posibilidad al cliente de vivir una experiencia, porque pretendemos dejar huella»