

AQUÍ en València

área metropolitana

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

«El universo no conspira contra ti, pero tampoco se desvía para alinear tu camino» Tim Ferriss (empresario y escritor)

Comunicación



Àlex Blanquer es una de las presentadoras más populares de À Punt, tras conducir 'Duel de veus' o 'Tàp Zapping'. **Pág. 11**

Social



Una congregación de dominicas desarrolla su vida de oración y retiro rodeadas de urbanizaciones de lujo'. **Pág. 4**

Paleontología



Álvaro Conejos nos avanza que ha descubierto una especie nueva, procedente del ámbar de Myanmar. **Págs. 30 y 31**



TODO
LO QUE
NECESITAS
PARA TU EMPRESA

>>>>>> @ f >>>>>>

IMPRESIÓN OFFSET
IMPRESIÓN DIGITAL
ENCUADERNACIÓN
PACKAGING
MARKETING Y DISEÑO

966 65 15 12

info@juarez.es
www.juarezimpresores.com

GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA



Ir de bodegas por la 'city'

La alternativa a la comida sentado en la mesa pasa por salir a tomar vinos y encurtidos, donde un amplio abanico de lugares añejos y modernos reciben a los más inquietos

ALEJANDRO PLA

La ciudad de València no para de modernizarse: vehículos eléctricos, luces LED, automoción pública de hidrógeno, drones supervisando los fuegos artificiales de Nochevieja; sus vecinos están a la última. Aun así, también gusta de buscar lo genuino. Eso que perdura por su calidad y por ser seña identitaria.

Las bodegas aguantan bien el paso del tiempo. No son muchas y hay que buscarlas. Resisten, en ocasiones casi en el anonimato y en barrios periféricos. Otros empresarios tratan de rentabilizarlas de cara al turista o bien dándoles un toque versión siglo XXI. De un modo u otro, irse de bodegas siempre gusta en la ciudad. Y parece que cada vez más.

La decana

Bodegas hay unas cuantas en la ciudad, como leeremos en las próximas líneas. ¿Pero dónde se ubica la más longeva? Pues como no podía ser de otra manera: en el Barrio del Carmen. El casco antiguo de la ciudad acoge una bodega desconocida para muchos de los vecinos de la ciudad, pero que ofrece una alternativa de catas de lo más interesante.

Se trata de El Celler Medieval. Es la bodega más antigua de València y se remonta al final de la Edad Media. Esta bodega medieval está catalogada como bien patrimonial de primer orden y referente para todos los turistas que visitan la ciudad. El 'celler' (bodega, en valenciano) pertenecía a una casona agrícola señorial del siglo XIII, concretamente a años cercanos a la conquista cristiana de la ciudad en 1238.

Actualmente forma parte de la sede de Promoción Agroalimentaria de Calidad de la Comunidad Valenciana (Proava), organización sin ánimo de lucro cuyo objetivo principal es la promoción de los productos agroalimentarios valencianos. Así, en El Celler se organizan catas y visitas guiadas. También acoge una sala para exposiciones temporales

El Celler Medieval es la bodega más antigua y se remonta al final de la Edad Media



o espacio para realizar talleres sensoriales, todo ello en vistas a divulgar la cultura vitivinícola valenciana.

La turística

En los Poblados Marítimos, sin duda el barrio de moda para los turistas extranjeros, se encuentra Casa Montaña. Esta bodega de la zona de El Cabañal siempre ha sido visitada por los vecinos de la ciudad para quedar a tomar unos vinos y picar algo entre amigos. Poco a poco fue mejorando y ampliando sus instalaciones, y ahora se ha convertido en punto de visita obligada en las rutas de los extranjeros.

Casa Montaña ha cobrado tanta fuerza que posee un amplio abanico de comunicación, 'merchandising' e incluso oferta de alojamiento y aparcamiento dado lo complejo que resulta acceder a la calle José Benlliure. "Aparentemente nada ha cambiado en Casa Montaña desde su fundación en 1836. Sigue siendo un lugar de encuentro, que nos abre la puerta a un universo de sensaciones", se indica desde esta bodega.

Tras varios traspasos entre familias desde el siglo XIX, final-

mente Casa Montaña recayó a mediados de los años noventa del pasado siglo en manos de Emiliano García, actual propietario de la misma e impulsor definitivo de la tradición enológica y gastronómica. Sus hijos se han incorporado a la misma para impulsar y modernizar esta bodega tan conocida.

Sin que pase el tiempo

También se encuentran las bodegas donde uno iba a tomarse sus vinos, vermouths o espíritus en décadas pasadas, y regresa hoy en día sin que poco o nada hubiera cambiado: sin inversión en máquetin, comunicación, 'restyling' del local o actualización a cualquier nivel. En el barrio de Benimaclet se halla Bodegas Seguí. En la misma calle que llevaba a la antigua discoteca Pachá, esta bodega posee

Las bodegas más turísticas se encuentran en los poblados marítimos

una potentísima oferta en vinos y licores.

En la zona de ocio de Juan Llorens también aparece una de esas bodegas cuya estética apenas ha cambiado con el correr de las décadas. Como en Seguí, su clientela se nutre de los parroquianos y no tanto de los turistas. Se trata de Bodegas Valero, muy próxima a la Gran Vía Fernando el Católico y punto de parada para disfrutar de un buen vino o un vermouth.

Más mesas y menos toneles

Aunque en las bodegas lo propio es utilizar los mismos toneles o barricas para, en vertical, servirlos de mesa, las hay que directamente apuestan por las mesitas y también por disponer de una pequeña cocina con algún fogón y que no sea sólo encurtidos o salazones lo que se ofrezca al cliente para acompañar los vinos.

En Bodega Filà El Labrador, situada en el barrio de Algirós, son muchas las mesitas bajas que se encuentran alineadas en cordón junto a las estanterías donde se apilan los vinos a ojos de los comensales. Lo mismo sucede en Bodega Paquito, situada en la

zona del Llano de Zaidia y con unas vistas excelentes a las Torres de Serranos al otro lado del antiguo cauce del río Turia.

Nuevos tiempos

Actualizarse o morir. Esta es la apuesta de algunas bodegas que, en lugar de seguir en la línea añeja, prefirieron dar nuevos aires estéticos a su bodega. Son muchos los casos. Desde Bodega La Rentaora, en la plaza Mossén Sorell, hasta la Peseta, Bodega Domingo y Bodega Pascual, en los poblados marítimos, que han cambiado la estética del lugar.

Otras han querido modernizarse, pero sin ofrecer cambios demasiado acentuados, como es el caso de La Bodeguita de Juan Llorens (en la zona de ocio que lleva su nombre) o Bodega Los Hermanos.

Bodegas Seguí y Bodega Valero apuestan por el estilo añejo y el ambiente de 'parroquianos'

Alfatar presume de arroces

En nuestro municipio se cultivan desde la Antigüedad diversos tipos de arroz, conjugando la tradición con el uso de las nuevas tecnologías

ALEJANDRO PLA

El arroz es el segundo cereal más consumido del planeta. No sólo hay un tipo de arroz, de hecho existen más de 100.000 variedades documentadas. Hay, además, un arroz típico de la huerta valenciana. Los expertos saben que para cada plato es conveniente utilizar un tipo de grano u otro. Todo ello no es nuevo en Alfatar, en cuyos campos se cultivan desde hace décadas distintos tipos de arroz.

Desde el arroz con denominación de origen valenciano hasta los cultivos más modernos, los agricultores de este municipio de l'Horta Sud combinan los nuevos materiales con la tecnología artesanal que perdura en el tiempo en los campos de Alfatar. El resultado: un arroz exquisito.

El 'fanguieg'

Resulta más interesante de lo que pueda parecer el proceso de producción del arroz. Así, una vez el amante de la gastronomía se adentra en este, termina por conocer lo apasionante de las distintas tareas tradicionales del cultivo que se dan en los arrozales de Alfatar.

El 'fanguieg', la siembra, los trasplantes y escardas manuales, el secado de los arroces... todo el proceso es largo y minucioso. Según la época del año, las faenas son unas u otras. Así, en el periodo invernal en el que nos encontramos ahora, se reposan los arrozales anegados durante la conocida 'perellonà'.

En esta inundación hibernal, los arrozales reposan anegados de agua. Es un tiempo en el que se limpian los campos de todo tipo de malezas y plagas de insectos. En esta labor de limpieza, durante los dos primeros meses del año, se realiza el 'fanguieg', que consiste en mezclar los rastros remanentes de la campaña anterior, el fango y el agua, creando un pasto que al secar se torna abono natural.

Cuando llega la primavera

Una vez termine el invierno con sus procesos de limpieza y adecuación del terreno, llega el tiempo de la primavera. Aquí se preparan los campos en seco de Alfatar y se siembra. La nivelación llevada a cabo en abril se alza como uno de los momentos más importantes de esta estación del año en l'Horta Sud.

Se reparte al voleo la semilla a través de los campos, previo remojo de la semilla antes



Ciclistas paseando entre arrozales.

para que no flote y acelere su proceso de germinación. En verano es tiempo de trasplantes (junio) y de escardas (julio). Las calvas donde no germina el arroz se trasplantan a mano. La retirada a mano (escarda) se realiza mediante cuadrillas de trabajadores, que en este municipio se conocen como 'birbadors'.

La cosecha

La cosecha se culmina en otoño. De la siega realizada a mano en el pasado se ha evolucionado a la cosechadora (a excepción de las orillas de los

campos). Tras el proceso de secado, el arroz se almacena en los graneros a temperatura controlada y con técnicas vigilantes de necesaria fumigación previa al envasado.

Es muy amplia la variedad de arroces obtenida. Desde la variedad bomba a la variedad Albufera, pasando por la JSendra. La variedad bomba representa la variedad conocida más antigua de València.

Tremendamente valorada por chefs y 'foodies', esta variedad resiste muy bien la cocción, y resulta suelto y seco en boca. Su tiempo de cocción es próximo a los veinte minutos y su

distribución de almidón (100%) se fracciona en amilosa (25%) y amilopectina (75%). Es ideal para paellas y arroz al horno.

Variedad Albufera

La variedad Albufera, por su parte, es más versátil en cocina. Resulta de un cruce natural del Bomba y del antiguo Sénia. Aglutina las bondades de ambas variedades; resulta suelto y absorbe muy bien, por lo que su tiempo de cocción es más rápido (unos diecisiete minutos).

De las variedades de arroz comunes, la JSendra es la más tradicional. Su grano resulta más vistoso y llega más agradable en

boca, absorbiendo muy bien los sabores. Es ideal para arroces blancos (paellas incluidas), postres y todo tipo de repostería.

En Alfatar, además, hay fincas que promueven otras variedades, como el Puntal (largo) y el Vaporizado (redondo). Tal es el caso de Finca Estell, que en el Tancat de l'Estell, ubicado junto a la pedanía de El Palmar, permite conocer el proceso de producción del arroz.

Dinastías locales

Arroz Tartana, empresa valenciana de l'Horta Sud con sede en Alfatar, lleva a cabo la venta de arroces durante todo el año. El pelado del grano se lleva a cabo en molinos artesanos enclavados también en la Albufera. A posteriori, empaquetan los arroces con envasadoras propias de forma manual.

Su saga (conocida como 'els goret's') se dedica al cultivo del arroz desde el siglo XIX. Ya son cinco generaciones de esta familia de l'Horta Sud que mantienen vivo el legado del cultivo del arroz.

El arroz es el segundo cereal más consumido del planeta y tiene más de 100.000 variedades

Durante el periodo invernal se reposan los arrozales, anegados durante la conocida 'perellonà'

La retirada a mano (escarda) se realiza mediante cuadrillas de trabajadores o 'birbadors'

La 'aldea gala' de las monjas

Una congregación de dominicas desarrolla su vida de oración y retiro rodeadas de urbanizaciones de lujo, centros comerciales y el ruidoso tránsito de la CV-30

ALEJANDRO PLA

Dicen que el tiempo de las místicas terminó casi al completo a finales de la Edad Media. Fueron los tiempos de Teresa de Jesús y Juan de la Cruz en España. Más adelante, la mística vivió unos últimos coletazos que se vivieron en la modernidad con Madame de Guyon en Francia. En Italia hubo otra mujer que se entregó en cuerpo y alma a Dios: Catalina di Jacopo di Benincasa, conocida como Catalina de Siena.

En honor a esta Doctora de la Iglesia (la segunda mujer en serlo para la Iglesia Católica), la comunidad de monjas dominicas del Monasterio de Santa Catalina de Siena, en Paterna, impulsó su moderno monasterio. ¿El lugar? El corazón de Heron City, el mayor centro comercial de esta localidad de l'Horta Nord.

Ocio y urbanizaciones por doquier

Los fines de semana el aparcamiento de Heron City, el centro comercial implantado junto a la Pista de Ademuz, a pocos cientos de metros de la Ciudad Deportiva del València CF, es un hervidero de gente: familias, parejas, amigos... miles de personas con sus vehículos bramando y con ganas de pasárselo bien.

La oferta de ocio de Heron City se completa además con una serie de multinacionales del bricolaje, la jardinería y la restauración, que se suma al flujo de gente y ruidos del lugar. Justo enfrente, además, se despliegan las urbanizaciones de Campo Olivar y de la Coma.

Rodeadas de todo este ir y venir de gentío viven las monjas dominicas en su monasterio, como si la aldea gala de los cómics de Astérix y Obélix se tratara. El remanso espiritual rodeado del ocio y los decibelios.

Santo Domingo de Guzmán

Santo Domingo de Guzmán fundó las monjas dominicas en el siglo XIII para apoyar con la



Vista exterior del monasterio de las dominicas.

oración la predicación de los frailes. Alrededor del proyecto de Domingo se reunió un grupo de mujeres que se habían convertido de la herejía cátara y querían hacer penitencia y entregarse a la oración contemplativa.

Las Monjas de la Orden de los Predicadores forman una orden religiosa de vida contemplativa, de monasterios autónomos y de clausura papal, de derecho pontificio. Cada monasterio es gobernado por una priora, elegida en capítulo.

Estas religiosas usan un hábito compuesto por una túnica de color blanco, escapulario del mismo color, capa, correa y velo de color negro. Viven según la Regla de San Agustín, revisada por Domingo de Guzmán y adaptada a la vida de contemplación.

El movimiento inmobiliario

El monasterio de las dominicas luce un aspecto muy moderno en sus materiales y remates. El anterior monasterio se ubicaba en esos mismos terrenos, un poco más allá. Esta mini-mudanza fue la ocasión ideal para renovar el edificio en su totalidad.

Sobre las ruinas de su antiguo hogar, a solo unos pocos metros, se levantó parte de la nueva superficie comercial, en concreto la primera tienda en la Comunitat Valenciana de una conocida multinacional del bricolaje. Todo se remonta a 2005, cuando las monjas presentaron ante el Ayuntamiento de Paterna un plan de reparcelación voluntaria del suelo del convento.

La propuesta monacal, que finalmente fue la elegida por el consistorio, contemplaba la construcción de una superficie comercial en una parcela de 32.000 metros cuadrados, propiedad de la congregación, además de un nuevo monasterio, más pequeño, a escasos metros del anterior. La crisis fre-

nó el proyecto que finalmente se relanzó.

Continúan en La Coma

El nuevo convento, aunque más pequeño que el anterior, se alza para los transeúntes mucho más moderno desde el exterior. En términos de utilidad, el nuevo hogar de las religiosas está mejor adaptado a las necesidades de la congregación. Dispone de menos celdas (antes de la mudanza la mitad están vacías) y sin terrenos a su alrededor.

Su finca de naranjos ha desaparecido, pero ha ganado en tecnología y logística con la nueva arquitectura, así como una mejor orientación del inmueble. Por otro lado, el hecho de permanecer en el barrio de La Coma, una zona marginal del municipio de Paterna, siempre fue de su agrado, pues de ese modo pueden seguir ayudando a los vecinos en riesgo de pobreza.

Desde el centro de València

La historia del convento se asemeja a la de muchas otras instituciones que debieron abandonar el centro de València para trasladarse al área metropolita-

na del 'cap i casal'. La presión económica, social y urbanística obligó en la década de los años setenta a otros a hacerlo. Sin ir más lejos, el Liceo Francés, que se encuentra a pocos metros del convento, también tuvo que abandonar su ubicación en Isabel La Católica.

Fue en los años sesenta cuando abandonaron su convento en el centro de València para dejar paso al primer Corte Inglés de la ciudad. En la parcela delimitada por las calles Pintor Sorolla, Don Juan de Austria y Colón ya no quedan vestigios del histórico monasterio de las dominicas. Fue trasladado al barrio de Orriols. Como contraprestación, las monjas recibieron un nuevo convento en Paterna, estrenado en 1970.

En los años sesenta abandonaron su convento en València para dejar paso a El Corte Inglés

Las monjas dominicas fueron fundadas por Santo Domingo de Guzmán en el siglo XIII

Presentaron ante el Ayuntamiento de Paterna un plan de reparcelación voluntaria en 2005

'La Mare Que Va': faro de inclusión sociolaboral a través de la hostelería y el turismo

Es el primer aniversario del centro de formación de hostelería y turismo para personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual

ALEJANDRO CARRILERO

Se cumple un año desde que la Fundación Asindown presentara en la edición de 2023 de FITUR su proyecto formativo "más innovador y disruptivo hasta la fecha, adaptado a la realidad del siglo XXI": un centro de formación en hostelería y turismo para personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual, que fomenta la inclusión sociolaboral del colectivo y pone en valor sus capacidades.

"¡Es el proyecto más ilusionante y disruptivo que hemos hecho en Asindown!", señalan desde la Fundación. La Mare Que Va (LMQV) es un entorno abierto, inclusivo, verde y dinámico en la Marina de València, donde la cocina es el centro de todo, y con un espacio acristalado para poner en valor el trabajo de los usuarios.

LMQV cuenta con una oferta confeccionada con recetas de cocina saludable, utilizando productos de proximidad y de temporada, con la finalidad de poner en valor la tradición gastronómica valenciana. El espacio cuenta con una amplia terraza acristalada, enmarcada entre la playa de la Malvarrosa y el puerto de València, perfecta para la celebración de eventos en los que el alumnado es parte activa.

Normalización, concienciación y visibilización

La normalización, concienciación y visibilización de las personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual son cruciales. La Mare Que Va ofrece oportunidades laborales y desafía los estereotipos existentes, demostrando que la inclusión es clave para una sociedad más justa y equitativa. La concienciación se convierte en un pilar fundamental para cambiar percepciones y construir un mundo más comprensivo.

En este sentido, LMQV -durante este año de existencia- destaca la capacidad y el potencial de las personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual, desafiando las percepciones limitadas que a menudo prevalecen en la sociedad. Cada alumno no sólo se convierte en un profesional capacitado, sino también en un embajador del cambio, demostrando que la inclusión es la clave para un futuro más brillante.



Poner en valor las capacidades

LMQV tiene como uno de sus principales objetivos ofrecer una formación de calidad en hostelería y turismo, encaminada a la inserción sociolaboral. "Pero en Asindown no hacemos las cosas de cualquier forma" -destacan y añaden-: "Ofrecemos un punto de vista diferente e innovador sobre la discapacidad, dándole visibilidad y poniendo en valor las capacidades del colectivo, a la vez que facilitamos experiencias que sólo las personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual son capaces de ofrecer".

La iniciativa de Fundación Asindown va más allá de ser un centro de formación; es un catalizador de cambio. Desde su impacto en la sociedad hasta su contribución al sector y la transformación personal de los parti-

cipantes. A medida que la normalización y la visibilización se consolidan, se allana el camino hacia un futuro más inclusivo, donde la diversidad es no sólo aceptada sino celebrada.

Contribución a la sociedad

LMQV va más allá de la formación técnica; se ha convertido en un faro de inclusión. Al proporcionar oportunidades educativas y laborales a personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual, la iniciativa contribuye a la construcción de una sociedad más inclusiva. A través de la capacitación especializada, se desafían estigmas y se fomenta la aceptación, creando un entorno donde la diversidad es celebrada.

Por otro lado, el sector de hostelería y turismo -esencial para la economía- se beneficia de la inclusión laboral. LMQV

no sólo proporciona empleados capacitados y comprometidos, sino que también aporta perspectivas únicas. La diversidad en el lugar de trabajo mejora la cultura empresarial e impulsa la innovación.

Del mismo modo, para los estudiantes, la iniciativa representa un viaje hacia la independencia y el crecimiento personal. Al adquirir habilidades en hostelería y turismo, el alumnado se convierte en profesionales competentes. La atención personalizada y el ambiente de apoyo fomentan la autoestima y el sentido de pertenencia.

¿Cómo colaborar?

Desde la fundación buscan alianzas con aquellas entidades que compartan sus valores y quieran formar parte de LMQV, sumándose a su camino hacia una inclusión real de las personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual, no sólo a nivel social y laboral, sino en todos aquellos aspectos que les permitan ser personas de pleno derecho.

Así, en Asindown crean colaboraciones a medida con cada posible socio, pues quieren "crear cada vez algo nuevo y único, como único es el colectivo de personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual". En

este sentido, toda institución o empresa interesada en colaborar con la iniciativa puede contactar directamente a través de su correo electrónico: lamarequeva@asindown.org.

Fundación Asindown

Asindown, que cumple treinta años, es la organización de confianza para todas las personas usuarias, sus familias y el resto de agentes implicados en la inclusión social de personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual, que hacen posible una mejora de su calidad de vida, apostando por la excelencia de los programas, la innovación, el impacto social y el talento como ejes centrales de nuestro trabajo.

Son cruciales la normalización, concienciación y visibilización de las personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual

Con la iniciativa LMQV se da visibilidad y se pone en valor las capacidades del colectivo

«¡Es el proyecto más ilusionante y disruptivo que hemos hecho en Asindown!»



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Podría ser que sí, pero no

Es verdad que las cosas podrían ser de una manera y de repente... ocurre algo que lo cambia y lo convierte en otra cosa.

Por ejemplo, en lo referente a la actualidad política, Carles Puigdemont estaba aislado, la lucha independentista en Cataluña parecía haber pasado a un segundo plano como se podía ver por las manifestaciones e incluso los resultados electorales. Y cuando todo esto debía irse normalizando... llega el líder de Junts y se convierte en imprescindible para la gobernabilidad de España con Pedro Sánchez, y vuelta a empezar.

Ni entre ellos

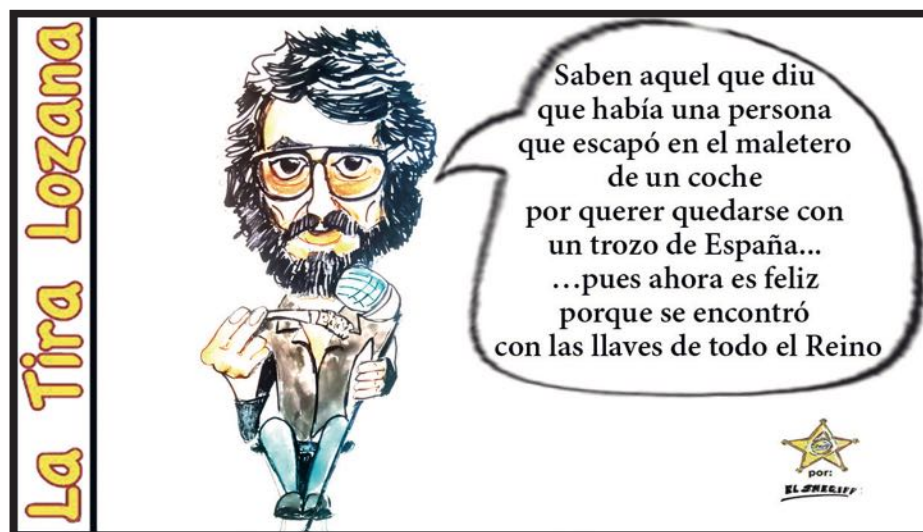
Pero entre ellos mismos también parecía que sí, que la amnistía la iban a conseguir y cientos de familias se iban a beneficiar de esa ley. Más de 1.400 independentistas estaban pendientes de asegurar que lo que podía ser un delito que hubieran cometido ya no sería juzgado. Y llega el señor de Junts y da la orden de votar en contra por si acaso a él en concreto no lo ampara.

Sobre ese casi millar y medio de beneficiados hay 26 personas imputadas que podrían ser juzgadas posiblemente por delitos de terrorismo y de traición. Con lo que queda claro que la postura no es por la defensa de los ciudadanos a los que representan, lo que buscan es un aprovechamiento personal.

Nuestros agricultores

Tenemos más casos que podrían parecer que sí, pero al final se tuercen. Por ejemplo, el de la agricultura. Nos insisten a los ciudadanos para que nos concienciamos de reciclar y de la importancia con respecto al medio ambiente, que lo mejor son productos 'kilómetro cero' o de cercanía.

Y luego nos encontramos con la realidad, ya contada en varias ocasiones en este periódico, y es que no se hace nada para defender la dignidad de nuestros agricultores y se permite que vengan, por ejemplo, mandarinas desde Sudáfrica, que son más



baratas entre otras cosas porque no tienen que cumplir una gran parte de las medidas sanitarias que a los nuestros les exigen.

Así, nos encontramos con productos de fuera, más baratos pero no con las mismas garantías, que evidentemente producen una mayor huella de carbono, y mientras dejamos morir nuestros campos. Luego llegará un problema, como paso con el grano en Ucrania, y habremos abandonado tanto lo nuestro que... ¡oh, sorpresa, nueva crisis!

Europa inmóvil

¿Cambiamos de tema? Pues vamos con Europa. Esa que también podría ser que sí, que la unión haga la fuerza, que pueda posicionarnos a todos los países que formamos esta Unión Europea y que entre nosotros exista unas normas comunes, y ante todo respeto.

Desgraciadamente de nuevo una bocanada de aire helado te devuelve al podría haber sido. Es totalmente indignante que a estas alturas del siglo XXI los franceses sigan tirando, quemando y saqueando nuestros camiones y que la policía se quede mirando, e incluso a veces apoyando. Es inconcebible esa pasividad ante estos ata-

ques y que Europa no lo denuncie y tome 'cartas en el asunto'.

Organismos inútiles

Vamos con una de guerras. Tenemos cientos de miles de personas trabajando en todo el mundo en grandes organizaciones, como la ONU o el Tribunal de la Haya, con el objetivo maravilloso, entre otros, de velar por la seguridad del planeta y poner orden. Y los muchos miles de millones que supone mantener esas entidades estaría perfectamente justificado si así fuera.

La realidad es que la ONU en Ucrania no ha podido hacer nada, porque Rusia tiene derecho a veto, con lo que es como si no existiera. Lo utilizó en el Consejo de Seguridad y de esa forma impidió que Naciones Unidas condenase la invasión rusa de Ucrania.

En Gaza tampoco ha tenido peso alguno para intermediar en el conflicto. Pero es que el Tribunal de la Haya, que es el principal órgano judicial de las Naciones Unidas, encargado de decidir en controversias jurídicas entre estados, tampoco tiene un papel resolutivo. De las últimas sentencias que han salido de dicha Corte no se ha cumplido ninguna.

Un ejemplo de sentencia es la que se produjo hace un año, en el que la Corte Penal Internacional ordenaba el arresto de Putin por crímenes de guerra. Pero casualmente este organismo no tiene jurisdicción en Estados Unidos, China, Turquía ni Rusia.

Los ocupas

Voy a terminar con la normalización que se quiere hacer sobre que unas personas ocupen tu vivienda y no las puedas echar, y además las tengas que seguir manteniendo la luz y el agua. Es totalmente absurdo e inconcebible que un propietario no pueda recuperar su casa de forma inmediata cuando alguien te la ha usurpado.

En cambio nos seguimos despertando con noticias de desahucios inconcebibles. Por ejemplo Blanca, una mujer de 78 años que tras más de medio siglo viviendo en una casa en Barcelona, y pagando puntualmente el alquiler, ha sido echada por una deuda de 88 euros contraída con la propietaria del piso. Ocurrió por una reforma que hizo la propiedad y esa era la única cuota que la quedaba ya por pagar a Blanca.

Es decir, que si estás legal puede venir la policía a echarte, evidentemente tras una sentencia judicial, pero si eres ilegal y me has robado mi casa nadie te echa porque también tiene que existir esa larga espera de una resolución judicial. Un mismo procedimiento para casos muy distintos.

Las cosas de Belarra

Por cierto, y ya que me quedan unas líneas, la última 'cosita' que nos dejó Ione Belarra es un cambio de nombre (como les gusta dedicar el tiempo y mucho dinero a estas cositas). Ahora las familias numerosas pasarán a llamarse 'Familias con mayores necesidades de apoyo a la crianza', todo a pesar que, según una encuesta de la Federación Española de Familias Numerosas, nueve de cada diez afectados rechazan este cambio ante el temor de que tenga como finalidad perder su identidad como tales familias numerosas.

MCV

 Medios de Comunicación
Valencianos

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

AQUÍ
grupo de comunicación

Publicación auditada por



Edición provincia de València

D.L. AQUÍ en València: V-1068-2022

AQUÍ
en València

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

AQUÍ
en València

D.L. AQUÍ en Alfafar: V-1596-2022

AQUÍ
en Alfafar

www.aquivalencia.com • Facebook: /aquivalenciaprovincia


 Ángel Fernández
DIRECTOR

 Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO

 Adrián Cedillo
VALÈNCIA

 Alejandro Carrilero
VALÈNCIA

 Alejandro Pla
VALÈNCIA

 Carmen San José
AGENDA CULTURA Y
ADMINISTRACIÓN

 David Rubio
POLÍTICA

 Carlos Guinea
CULTURA

 Fernando
Torrecilla
PROVINCIA

 María Teresa
Durán
JUSTICIA

 Fernando Abad
HISTORIA

 Nicolás Van Looy
REDACCIÓN WEB

 Alba Berenguer
CORRECCIÓN DE
TEXTOS

 José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL

 Fede Romero
MAQUETACIÓN

 Pedro Mateo
CREATIVIDAD

 Miguel Asensio
DIBUJANTE

Los descuentos en el transporte público se mantienen en la Comunitat

Se puede viajar gratis en Cercanías o Media Distancia, y los jóvenes también en el TRAM y Metrovalencia

DAVID RUBIO

Viajar en tren va a seguir siendo más barato o incluso gratis en este 2024, siempre según el recorrido que se realice. Por un lado el Ministerio de Transportes ha prolongado los 'abonos recurrentes' para el Cercanías y Media Distancia que en principio iban a funcionar tan solo en 2023. Por otro lado la Conselleria de Transportes también ha mantenido los diferentes descuentos aplicados para el TRAM y Metrovalencia.

Explicamos aquí cuáles son los descuentos ofrecidos por Renfe y Ferrocarrils de la Generalitat Valenciana (FGV), así como la manera de beneficiarse de ellos.

Cercanías

Empezando por los Cercanías, las condiciones para utilizar sus abonos recurrentes son similares a las que ya venían funcionando en el pasado año. Se pueden adquirir tanto por la aplicación de Cercanías Renfe como en las máquinas de venta ubicadas en las estaciones. Son abonos cuatrimestrales que abarcan tres plazos fijos: Enero-abril, mayo-agosto y septiembre-diciembre.

Para hacerse con un abono es necesario pagar diez euros y sirve para un mismo núcleo continuo. Esto quiere decir que un residente de Alicante, por ejemplo, podrá viajar a cualquier punto de las líneas C-1, C-2 y C-3 como San Vicente, Elche, Orihuela, Murcia, Lorca, etc. Sin embargo deberá comprar uno nuevo si pretende moverse desde València hasta Sueca, Játiva, Castellón, etc.

Media Distancia y Avant

Por su parte los abonos para los trenes de Media Distancia y de la línea Avant Alicante-Murcia cuestan veinte euros. La vigencia de estos abonos es cuatrimestral con los mismos plazos que en los Cercanías, pero el procedimiento es diferente. Los



Parada de Gran Vía Germanies del Metrovalencia.

usuarios no pueden viajar por toda la red ferroviaria existente, sino que deben limitarse a un solo trayecto específico. Por ejemplo, si un eldense quiere moverse hasta Ciudad Real y en otra ocasión hasta San Vicente del Raspeig, deberá adquirir dos bonos diferentes para ello.

Además, a diferencia de los Cercanías, aquí no basta simplemente con adquirir el bono, sino que los viajeros deberán reservar un asiento (sin coste adicional) en el ferrocarril previamente a cada viaje que deseen realizar, mediante la web de Renfe o presencialmente en la estación.

Para esta nueva campaña Renfe ha endurecido las condiciones de uso con el fin de que los usuarios no realicen falsas reservas, quitando así el sitio a otra persona. Si no se va a acudir a la reserva, es obligatorio cancelarla con un mínimo de sesenta minutos de antelación. De no hacerlo así, en el caso de que los revisores detecten que la persona no está en su asiento reservado, le apuntarán una advertencia. Al acumular tres advertencias, se perderá el derecho a realizar nuevas reservas de abono recurrente en un plazo de treinta días.

De igual forma no se pueden coger asientos para más de cua-

tro viajes en un día, ni más de tres en menos de dos horas.

Rembolso del importe

A pesar de que para adquirir estos abonos recurrentes de Cercanías y Media Distancia es necesario pagar una fianza, este dinero puede recuperarse en caso de efectuarse un mínimo de dieciséis viajes en el periodo abarcado de cuatro meses.

Para ello es importante escanear el bono (ya se tenga en papel o en el teléfono móvil) a través de los lectores que hay en las estaciones, antes de subir al tren, para que así quede constancia del viaje realizado.

En el caso de haberse pagado la fianza mediante tarjeta, Renfe realizará el reembolso automáticamente a la cuenta bancaria. Si se ha pagado en efectivo, habrá que acudir a alguna estación con taquilla para solicitarlo.

También los trenes Avant que unen Alicante y Murcia tienen abonos recurrentes gratuitos

TRAM y Metrovalencia

En lo que respecta al TRAM y al Metrovalencia, la Generalitat ha ampliado los descuentos especiales, habidos en el pasado año, hasta el próximo junio. Además en estos trenes también es posible viajar de forma gratuita, y sin necesidad de adelantar una fianza, pero solo si se tiene menos de treinta años de edad.

Para adquirir un Abono Temporal Gratuito Joven es necesario darse de alta en las web del Tram o Metrovalencia y pedir una cita previa en alguna de las estaciones con taquilla de venta. Aquellos jóvenes que ya realizaron este proceso en 2023, simplemente tienen que renovarlo en alguna de las máquinas. También se ha habilitado la app SUMAJoven con este fin, pero solo para los usuarios de la red de València.

El resto de los mortales que sobrepasan los treinta años seguirán disfrutando de un 50% de descuento en los abonos temporales o multiviajes (salvo los de ida y vuelta) hasta julio.

Conviene señalar que actualmente el TRAM de Alicante termina su trayecto en la estación del Mercado, dado que la de Luceros se encuentra en obras proyectadas para finalizar el 21 de febrero.

Transporte urbano

En cuanto a los autobuses urbanos que utilizamos para movernos entre los barrios de nuestra localidad o los municipios de nuestra comarca, en algunos lugares también se han prorrogado descuentos ofertados el pasado año. La fórmula empleada es que el Gobierno de España financie una rebaja del 30% a condición de que la comunidad autonómica aporte al menos otro 20%.

Además, cabe recordar que el presidente, Pedro Sánchez, prometió en su discurso de investidura que durante este 2024 todo el transporte público de España sería gratuito para ciertos colectivos como los menores, jóvenes o desempleados. Sin embargo esta medida por el momento aún no se está aplicando.

El abono gratuito del TRAM y Metrovalencia para menores de 30 años se mantendrá hasta junio

Cercanías y Media Distancia prolongan los abonos recurrentes para todo 2024

ENTREVISTA > Antonio Galvañ / Secretario autonómico de Empleo y director general de Labora (Elche, 26-agosto-1962)

«El futuro del empleo pasa por la formación permanente de las personas»

Galvañ nos da las claves que considera fundamentales para mejorar el empleo en la Comunitat Valenciana

ÁNGEL FERNÁNDEZ
TRANSCRIPCIÓN: DAVID RUBIO
FOTOGRAFÍAS: SALVA GONZÁLEZ

Desde el pasado mes de julio Antonio Galvañ Díez es el nuevo secretario autonómico de Empleo en la Comunitat Valenciana y el director general de LABORA. Este ilicitano cuenta con una amplia trayectoria profesional entre la que destaca un precedente muy cercano a sus actuales funciones, dado que entre 1995 y 2005 ya fue director de la entonces llamada Fundación Servicio Valenciano de Empleo.

Además, Galvañ ha trabajado en puestos de responsabilidad de varias empresas de nuestra zona, así como fue director de la Institución Ferial de Alicante (IFA). Nos concede esta entrevista para conversar sobre su larga experiencia laboral y la situación actual del empleo en nuestra Comunitat.

Antes de entrar en temas educativos y profesionales, ¿cómo te definirías como persona?

Me gustaría que la gente pensara de mí que soy una buena persona. Creo que soy honesto, fiel e intento ser un buen profesional siendo bastante exigente conmigo mismo. Me gusta sobre todo la palabra 'honestidad'.

Eres licenciado en Derecho por la Universidad de Alicante (UA), ¿para qué te ha servido en las diferentes facetas que has desarrollado?

La carrera de Derecho te estructura mentalmente. Siempre digo que no hay que irse tanto a los contenidos, sino procurar tener una cabeza bien ordenada. Y el pensamiento jurídico es un pensamiento lógico.

Al principio de mi trayectoria tuve la oportunidad de ejercer realizando una pasantía y recuerdo que me dijeron: "Antonio, el Derecho es el mundo de los hechos. Hay veces que nos vamos



directamente a las normas, pero lo primero es analizar los hechos y sobre esa base pensar la norma aplicable". Por eso desde entonces siempre procuro tener una mente bastante jurídica en el sentido de analizar las cosas.

Mi padre también estudió Derecho, pero se dedicó a la gestión empresarial. Además el despacho de abogados en el que entré poco después se trasladó desde Alicante a Valencia. Así que llegado a ese momento me encontré en una situación en la que debía reenfocarme. Quise entrar en el mundo empresarial, recibí ofertas de dos empresas y me decidí por una de ellas. Desde entonces siempre he estado volcado en el ámbito de la gestión, primero privada y luego en el ámbito público.

Durante esa etapa en la UA hiciste un curso superior de Criminología. Esto me llama la atención...

Por aquel entonces era una cosa muy novedosa. Yo soy de la

primera promoción de este curso que se montó en la UA recién venido de la Universidad Complutense de Madrid. Estaba estudiando aún Derecho y me pareció interesante. A mí me gustaba el derecho penal y quería tener la visión tanto de la víctima como del delincuente. Además me habría alguna posibilidad profesional más.

Recuerdo que tuve de compañeros a prácticamente todo el cuerpo de comisarios de la provincia de Alicante.

Aparte de tu trayectoria en el sector privado, una parte importante de tu vida profesional ha estado vinculada a cargos políticos. ¿De dónde te viene ese interés por la política?

Estaba trabajando en una multinacional de seguros y de repente me llamaron del Colegio de Abogados, porque, aunque ya no ejercía, seguía estando colegiado. Resulta que había una consultora alicantina muy importante de

recursos humanos que estaban buscando abogados con perfiles de gestión, y me preguntaron si me podía interesar. Al hablar con ellos me comentaron que había un puesto de director territorial de la Fundación Servicio Valenciano de Empleo.

Aquello fue un experimento que funcionó muy bien y un ejemplo de diálogo social. Los sindicatos más representativos, CCOO y UGT, más la patronal decidieron intervenir en políticas de empleo creando un servicio, tutelado y financiado por la Generalitat Valenciana, dedicado a la gestión de la intermediación. Fue José Luis Montes Tallón, entonces presidente de la patronal alicantina, quien habló conmigo para confiarme esta responsabilidad. Así fue como empecé a tener vinculación con el mundo de la organización empresarial y el de la política.

Al final estuviste durante casi una década en la Fundación

Servicio Valenciano de Empleo, primero como director territorial de Alicante y luego como director general... ¿Por qué el empleo? ¿Tenías alguna vinculación previa al respecto?

Porque a mí los retos profesionales siempre me han gustado. Mi experiencia en la compañía de seguros fue intensísima y muy enriquecedora. Pasaba unas 120 noches al año durmiendo en hoteles, siempre estaba viajando.

Me encontraba en un departamento de control interno de una compañía, ahora llamada Helvetia, que había comprado varias compañías de seguros y las estaban transformando. Porque ya te digo que una aseguradora de los años 80 no tiene nada que ver con una de ahora.

Lo cierto es que allí solo tenía ya una posibilidad de ascenso. Era subapoderado para la Comunidad Valenciana, Murcia y Castilla la Mancha, y la única promoción posible era ir a Madrid. Esto no entraba en mis planes dado que mis hijos y demás familia estaban en la provincia de Alicante. Además que aquí se vive muy bien. Por mucho que me pagarán más... no me convencía.

¿Cómo arrancasteis aquella Fundación?

Creamos totalmente desde cero un servicio valenciano de empleo. Por eso te decía que me parecía un reto muy interesante.

En realidad empezamos solo cuatro personas. En aquel momento la administración valenciana era mucho más pequeña, en un edificio de maternidad cabían hasta tres consellerías. Ahí nos juntamos y nos pusimos a pensar como queríamos que aquello funcionara. Fueron diez años muy bonitos.

En aquellos tiempos comenzaste con la intermediación, es decir tener en cuenta lo que necesitan unos y otros para que lleguen a un acuerdo. Algo con mucha proyección de futuro.

Sí, fue toda una gran experiencia que ahora han valorado mucho a la hora de ofrecermelo reincorporarme a LABORA. La verdad es que aquello funcionó muy bien. Creo que tengo un conocimiento de cómo funcionan las empresas porque las he ges-

«Derecho es una carrera que te estructura mucho la mente»



Antonio Galvañ responde a las preguntas de nuestro director, Ángel Fernández.

tionado, y he estado en contacto con el mundo empresarial. Y además la relación de la Fundación con el mundo sindical fue muy buena.

El empleo es un tema que siempre me ha gustado mucho, es algo vocacional. Por todo esto han considerado que yo ya contaba con un bagaje suficiente como para estructurar, proyectar y diseñar cosas.

Además tuviste una larga etapa, de más de 11 años, en la que ocupaste el cargo de director general de la IFA. ¿Cómo te surgió aquello?

Fue una etapa muy bonita, y al mismo tiempo muy compleja al final. Tengo un perfil bastante anglosajón porque he estado unos diez años en cada sitio, lo cual es algo muy normal de ver en los currículos de cualquier profesional americano aunque en España es menos habitual.

La Fundación se creó al principio montando una pequeña estructura en la provincia de Alicante para gestionar las políticas activas de empleo. Años después el Ministerio decidió transferir las estructuras, es decir separar el INEM en dos partes -que luego se llamaron SEPE y SERVEF- y transferir una de ellas a la Comunidad Valenciana. Nosotros nos acabamos integrando dentro del SERVEF.

Así que cumplida esta etapa, me llamaron por teléfono para proponerme esto. En aquel momento la Confederación Empresarial estaba muy involucrada en el patronato de la Feria y tenían intención de revitalizarla.

Consiguieron ilusionarme con el proyecto, y me garantizaron que había voluntad política para financiar el tema como así fue.

¿Cómo se diseñó esta nueva institución?

Siempre he intentado ser muy ejecutivo en este tipo de proyectos, que la velocidad y la flexibilidad sea más tipo del sector privado que de lo público. Y en realidad la empresa privada es muy rigurosa, porque tiene que hacer sus estudios de mercado y planes de negocios para que las inversiones sean lógicas, pero no padece la burocracia de la Administración. La espada de Damocles está ahí, y no pueden permitirse hacer las cosas mal.

Así que empezamos con el proyecto de diseñar un concepto nuevo de feria moderna y avanzada, y muy involucrada a lo que nos ofrecían Alicante y Elche. Esta provincia tiene una potencialidad enorme en ciertos mercados, porque está muy internacionalizada y cuenta con un clima privilegiado. Nosotros hicimos un trabajo muy serio para diseñar una estrategia, estudiar el mercado y buscar a los socios.

«La Fundación Servicio Valenciano de Empleo fue un experimento que funcionó muy bien»

¿Qué recuerdos tienes del final?

En 2008 ocurrió lo de Lehman Brothers que nos llevó a una crisis financiera brutal. Entonces todo se complicó mucho. Fue una experiencia muy intensa. En mi etapa de la aseguradora había tocado temas complejos, pero aquí nos encontramos con un problema... igual que les pasó a Zapatero, Rajoy, Montoro, etc.

La verdad es que me fui satisfecho porque se pudieron hacer muchas cosas con mucho sentido, y salvamos bastante. Se consiguió que la Feria siguiera siendo un activo para la provincia, y hoy lo sigue siendo.

También has dedicado seis años al colectivo asociativo en la Confederación de Organizaciones Empresariales de la Comunidad Valenciana (CIERVAL) y la Confederación Empresarial de la Provincia de Alicante (COEPA). ¿Qué te aporta esto para tu actual cargo?

Muchísimo. El conocimiento de lo qué es una empresa, cómo se mueven y de sus necesidades. Al estar en estas organizaciones he podido conocer las inquietudes de muchos sectores como el calzado, el metal, el juguete, etc. Algunos eran desconocidos para mí, como el de la cerámica de

«Siempre intento que el sector público sea tan veloz y flexible como el privado»

Castellón, dado que había estado vinculado sobre todo a la provincia de Alicante. Todo esto te da la experiencia y la visión de que las empresas tienden a ser totalmente prácticas.

El mundo empresarial siempre busca más obtener resultados que la política...

Sí. Por eso yo soy una persona muy orientada a tener resultados. De hecho el mundo de la gestión me ha enseñado que muchas veces la mejor elección que puedes hacer es el mal menor, porque las soluciones perfectas no existen. Así que intento implementar esto también en la gestión política, a fin de cuentas estamos usando recursos de otros para prestar servicios. No nos podemos atascar en la maraña burocrática, porque si no perdemos el sentido de la propia Administración. Si no eres capaz de prestar servicios, ¿para qué existimos?

Esto no significa que no tengamos que ser rigurosos en el control de lo público, pero hay un empeño de este Consell que es la simplificación administrativa. Si no vamos a la velocidad que nos demandan los ciudadanos... no estamos cumpliendo.

«Si la Administración se atasca en la maraña burocrática pierde su sentido»

Hay metodologías para ello que se aplican en la privada como automatizar, robotizar o simplificar procesos. Por ejemplo, ahora estamos elaborando un plan de igualdad y no nos podemos permitir tardar seis meses en registrarlo. Debemos recordar que nuestra finalidad no es el control, sino la prestación del servicio.

¿Cómo ves actualmente el nivel asociativo empresarial en nuestra Comunitat?

Creo que deberíamos perfeccionarlo dado que el asociacionismo es una cuestión fundamental. Cultural o socialmente tendemos al individualismo, pero nos encontramos en entornos en los que sin colaboración no tenemos tamaño, peso ni influencia.

Además en la Comunidad Valenciana hay una cosa que probablemente tendremos que resolver, que es vertebrarnos bien. El presidente Carlos Mazón siempre dice que hay que alicantinizar la Comunidad, y yo estoy plenamente de acuerdo con él. Es algo que debemos llevar al terreno de casi todo, Alicante es importante y ha de tener un peso muy significado en muchos aspectos, sin por eso desmerecer al resto.

«Mi experiencia profesional es entender cómo están las cosas y ayudar a solucionarlas»

Nos queda camino por recorrer en numerosos aspectos, como por ejemplo en la propia descentralización teniendo presencia en más sitios del territorio. Ya sabemos que todo lo que se invierte en Alicante es tremendamente productivo, y no puede ser que estemos a la cola del Estado.

¿De qué forma podemos arreglar esta enorme ausencia de inversiones estatales?

Yo me hago una pregunta... ¿esto es un fallo de Madrid o ocurre porque no somos capaces de organizarnos? No estamos reivindicando bien porque no estamos bien cohesionados ni hemos creado herramientas eficaces para ello. Aquí la responsabilidad es compartida, porque si tú no se lo recuerdas al Gobierno... ellos tienden a olvidarse.

También has sido vocal del Consejo Social de la UMH y director de la Cátedra Institucional del Calzado 'San Crispín'. ¿Conseguirán entender las universidades y empresas que no puede ir cada uno por su carril, sino que deben convivir y fijarse en las necesidades del otro?

Ahora hemos ido a la mayor creando la Conselleria de Educación, Universidades y Empleo. El conseller siempre dice que somos la conselleria del futuro de la Comunidad, y es cierto. Es algo permanente que está vinculado a cualquier persona, dado que todos empezamos formándonos, y lo importante es que esto te sirva para tener unas condiciones de empleabilidad que mejoren la competitividad de nuestras empresas.

Para esto es fundamental tanto las universidades como la Formación Profesional. Todo tiene que tener el sello de empleabilidad y la FP cuenta con una muy buena inserción. Por supuesto también debe haber investigación universitaria, pero al final todo esto debe ir hacia los sectores productivos dado que aquí es donde tendremos los recursos para pagar el estado de bienestar.

Así que estamos dedicados a mejorar la Educación desde el primer momento de la misma. Para mí el futuro es la formación permanente, de manera que nos sirvan tanto para alcanzar un trabajo como para mantenerlo.



Muchas veces salen licenciados de las universidades con una formación totalmente ajena a la realidad de las empresas, y al mismo tiempo muchas empresas tienen necesidades que las universidades no forman. ¿Se conseguirá alguna vez aunar objetivos?

Hay que hacer todo el esfuerzo para ello. Desde luego debemos tener éxito en este objetivo porque nos estamos jugando el futuro de la Comunidad y de España. Aquí quien no corre, vuela. Vivimos en un mundo global, y no puede ser que estemos descendiendo en los rankings de liderazgo.

Una de las cuestiones que he propuesto es que realicemos un mapa muy exacto de las necesidades de las empresas. Y cuando se detecte una necesidad, la Administración debe ser tremendamente ágil en responder. En este sentido hacen falta orientadores, tanto educativos como profesionales, en las escuelas desde el principio.

Cambiando de tema, me llama la atención también ese pa-

réntesis de casi seis años en el que dirigiste una empresa de cultivos marinos de Guardamar, dedicada a la cría y engorde de doradas y lubinas. ¿Cómo te llegó esta oportunidad? Fue un cambio total, ¿no?

No exactamente. En realidad esta oportunidad me llegó porque la empresa padecía problemas y desde la propiedad me pidieron que les ayudara a encontrar una solución. A fin de cuentas mi experiencia profesional es entender cómo están las cosas y ayudar a solucionarlas.

La provincia de Alicante tiene actualmente un potencial muy importante de desarrollo de este tipo de actividades acuícolas, de hecho está prácticamente todo concentrado entre aquí, Murcia y Galicia. Sin embargo casi todo este sector ya no es español sino que lo llevan fondos de inversión de Estados Unidos, Abu Dhabi, Canadá, etc. Esto es algo que nos debería hacer reflexionar.

A veces no sabemos hacer crecer las empresas, y cuando llega una multinacional se lo lleva. Hay mucho capital extranjero que ha apostado por invertir aquí, y ésta es una actividad de futuro.

Hablando ya de Labora, se ha contratado a 54 técnicos hasta 2027 para mediar entre las necesidades de las empresas y las personas inscritas en desempleo. ¿Qué esperas de esta iniciativa bastante innovadora?

Estos son los prospectores. Le queremos dar muchísima importancia a la labor de prospección, que es uno de nuestros grandes servicios junto a los orientadores, los formadores y la intermediación. Ese contacto muy directo con las empresas es para conocer cuáles son sus necesidades concretas de perfiles, y así después obligarnos a nosotros mismos para ser tremendamente ágiles para responderlas.

La Comunidad Valenciana tiene muchísima riqueza y diversidad. Necesitamos estar muy en contacto con el territorio y esta es una de las herramientas, como los pactos territoriales por el empleo.

De hecho antes las empresas íbamos al INEM cuando necesitábamos personal, pero eso con el tiempo se ha ido perdiendo. ¿Qué crees que ha fallado?

La burocracia y la rigidez de la Administración hacen que no seamos todo lo ágiles que deberíamos ser, cuando las necesidades de las empresas se tienen que resolver en quince días o un mes. Además en el campo de la orientación debemos ser más realistas y decir a la gente desde el principio qué es lo que les garantiza una inserción laboral y condición de empleabilidad.

Por ejemplo ahora vamos a realizar un esfuerzo bastante intenso de formación en competencias blandas. Una empresa requiere de tus conocimientos técnicos, pero también de cuestiones como tener empatía, ser colaborativo, contar con una cierta capacidad innovadora... Todas estas cosas son necesarias para tener más éxito del que tenemos.

Para acabar quería preguntarte por algo personal que es esa pasión por el ciclismo...

Es una afición muy bonita, y además es un deporte que se puede practicar aunque seas muy mayor. Es muy gratificante porque el aspecto cicloturista te permite conocer muchas cosas y socializar.

Pero además nuestro espacio, en esta Comunidad, tiene un potencial enorme para desarrollar esta actividad y que sea una importante fuente de ingresos. Posiblemente no hay otra zona en Europa con el clima y el entorno tan atractivo que aquí se tiene. Mallorca lo ha sabido hacer bien y hay alguna empresa que factura casi 100 millones de euros con el cicloturismo.

«Tenemos que organizarnos mejor para reivindicar más inversiones al Estado»

«Hemos juntado Educación, Universidades y Empleo en una sola conselleria porque son nuestras etapas vitales»

«Hacen falta orientadores profesionales desde el principio de la etapa educativa»

«Los 54 técnicos contratados en Labora son para realizar labores de prospección»

ENTREVISTA > Àlex Blanquer / Periodista (Xeraco, 28-octubre-1992)

«En las últimas campanadas lo di todo»

Blanquer es una de las presentadoras más populares de À Punt, tras conducir 'Duel de veus' o 'Tàp Zapping'

FERNANDO TORRECILLA

El rostro de las campanadas de À Punt lleva el nombre de Àlex Blanquer, quien el pasado fin de año repitió experiencia por tercera vez consecutiva, en esta ocasión junto al carismático Ximo Rovira.

Pero Àlex, chica tan simpática como talentosa, es mucho más: ha presentado para la televisión pública valenciana programas como 'Cara o creu', 'Duel de veus' o 'Tàp zapping'. Ahora no realiza ninguno, aunque nos apunta que tiene en marcha proyectos muy interesantes.

Todavía no puede desvelar nada al respecto, "únicamente que estoy muy ilusionada". Apasionada igualmente de la música, donde ha hecho incluso ciertos pinitos, confiesa entre sus otras aficiones viajar y descubrir la gastronomía de nuevos lugares.

¿Qué te llamó del periodismo?

Siempre he sido una persona muy inquieta y curiosa, para descubrir nuevos aspectos de la vida, como culturas, personas o lugares.

De las profesiones que tenía en la cabeza, porque me gustaba ser de todo, el periodismo iba a darme los objetivos que me había marcado.

¿En quién te fijabas?

Me gustó desde pequeña la música y el mundo del espectáculo. Era habitual que me disfrazara con la ropa de mi madre, grabándome vídeos cantando y bailando.

Jugaba mucho a ser presentadora, y con el tiempo me he dado cuenta de que ese amor por comunicar, por esta profesión, me procede de entonces, porque siempre lo he hecho. Me encantaba que me escucharan y me vieran. Recreaba, en ese sentido, 'El diario de Patricia' (ríe), de Antena 3, empleando mis muñecos.

«De pequeña me fascinaba la música y el mundo del espectáculo: me grababa cantando, bailando...»



Àlex Blanquer con el vestido de las Campanadas.

Estudias después en Elche.

Normalmente se estudia periodismo en València, pero estoy supercontenta de haberlo hecho en Elche y conocer esta zona del sur de la Comunitat Valenciana, lo que me permitió visitar otros lugares como Murcia.

Me abrió los ojos muchísimo, porque allí hay mucha cultura, tan diferente.

¿Entras inmediatamente en À Punt?

Durante la carrera tenía un grupo de música y tocábamos por muchos sitios, al tiempo que realizaba algunos actos como presentadora, gracias a conocer ya a mucha gente del sector.

Antes de finalizar los estudios hice un mini currículum de

cosas que ya había hecho -como presentar un magazine en la facultad-, y lo envié a À Punt, donde me contrataron.

¿Qué estás haciendo ahora?

No estoy en ningún programa, tras finalizar 'Tàp Zapping'. Preparo nuevos proyectos, de los cuales todavía no puedo avanzar nada.

¿Cómo fue presentar la gala de los 3 anys d'À Punt?

Se celebró en el Teatro Principal de València, una gala en la que contaron conmigo y mi compañero Lluís Cascant. Ya había presentado 'Duels de veus' y hacer la gala fue un reto apasionante, en el que hicimos monólogos, bailamos, cantamos, entrevistamos, conducimos...

Fue muy completa y un punto de inflexión en mi carrera; fue como una prueba de fuego, en un acto frente a personas muy reconocidas del mundo de la televisión y la política.

Diste también las campanadas.

Las últimas con Ximo Rovira, un maestro de la televisión. Hablar y trabajar con él es todo un placer, lo hace todo muy fácil, pues tiene el saber estar de la televisión.

Son tres ya los años que doy las campanadas. En estas últimas tenía una pequeña espinita, un reto, y pensé que hacer tres ya eran muchas; quise darlo todo y hacer lo posible para que fueran unas campanadas en las que me quedara a gusto, como sucedió. Hacerlas por tercera vez permitió

«Estoy preparando diversos proyectos, algunos personales, de los que no puedo desvelar nada»

que tuviera una mayor experiencia y las disfrutara más.

¿Cómo recuerdas el vestido?

Fue uno de los momentos más virales y una de las cosas que más quería destacar, porque las campanadas son un show, entretenimiento y espectáculo, además de muchísima responsabilidad.

Todos los trabajos me los tomo igual, con la máxima importancia. Evidentemente las campanadas son un día muy especial y en España han ganado muchísima relevancia.

¿Los mensajes que te llegaron fueron buenos?

Sí, como digo el instante del vestido se viralizó mucho, con más mensajes positivos que negativos. Estoy muy contenta, porque además de que me gustaba muchísimo, puse mi granito de arena para representar nuestra moda, pues la diseñadora era la valenciana Isabel Sanchís, de prestigio internacional.

¿Te ves trabajando en unos años en la televisión nacional?

Sí, por supuesto. Me encanta crecer y afrontar nuevos objetivos, pero en València estoy muy a gusto y espero estar muchos años más.

¿Qué otras aficiones tienes?

Me gusta todo lo relacionado con la comida y a veces hago viajes gastronómicos, para probar cosas nuevas.

También me gustan mucho las series o películas, como 'La sociedad de la nieve', que me encantó, pero tengo el propósito de leer este año más.

«Presentar la gala de 3 anys d'À Punt fue todo un reto, un punto de inflexión en mi carrera»

ENTREVISTA > Ximo Rovira / Presentador de televisión (Madrid, 6-octubre-1961)

«Uno de mis sueños sería regresar a la radio»

Rovira se siente muy afortunado de volver a la televisión autonómica para copresentar 'Som de casa'

FERNANDO TORRECILLA

Ximo Rovira se hizo extremadamente popular a finales de los noventa gracias a 'Tómbola' -en la extinta Canal 9-, programa en el que tenía que lidiar con un sinfín de personajes televisivos (Jesús Mariñas, Carmele Marchante, Lydia Lozano...), y confiesa le trajo más de un dolor de cabeza.

Ahora, muchos años después, regresa a casa para presentar junto a Gema Payá el magazine vespertino 'Som de casa', de lunes a viernes en un formato cercano, de nuestra tierra, "en el que todos los valencianos tienen cabida para relatar sus historias y tradiciones".

Nacido en Madrid por avatares del desarrollismo, su familia es de Benifaió y se crio en Gandía, iniciándose bien joven en la radio municipal. Seguidamente, a lo largo de cuatro décadas ha presentado numerosos programas de todo tipo, entre ellos 'Adivina, adivinanza' (Telemadrid) o la edición veraniega de '¿Dónde estás corazón?' (Antena 3).

¿Estás en uno de los mejores momentos de tu carrera?

Estoy muy contento, viviendo esta etapa y oportunidad con mucha felicidad, después de cuarenta años detrás de un micrófono. 'Som de casa' lo compone un equipo joven, haciendo un programa muy variado, que no deja de ser un reto, en el que debemos estar muy pendientes de la actualidad.

Como se vive en el presente y el pasado no existe, soy muy del 'carpe diem' (disfruta el momento) y diría que sí, estoy en uno de mis mejores momentos, sobre todo porque es el actual.

Eres un referente para tus compañeros.

Deberían contestarlo ellos. Procuro aportar mi experiencia y ayudar en la medida que puedo; noto que me consultan y acogen las propuestas que hago, basándose en mis muchos años trabajando en diferentes equipos y con profesionales de los que he podido aprender.

No sé si soy un referente, pero escuchan lo que digo y me tratan con mucha estima.

¿Qué es 'Som de casa'?

Ya el propio nombre es una declaración de intenciones. Se trata de un programa de puertas abiertas, en el que mostramos



«Hacemos un programa variado, todo un reto, siempre muy pendientes de la actualidad»

eso, una casa abierta para que entren -por diferentes motivos- valencianos de todos lados y condiciones.

Ellos nos cuentan sus historias en primera persona, lo que hacen, compartiéndolo y hablando de todos los cambios que da la vida, desde las tradiciones hasta la más alta tecnología.

Siempre le dices a Gema Payá «vamos a bailar».

Es una metáfora que, en un momento determinado, utilizamos cuando no nos conocíamos, porque presentar a dúo tiene sus características, aunque cada uno de nosotros hace diferentes secciones.

«En 'Som de casa' intento aportar mi experiencia y ayudar en la medida que puedo»

Trabajar en pareja es en parte un baile y poco a poco nos vamos haciendo uno al otro.

¿Debes improvisar mucho en el programa?

Creo recordar que fue Winston Churchill quien dijo, al acabar una conferencia con periodistas, "tengo que marcharme a preparar la improvisación de mañana".

'Som de casa' viene a ser una cosa así, es decir, si no tienes nada en la mochila, poco podrás aportar, pero la improvisación -o saber reaccionar frente a una situación imprevista- también me gusta, porque es como la vida misma. Sin embargo, esa improvisación está basada en saber qué

«La improvisación o saber reaccionar ante una situación imprevista también me gusta»

llevas entre manos. Todo sale fácil, es muy bonito, pero hay mucha labor detrás.

¿Qué acogida está teniendo?

Las tardes son una franja muy competitiva en la que todas las cadenas ofrecen buenos programas. La competencia es muy feroz, nada que ver con la década de los noventa e inicios de los 2000; el paradigma es muy distinto, muy complejo.

En ocasiones las cifras de audiencia, variables, nos marean, porque un día puedes hacer un buen dato con un concepto de programa, lo repites, y al día siguiente no te funciona. Y viceversa. Debemos tener un rumbo

fijo y claro, el de hacer un programa muy apegado al territorio, cercano, teniendo en cuenta las audiencias, que no son del todo precisas, pues siguen contabilizándose del mismo modo que hace treinta años.

Hagamos un viaje en el tiempo, aunque te conservas perfecto.

No es un mérito mío, sino de herencia genética (ríe). Obviamente me cuido en cuanto a la alimentación y ejercicio moderado; me veo bien para afrontar un programa diario de estas características, algo que al principio me preocupaba porque no dispongo ya la frescura mental que tenía con 35 o 40 años.

El que tuvo retuvo, como diría aquel.

¿Qué recuerdos conservas de tus primeros pasos en la radio?

No tuve la oportunidad de estudiar la carrera, que únicamente se hacía en los años ochenta en Madrid o Barcelona, y tuve que acceder a este mundo por la vía de echarle un poco de morro y decir "a mí me gusta esto".

Tenía una gran ilusión de ponerme delante de un micro. A partir de ahí pude entrar en la radio autonómica, en valenciano, y un día me presenté en un casting en el que un director, Sergi Schaaff -creador de 'El tiempo es oro', entre otros programas-, consideró que tenía alguna cosa que merecía la pena.

Seguidamente, en los noventa llega el bombazo de 'Tómbola'.

Fue un antes y un después en mi vida profesional, un tsunami, un fenómeno que tuve que controlar también en mi ámbito personal. Supuso un cambio muy importante en mi vida y estuve a punto de decaer en algunos aspectos fundamentales.

Aprendí muchísimo; se me ofreció la posibilidad de pilotar un programa de esas características, con una complejidad técnica importante, y darme una popularidad, junto a algún dinerillo.

¿Te marcó mucho?

En efecto, aun siendo una de las partes más negativas a nivel profesional. Han pasado veinte años desde su finalización y todavía me recuerdan por ese programa, en algunas ocasiones con cariño.

En otros ámbitos, de un modo despectivo me dicen que soy aquel que hizo aquella cosa in-

munda llamada 'Tómbola'. Hay quien piensa que es un lastre en mi trayectoria, me pusieron una etiqueta y ciertos prejuicios sí me han provocado.

Solo intentabas lidiar a todos los personajes.

Sí, yo no pertenecía a ese ecosistema, aunque después de siete años en el programa acabas formando parte.

Procuraba mantener el orden en mi vida personal y no intervenir más allá de lo que profesionalmente se me exigía. Era simplemente el presentador y me dedicaba a hacer de maestro de ceremonias. No me arrepiento de nada, principalmente por todo lo que aprendí, los amigos que gané y la oportunidad que se me brindó.

¿Eras consciente de cómo influía el programa?

No. Únicamente que teníamos mucho éxito, intentando dinamitarse desde otras cadenas, competencia, a nivel nacional.

'Tómbola' era una máquina de hacer dinero y audiencia, perjudicando a otros medios, que intentaron eliminarnos por tierra, mar y aire. Fue un formato, además, que posteriormente copiaron, algo muy habitual en la televisión.

Pasas después por Telemadrid, Antena 3, la televisión murciana...

En Telemadrid hice un programa que luego también se emitió en Canal 9, llamado 'Si l'encerte, l'endevine'. Fui muy feliz en este concurso, al igual que en la televisión de Murcia.

Entre unas cosas y otras, últimamente no he parado de trabajar en la radio y televisión del diario Levante.

¿Qué tiene la radio que no posee la televisión?

No es fácil describir el amor que se tiene por un oficio, en este caso el de la radio o la televisión. Más allá de que técnicamente son medios muy diferentes; la radio -después que en canciones se dijera incluso que el video acabaría con ella- ha encontrado maneras para salir adelante, ahora en formato podcasts.

La radio, sin duda, tiene la fuerza de la palabra, de poder crear un mundo imaginado a través de una conversación. Es una de sus cualidades, de su magia.

«Es muy feroz la competencia por las tardes, nada que ver con la que había en los noventa»



Junto a los alcoyanos Ferrán Cano y Gema Payá.

¿Sigues enamorado de ella?

Sí, todo ello hizo que me enamorara de la radio. Me fascina el formato musical, que ahora con Spotify ha quedado algo relegado, pero que tuvo mucha importancia a lo largo de muchos años.

Soy un fiel oyente de la radio y me encantaría algún día volver a ella.

¿Cómo fue la vuelta a casa, a À Punt?

Fue una llamada muy esperada después de muchas frus-

tradas, por lo que decíamos antes, que había varias personas que consideraban que no era merecedor de trabajar de nuevo en la televisión pública valenciana.

Pero en un momento determinado la cosa cambió, no a raíz de la permuta política, sino personas diferentes que integran ahora el equipo directivo y han pensado en mí para que aporte la experiencia.

Una buena noticia.

Mucho; insisto después de varios intentos frustrados que

parecían que sí, pero que al final era un no, porque había una especie de veto hacia mi persona.

Me dieron plenas garantías para poder volver a casa, además en un programa como este, por las tardes; lo vivo como un auténtico regalo, un privilegio.

¿Y la experiencia de dar las campanadas de fin de año?

Otra sorpresa, siendo la primera vez que lo hacía después de tantos años. Fue muy guay, otro reto profesional, porque es un directo corto, pero sumamente exigente técnicamente.

Me encantó trabajar con Àlex Blanquer, presentadora de gran talento y enorme belleza. Iba un poco a tocar las palmas y acompañar (ríe). En las campanadas prima la naturalidad, lo di todo y hubo un momento en que me dije "lo que surja", porque es un momento muy emotivo y bonito. Fue una experiencia profesionalmente memorable.

Estás rodeado de belleza y talento.

Sí, y no puedo quejarme (ríe). Gema y Àlex, más allá de su evidente belleza, saben mucho, son muy inteligentes y para mí es un lujo trabajar con ellas, que tienen otros registros y maneras de comunicar.

Son muy guapas, la cámara las quiere y son animales televisivos que se llama.

¿Algún proyecto nuevo?

Querría quedarme en 'Som de casa' a vivir, pero entiendo que los proyectos van y vienen, que es posible que acabe para comenzar otro.

Estoy ilusionado en esta nueva etapa, en un periodo de finalización de mi carrera, aunque me encuentro física y mentalmente fenomenal para continuar aportando. Estoy para lo que me pidan. Más que un proyecto, es un deseo el volver a la radio, como dije antes. Y a veces los sueños se hacen realidad.

«'Tómbola' fue un tsunami, un fenómeno que representó un antes y un después en mi vida»

«Presentar las campanadas de fin de año fue otro regalo, y más junto a Àlex Blanquer»

AQUÍ[®]

grupo de comunicación
¡La información más cercana!

Imparables desde nuestra primera edición en junio de 2010

A PRINCIPIO DE CADA MES
NUESTRAS EDICIONES
IMPRESAS

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

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



Y la actualidad del día a día en nuestros 24 diarios digitales o en www.aquigrupo.com ➡

¡Líderes en la Comunitat Valenciana con 180



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



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

salirporaqui.com 

.000 ejemplares (auditados) en cada edición!

20
24

FEBRERO

agenda cultural

Carmen San José

L = lunes
M = martes
X = miércoles
J = jueves
V = viernes
S = sábado
D = domingoToda la agenda completa a mediados de cada mes en nuestra publicación *Salir por Aquí*

10 de febrero

RAÚL ANTÓN

Si hay una edad que se lleva todo el protagonismo son los cuarenta años. ¡La crisis de los 40! Esa maravillosa edad en la que tus rodillas suenan como una orquesta, tus ojos necesitan lentes para leer una carta y tu memoria te juega bromas pesadas. Pero eso sería antes, ahora a partir de los cuarenta es como subir a una montaña rusa emocional y divertida.

Auditorio (avda. Diputación Provincial, 16).
Entrada: 5 a 15 €

HUMOR
CATARROJA | S: 20 h

10 de febrero

ÁLEX MARTÍNEZ

Álex Martínez emplea como herramientas su voz y su piano; mitad música, mitad monólogo y alguna imitación.

Auditorio.
Entrada libre con consumición mínima.

HUMOR
CATARROJA | S: 23 h**SUNKEN SCREENS**

Auditorio (c/ Vicent Pallardó, 25).
Entrada: 15 a 18 €

MÚSICA
TORRENT | S: 20 h

9 al 11 de febrero

EDU SOTO

Edu Soto se vuelca en su espectáculo más loco y divertido, 'Más vale solo que ciento volando reloaded', donde el monólogo, la comedia musical, la improvisación y la interacción con el público devuelven al directo a este artista inclasificable.

Teatro Talía.
Entrada: 18 a 22 €

HUMOR
**VALÈNCIA | V: 20 h, S: 18 y 20:30 h,
D: 18:30 y 20:45 h****LA DISPUTA**

Un apasionante y enriquecedor debate entre dos de los hombres más brillantes

14 y 17
FEBRERO**ANTI SAN VALENTÍN**

Espectáculo de monólogos, con Pablo de los Reyes y Rafa Alarcón, para disfrutar con o sin pareja en el que repasaremos la hazaña de vivir con tu pareja y otros devenires del 'amor'.

Día 14: Teatro Olympia (c/ San Vicente Mártir, 44). Entrada: 14 a 16 €
Día 17: Teatro Talía (c/ Caballeros, 31). Entrada: 13 €

HUMOR | VALÈNCIA | X: 22:30 h y S: 23 h

de la Ilustración, padres espirituales de la Revolución Francesa, que nos recuerda que "tenemos que saber cultivar el jardín propio".

Teatro Principal (c/ Las Barcas, 15).
Entrada: 18 a 24 €

TEATRO
VALÈNCIA | V y S: 19 h, D: 18 h

11 de febrero

**TRIBUTO A HARRY POTTER:
DE MUGGLE A MAGO (teatro)**

Un joven muggle descubre el paralelismo entre Harry Potter y su vida. El protagonista lleva una vida ordinaria en el mundo de los muggles, con el sueño de ser un gran mago algún día. Un día descubre la saga de Harry Potter y destina todo su esfuerzo a aprender cada uno de los hechizos que el protagonista de la saga hace en sus novelas.

Auditorio Germanies (c/ García Lorca, 6).
Entrada: 3 €

NIÑ@S Y MÁS
MANISES | D: 18 h**TRÀNSIT (danza)**

Marga es una niña que desea convertirse en una guardia de tráfico ejemplar.

Con la ayuda de sus amigos nos enseñará todo lo que necesitamos saber para circular con seguridad y hacerlo además de una manera respetuosa con el medio ambiente.

Teatro Antonio Ferrandis (pza. del Ejército Español, 4).
Entrada: 4 €

NIÑ@S Y MÁS
PATERNA | D: 18 h**ARRELS**

Auditorio.
Entrada: 12 €

MÚSICA
TORRENT | D: 19 h**VICTORIA AMADOR Y TRIANA
(flamenco)**

Teatro Talía.
Entrada: 15 €

OTROS
VALÈNCIA | D: 12 h

Hasta 11 febrero

LIBERATE, EL MUSICAL

Homenaje tributo a uno de los artistas más peculiares y relevantes de la Comunidad Valenciana, Rafael Conde 'El Titi'. Emprendedor, carismático, único y toda una institución de la canción española que cultivó con gusto.

Teatro Flumen (c/ Gregori Gea, 15).
Entrada: 18 €

TEATRO
VALÈNCIA | D: 19:30 h**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, lo que le convierte en el musical adolescente por excelencia y la hace permanecer eternamente joven.

Teatro Olympia.
Entrada: 32 a 65 €

TEATRO
VALÈNCIA | Consultar horarios

13 de febrero

JESÚS MÉNDEZ

Acompañado de la guitarra de Pepe del Morao.

Teatro Talía.
Entrada: 22 €

MÚSICA
VALÈNCIA | M: 20 h

15 y 16 de febrero

NO HAY NEGROS EN EL TIBET

Asaari Bibang, Lamine Thior y Frank T, un trío de españoles de origen africano, llegaron a España cuando todavía eran niños, procedentes de diferentes países. Son actores, humoristas, músicos y escritores que han desarrollado interesantes carreras en solitario.

En este programa se habla "de una forma cómica, libre, sincera, crítica y auto-

crítica sobre el desconocido universo de la comunidad negra en España y Latinoamérica”.

Sala Russafa.
 Entrada: 18 €

HUMOR
 VALÈNCIA | J y V: 20 h

16 de febrero

RUBÉN GARCÍA

¡El mundo peta fijo! Y 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 fiesta! 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.
 Entrada: 16 €

HUMOR
 VALÈNCIA | V: 23 h

PATRICIA SORNOSA
 y PATRICIA ESPEJO



Con su show ‘Las putas amas (de casa)’, las dos cómicas llegan para mostrarte su punto de vista más cómico, en un show de monólogos que te hace sobrevolar a mil por hora las verdades más incómodas.

Teatro Talía.
 Entrada: 16 €

HUMOR
 VALÈNCIA | V: 23 h

16 y 17 de febrero

DANI MATEO

El humor directo y ácido de Dani Mateo es su seña de identidad, y no dejará indiferente ni a los acomodadores.

Teatro Olympia.
 Entrada: 18 a 22 €

HUMOR
 VALÈNCIA | V y S: 23 h

17 de febrero

DE TÚ A TÚ (circo)

Circo integrador que nos lleva de viaje por las relaciones personales que surgen en el dúo, además de profundizar en técnicas como los malabares, los por-

18
 FEBRERO

CUCU (títeres)



Si eres pequeño, o lo has sido alguna vez, habrás podido comprobar que crecer no siempre es fácil... a tu cuerpo le pasan cosas que no entiendes, te surgen preguntas para las que no obtienes respuestas, te preocupa no aprender al mismo ritmo que tus compañeros, te miras en el espejo y te gustaría que tu nariz dejara de crecer

tan rápido... Te ha pasado, ¿verdad? A nosotros también, por eso hemos creado este espectáculo.

Auditori Molí de Vila (pza. Pinzón, 6).
 Entrada: 2,50 €

NIÑ@S Y MÁS
 QUART DE POBLET | D: 18 h

tes acrobáticos con patines, el clown o la bicicleta acrobática. Es una demostración de la igualdad de las personas, que podemos y debemos mirarnos desde un mismo plano, ni por encima ni por debajo. Reconocernos y aceptarnos sin filtros, sin escalafones, sin prejuicios, sin compasiones innecesarias, y con sinceridad y sin miedo, de tú a tú.

Teatro Principal.
 Entrada: 5 €

NIÑ@S Y MÁS
 VALÈNCIA | S: 18 h

18 de febrero

CROMA – UNA HISTORIA
 DIBUJADA (teatro)



Croma se comunica con dibujos y colores y así es cómo nos contará su viaje: de cómo voló sobre una urraca, bailar con los insectos y hablar con las medusas para encontrar su nueva casa.

Casa de Cultura.
 Entrada: 4 €

NIÑ@S Y MÁS
 PICASSENT | D: 17 h

TORITO BRAVO

A Lunero, un joven e inexperto toro, acaban de seleccionarlo para una corrida de bueyes en Granada. Mientras

corre y le canta a la luna por la dehesa donde vive, encuentra a Percatao, un toro indultado y con experiencia.

Así nace entre ellos una amistad que les llevará a hacer una confesión sobre sus vidas y su pasado. Sin embargo, el futuro amenaza y pronto Lunero deberá partir hacia Granada. Sabiendo lo que le espera, Percatao decide ayudarle para conseguir cambiar el trágico destino de su inconsciente pero valiente y querido amigo.

Auditorio Germanies.
 Entrada: 6,50 a 7,50 €

TEATRO
 MANISES | D: 19 h

Hasta 25 febrero

A LA LABRADORA.
 INDUMENTARIA POPULAR
 FEMENINA EN EL INTERIOR
 VALENCIANO



La muestra reúne cerca de quinientas prendas conservadas generación tras generación a lo largo de los últimos 250 años. Es el resultado de un intenso trabajo de campo en las comarcas del Alto Palancia, Los Serranos y Requena-Utiel por el que se han documentado más de mil piezas de indumentaria histórica y

de las que se han seleccionado cerca de quinientas para esta exposición.

Iglesia de Santa María (c/ Santa María, 12).

EXPOSICIONES
 REQUENA
 V: 16 a 19 h, S: 10:30 a 14 y 16 a 19 h,
 D: 10:30 a 14 h

14 al 25 de febrero

UNA LUZ TÍMIDA



Isabel es una joven profesora de historia de una escuela en los años del franquismo en España y está profundamente enamorada de Carmen, la profesora de literatura. Sin querer, pero sin poder evitarlo, nace una historia de amor entre las dos que parecerá que acaba cuando la familia de Carmen, de ideales fuertemente conservadores, la obliga a internarse en un hospital de enfermos psiquiátricos para curarse de este amor que no puede ser y que no está bien visto.

Teatro Talía.
 Entrada: 15 a 22 €

TEATRO
 VALÈNCIA | X, J, V y S: 20 h; D: 18:30 h

Hasta 29 febrero

DOLOR Y GOZO

La exposición refleja los sentimientos y emociones que despierta la procesión del Entierro del Viernes Santo y la alegría que se vive en el desfile del Domingo de Resurrección. En estas treinta poderosas imágenes de Antonio Cortés podemos captar la intensa vivencia de los participantes y espectadores, testimonio de unos sentimientos identitarios arraigados al Marítimo y a su cultura.

Museo de la Semana Santa Marinera (c/ Rosario, 3).

EXPOSICIONES
 VALÈNCIA
 L a J: 19 a 20:30 h

15 febrero al 3 marzo

FRIENDS:
 THE MUSICAL PARODY

Una celebración de ‘Friends’, sus icónicos personajes y los momentos más increíbles de las diez temporadas de la serie. Un espectáculo divertidísimo y entrañable que enamorará a los fans y cautivará a todos los amantes del teatro.

Teatro Flumen.
 Entrada: 24 €

TEATRO
 VALÈNCIA | J, V y S: 20 h; D: 19:30 h

ENTREVISTA > Sigfrid Monleón / Director y guionista de cine (València, 29-febrero-1964)

«Mi próxima película detalla el concierto de Raimón en Madrid en mayo del 68»

Monleón, cuatro veces nominado a los premios Goya, tiene un pequeño papel en la película 'Saben aquell'

FERNANDO TORRECILLA

Sigfrid Monleón, director de cine y teatro, guionista e incluso actor, cuenta en su currículum con cuatro nominaciones a los premios Goya. Después de unos años centrado principalmente en la dirección teatral, ahora reaparece como actor -tras el estreno del documental 'Mario Camus, según el cine'- en la película 'Saben aquell', sobre la vida del humorista catalán Eugenio.

Queremos que nos cuente cómo fue rodar a las órdenes de David Trueba en uno de los films mejor calificados del pasado año, con un total de once nominaciones a los Goya, y cómo fue rodar en catalán, en un acento más marcado que su habitual valenciano.

Gran amante del cine desde bien pequeño, opina que el cine español está en un excelente momento, con nuevos talentos, y destaca la irrupción de varias mujeres directoras, todas ellas con una gran fuerza narrativa y capacidad para mostrar un enorme nivel cinematográfico.

¿Cuáles son tus primeros recuerdos en el cine?

Fue 'Frankenstein', película de 1931 dirigida por James Whale, que la vi por televisión con unos ocho años, a principios de los setenta. Desde pequeño era un gran aficionado y no me perdía ninguna película.

De hecho, me conozco la ciudad de València gracias a los cines, pues entonces había una sala en cada barrio -con programas dobles- y me desplazaba, con la ayuda de un mapa o preguntando en qué autobús, para ir hasta el cine 'Savoy', 'Aliatar' o 'Colón'.

¿En qué directores o actores te fijabas?

«Conozco la ciudad de València gracias a los cines, porque antes había una sala en cada barrio»



El director y guionista Sigfrid Monleón | Jorge Fuembuena

Siempre he tenido un gusto muy ecléctico, porque recuerdo que veía películas que no llegaba a comprender del todo, como 'Gritos y susurros', de Ingmar Bergman, u otras mucho más sencillas como las de los Hermanos Marx.

Había en aquella época la costumbre de calificar, en la Cartelera Turia, las películas del cero al cinco, y buscaba ver las mejor valoradas. Comenzaba a familiarizarme con directores y, por ejemplo, una película de Woody Allen era imprescindible.

Hasta en cuatro ocasiones has sido nominado a los Goya.

Dos como guionista, por 'La isla del holandés' (2001) y 'El cónsul de Sodoma' (2009), y otras dos como director de película documental, que son 'El último truco. Emilio Ruiz del Río' (2008) y 'Ciudadano Negrín' (2010).

¿En alguna película piensas que mereciste ganar?

No, la propia nominación ya es un premio. Siempre hay mucha competencia y nunca

he pensado que me merecía alguno.

¿Estás más a gusto como guionista o director?

Más como director, porque mi verdadero trabajo es la puesta en escena, plasmar una historia en imágenes y siempre he colaborado con buenos guionistas cuando me ha tocado hacer una película.

Al igual como tienes al lado a un montador o un director de fotografía, para mi trabajo es fundamental tener en la fase

«Ser nominado a los Goya ya era un premio en sí y nunca pensé que merecía haber ganado alguno»

de escritura a alguien centrado en el guion y que me dé 'feedback'. Se trata de una labor muy de equipo y en ese proceso del guion -que es el más solitario- tampoco me gusta estar solo, aunque posteriormente las decisiones las toma uno solo.

Una de tus películas más recordadas es 'La isla del holandés'.

Pasó por muchos festivales, entre ellos el de Málaga. Era una ópera prima y eso hace que siempre acuda a más certámenes. Fue incluso premiada.

Era una película rara, porque tiene el aliento del cine de aventuras clásico en un momento en que este tipo de pelis no se hacían. Contaba una historia en una isla imaginaria, basada en la novela homónima de Ferran Torrent, pero muy reconocible porque hablaba de una lengua y paisaje muy valencianos, una cultura muy mediterránea. La rodé en valenciano, con algunas escenas en castellano y francés.

¿Cómo fue el corto 'Adopción'?

Formó parte de una película colectiva, llamada 'Hay motivo', en la que cada director dirigió un cortometraje sobre problemas de índole social y político.

Mi corto trataba el tema de la adopción por parte de parejas homosexuales, algo ya resuelto en la actualidad, aunque otros

«Me considero más director que guionista; siempre me gustó plasmar una historia en imágenes»

que se tratan, como la vivienda, siguen vigentes.

¿Resultó sencillo trabajar junto a otros directores?

Nos juntamos en el contexto del 'No a la Guerra', protestando contra la participación de España en el conflicto de Irak, en 2004.

Fue poner el foco en los problemas que había en la sociedad en esos momentos, buscando los numerosos motivos.

El teatro es otra de tus pasiones, sin duda.

Sí, 'La rendición' fue la primera obra importante que dirigí. Ya en esta última década, además de en los documentales, me he centrado mucho más en el teatro, que era para mí una asignatura pendiente, porque amo la escena desde siempre.

Me gusta sobre todo el trabajo con los actores, muy diferente al cine.

¿Qué tal fue la gira con 'La rendición'?

Comenzó en Madrid, en los teatros más alternativos, pero fue tal el éxito que pasamos al Centro Dramático Nacional.

Era un monólogo y como la actriz Isabelle Stofferl dominaba diferentes idiomas, pudimos hacer una gira internacional en inglés, castellano y alemán.

¿Dónde la representasteis en alemán?

En la parte suiza donde se habla ese idioma, en Basilea, Berna y otras ciudades. En castellano la mostramos en España, obviamente, y en Buenos Aires; y en inglés en Edimburgo.

¿Con cuál te quedarías si únicamente pudieras escoger entre cine o teatro?

Preferiría no tener que elegir (ríe), sino estar con un pie en cada sitio; pero tras dedicarle mucho tiempo al teatro en los últimos diez años, tengo ahora de nuevo la necesidad de cine, concretamente de ficción, que lo tengo más abandonado. No en vano, el cine siempre ha sido lo mío, desde pequeño.

¿También te gusta actuar?

Como decía me apasiona el universo de los actores y la actuación es algo que me es muy próximo. Siempre que he tenido



oportunidad he hecho algún pequeño papel, sobre todo dirigido por amigos, como Carlos Iglesias, David Trueba, Óscar Aibar, Antonio Hens y, sobre todo, Jonás Trueba, hijo de Fernando.

Les digo "si tienes un papel para mí, me lo das". Me han ido dando algunos breves, con alguna secuencia o pequeños diálogos, y poco a poco tengo mi pequeña filmografía como actor. Me divierte muchísimo.

Háblanos sobre tu participación en 'Saben aquell'.

Hago el papel de cura del barrio donde vivía Eugenio, que era uno de sus grandes amigos. Mi secuencia está en el inicio de la película, cuando se va a casar con su primera novia y posteriormente se echa atrás.

'Saben aquell' es un gran film, por lo difícil que es hablar del tema del payaso triste que representaba el humorista catalán en su vida. Tiene un enfoque muy bonito bajo el prisma de la personalidad de Eugenio.

¿Qué tal rodar en catalán?

No quería hacerlo en valenciano y para hablar con el acento más catalán me cogí un 'coach',

un amigo que me ayudó con el tema de las vocales abiertas y cerradas, mucho más marcadas de lo que acostumbro.

Fue fácil y divertido hacerlo así. Además, tengo la escena con David Verdaguer, que es un magnífico actor y borda el papel.

¿Y con David Trueba?

Es tan buena persona, generosa, que crea un ambiente en el rodaje muy bonito. Le gusta el cine, hacerlo para pasarlo bien y con gente con la que disfrutar. Es todo tan armónico, feliz y de compañerismo...

¿En qué películas?

'Los ilusos' (2013), 'Los exiliados románticos' (2015) o 'La virgen de agosto' (2019). Soy un habitual en sus obras, siempre con pequeñas intervenciones.

¿Cuáles son las expectativas de 'Saben aquell' en los Goya?

Esos premios, que este año se celebrarán en Valladolid el 10 de febrero, siempre son un misterio.

Sí es verdad que la película está gustando mucho, pero no sabemos quién ganará esa noche, porque hay muy buenas películas este año. En todo caso,

el trabajo de Trueba y de actores como David Verdaguer y Caroline Yuste es extraordinario y va más allá de los premios.

¿Cómo está el cine español?

En un gran momento, con una gran diversidad de películas y propuestas. También es muy enriquecedor que estemos oyendo todas nuestras lenguas, en gallego en películas como 'O corno' o 'Matria'; en catalán como la mencionada 'Saben aquell' o 'Alcarràs'...

También se ha notado un cambio generacional, capitaneado por mujeres que dirigen, con películas tan singulares como la mencionada 'O corno', de Jaione Camborda. Hay un cine más diverso.

Se ve mucho cine, pero no en las salas.

El modelo clásico de distribución y exhibición de una película entró en crisis por los nuevos dispositivos y plataformas existentes. Después la pandemia fue un mazazo para el cine en salas.

En los dos últimos años las salas han recuperado espectadores, pero ya no volverá a ser como antes.

«David Trueba, director de 'Saben aquell', es muy buena persona y en sus rodajes se disfruta mucho»

¿Hay solución?

Este sector, el de la distribución y exhibición de películas, tendrá que encontrar nuevas fórmulas, porque el sistema tradicional está en una fuerte crisis por mucho que esté subiendo ahora tímidamente.

¿Cuáles son tus próximos proyectos?

Tengo en marcha una película de ficción basada en una historia real. Afronto con mucha ilusión este proyecto sobre un cantautor valenciano al que invitan a Madrid en 1968 a dar un recital, un concierto en la Universidad Complutense.

Hablo del famoso concierto de Raimón, que fue histórico y que es el suceso español más equivalente a lo que estaba pasando en el mundo ese año, alrededor del Mayo francés. En España siempre pensamos que el Mayo del 68 pasó de largo, por vivir bajo una dictadura y, sin embargo, aconteció ese suceso, protagonizado por el cantautor de Xàtiva, que expresa a la perfección el anhelo de libertad y liderazgo de la juventud de su época.

¿Qué nombre llevará la película?

No podía ser otro que 'Al vent', un título en nuestra lengua, pero sencillo de entender en todas partes, un título universal. La película trata de un cantautor que, casi sin proponérselo, se convirtió en la voz cívica de una generación, al tiempo que intentaba ampliar sus horizontes expresivos con otras canciones más íntimas, de amor o musicando poemas de Ausiàs March.

La película refleja esa encrucijada del artista, lo que significaba ese concierto y ese 'road movie' hacia Madrid.

«'Al vent' será mi próximo proyecto, sobre el concierto que ofreció Raimón en Madrid en 1968»

«Durante los últimos años me he centrado en la dirección teatral, que era una asignatura pendiente»

Francisco Jackson, el 'príncipe del pop' que reina en Benidorm

El artista, nacido en Sueca, ha triunfado como doble oficial de Michael Jackson

NICOLÁS VAN LOOY

El próximo día 25 de junio se cumplirá el decimoquinto aniversario de una de las muertes más mediáticas de lo que llevamos de siglo XXI en el mundo de la música. Ese día se fue para siempre, a los cincuenta años de edad, el más conocido de entre los hermanos Rebbie, Jackie, Tito, Jermaine, La Toya, Marlon, Brandon (gemelo del anterior y fallecido al nacer), Randy y Janet. A él, se le conoció como el Rey del Pop. O simplemente, Michael. Michael Jackson.

Mucho más joven que el controvertido artista nacido en Gary (Indiana), Francisco José Bernabéu, nacido en Sueca en 1976 (cuando su ídolo ya llevaba unos cuantos discos publicados formando parte de los Jackson Five y en solitario), soñó durante su niñez con ser Tino, el de Parchís, pero terminó siendo el Michael Jackson de Benidorm.

De Benidorm al mundo

Ganó un concurso de imitadores, se convirtió en doble oficial y terminó la carrera de Medicina, pero en lugar de enfundarse en una bata blanca, prefirió los guantes de lentejuelas, los calcetines blancos y los zapatos negros para hacer el 'moonwalk'; y ahora es conocido mundialmente como Francisco Jackson.

Francisco Jackson se gana la vida con lo que le gusta. Asegura que no tiene trabajo, sino "un hobby" y que gana "más dinero que un médico", por lo que vive feliz siendo el doble oficial del Rey del Pop, aunque eso le haya supuesto renunciar a formar su propia familia y a reconocer que lo que recibe del público son "aplausos de segunda mano".

Una función escolar

A los trece años Francisco no tenía ni idea de quién era Michael Jackson, pero le tocó hacer un playback para un concurso del colegio en Sueca y reproducir el famoso videoclip 'Black or White' que, por aquel entonces, era lo más de lo más en efectos especiales. El caso es que Francisco, desde bien



pequeño, se pirraba por los escenarios y participaba en cuanta actuación fallera o de otra índole se le presentara, así que hizo el playback... y ganó.

Fue ahí cuando comenzó a indagar en el personaje y a aparcar su primer sueño, ser la ficha roja de Parchís, para comenzar su metamorfosis en Francisco Jackson. "Me fascinó cuanto más conocía su carrera y toda mi faceta artística, aunque en ese entonces era un hobby, se fue enfocando en el estilo de Michael Jackson", asegura.

Los inicios en Valencia

Ese hobby lo llevó a ganar su primer sueldo a punto de cumplir los dieciocho años, haciendo un bolo en una discoteca de Valencia. "Fue la primera vez que me pagaron y que me contrataron como Dios manda, porque hasta entonces sólo había hecho actuaciones como amateur. Después me contrataron en una sala de fiestas en Canals".

Mientras, su otro yo, Francisco Bernabéu, trataba de terminar la carrera de Medicina, profesión que nunca ejerció, y lidiaba con la incompreensión de unos padres que nunca aceptaron su vocación artística. "Tuve que independizarme muy joven, porque soy hijo úni-

co y mis padres no entendieron jamás que quisiera ser artista, así que me fui".

Doble oficial

Llegó 1996 y el Rey del Pop, el de verdad, comenzó su gira europea que incluía visita a España y actuación en Zaragoza. Francisco Bernabéu, que necesitaba dinero para subsistir y terminar la carrera y no tenía 'padrinos' en el mundo del espectáculo, decidió presentarse a un concurso de dobles que organizaba la discográfica de Michael Jackson. Y lo ganó. "Era la gira europea y se presentaron miles. Buscaban un doble para patrocinios durante dos semanas en diversas fiestas donde Michael iba a actuar".

El premio incluía el título de ser doble oficial y la posibilidad de conocer a su ídolo "durante un minuto". La oficialidad per-

mitió a Bernabéu poder usar el apellido Jackson como nombre artístico y utilizar su imagen sin que fuera considerado suplantación de identidad, además de estar exento de pagar derechos de autor. "Pero de la oficialidad uno no come, aunque sí te abre muchas puertas", por eso decidió marcharse con su título debajo del brazo a Benidorm, a "echar la temporada", y donde terminó quedándose a vivir.

Miembro de la familia

Pero la historia de Francisco Jackson dio otro giro con el fallecimiento del artista al que tanto imitó. Lo que podría haber supuesto el fin de una etapa como espejismo del Rey del Pop, se convirtió en un ascenso fulgurante hacia "la segunda fase de la oficialidad". Pudo conocer a la familia de Michael Jackson y hasta ser estrella de musical.

Según relata, "en marzo de 2010, un año después de morir Michael, estrenamos en el Lope de Vega de Madrid el musical oficial 'Forever King of Pop', en el que yo era el protagonista". Cuando firmó el contrato con la productora, la familia de Jackson quiso saber cómo se estaba utilizando el nombre del fallecido artista y "me fui a Estados Unidos y conocí a la familia". Fue ahí,

según cuenta Francisco, cuando el mismísimo Joe Jackson, padre de Michael, da unas declaraciones donde le apadrina como "doble oficial a nivel mundial".

Peajes personales

Así que el médico de Sueca prefirió seguir siendo Francisco Jackson. "A fecha de hoy todavía no me lo creo, lo sigo viviendo como si fuera un hobby. Mis amigos formaron sus familias, pero la vida del artista me ha hecho renunciar a tener la mía", señala. Sobre si le ha salido a cuenta pagar esa factura, afirma que "ha valido la pena", pero admite que "hay que tener la cabeza muy bien amueblada porque si no, acabas muy solo o muy mal".

"Mientras el cuerpo aguante y la gente me quiera, yo estaré dándolo todo con el Rey del Pop", asegura.

En 1996 fue nombrado doble oficial y pudo comenzar a usar el apellido del artista de Indiana

De niño soñó con ser Tito, la ficha roja del grupo Parchís

Su primer contacto con la música del Rey del Pop se produjo en una actuación escolar

ENTREVISTA > María Tinoco / Tasadora de arte (Málaga, 16-enero-1971)

«Por dos retratos de Goya se pagaron 12,8 millones de euros»

Natural de Málaga, esta experta tasadora de arte lleva afincada en València más de dos décadas

FERNANDO TORRECILLA

“Lamentablemente en España no se da una buena formación de arte”. Con esta sentencia comenzamos la conversación con María Tinoco, experta en el apasionante mercado de las obras de arte. Empezó estudiando marketing, aunque pronto se dio cuenta de que su pasión era otra bien distinta.

Hizo entonces fotografía, una diplomatura en restauración de obras (muebles y pintura) y un máster en tasación de arte. De hecho, nunca ha dejado de formarse -también en diseño y museología-, “porque el arte es muy subjetivo y complejo al mismo tiempo, con infinitud de ramas”.

Es asimismo profesora en Bellas Artes en la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Altea, donde imparte varias asignaturas sobre proyectos y espacios expositivos, y dirigió dos galerías de arte contemporáneo. Con María queremos descubrir infinitud de aspectos de este mundo, cómo son las subastas por dentro -parecido a como las vemos en televisión-, quién fija los precios de las obras y por qué el público español es menos entendido.

¿Qué criterios determinan el precio de una obra?

Primero se debe estudiar la obra, sus características. Evidentemente el autor es muy importante, la dimensión -que en ocasiones influye y en otras no-, que esté firmada, tenga un documento de autenticación, su técnica, la época en la que se realizó, el lugar donde se ha vendido...

¿Un cuadro de un pintor muerto es más caro?

No necesariamente, pues cada artista es diferente. Actualmente lo que marca su precio es la demanda y cómo se esté comportando el mercado del arte en ese instante.

Por ejemplo, si un artista de renombre, ya fallecido, tiene pocas obras en el mercado, cuando aparezca una tendrá un gran valor, siempre que haya demanda.

¿Cuánto podría valer a día de hoy un Goya?



«Para marcar el precio de una obra es determinante el autor, si está firmada, la época, su dimensión...»

«Hay falsificaciones que son muy buenas, porque emplean las mismas técnicas, materiales y estilos»

«Muchas obras que se han dado por auténticas en los museos no lo son, pero no les interesa que se sepa»

María Tinoco, junto a una obra de Inma Femenia en la Facultad de Bellas Artes de Altea | Javi Moreno

De Goya casi no hay obras sobre lienzo en el mercado, que son las más cotizadas. Si saliera una podría alcanzar cifras muy elevadas, como la pagada el pasado año en Nueva York, más de 12,8 millones de euros por un lote de dos retratos femeninos.

¿Cuáles son las otras funciones que realizas como tasadora?

Suelo trabajar con coleccionistas privados, que quieren principalmente saber el precio de las obras.

En València hubo un coleccionismo muy importante de piezas de finales del siglo XIX e inicios del XX, pero al fallecer los dueños, los herederos optan por vender esas colecciones. Se hacen entonces particiones y lotes equitativos para su posterior venta. También me encargo cuando artistas han tenido problemas con sus obras: las han prestado y no se las han devuelto o han sido dañadas.

¿Qué sucede en esos casos?

Nos piden una tasación o valoración pericial de la obra. Al ser restauradora puedo indicar los daños ocasionados en la pieza y emitir un informe para reclamar el valor que tiene de mercado.

Hablemos de las falsificaciones.

Hay muchísimas, en pintores muchas veces conocidos, como Joaquín Sorolla. Ahí buscamos una experta -su bisnie-

ta, Blanca Pons- que es quien certifica si es o no auténtico.

Existen copias que son realmente buenas, empleando los falsificadores en muchos casos los lienzos de la época, los mismos pigmentos, técnicas...

¿Muchos cuadros de los museos son falsos?

Debe de haberlos, aunque no sé el porcentaje. En ocasiones, los que trabajamos en esto descubrimos que una obra que se había atribuido a un pintor no era de él, sino de un coetáneo o una copia/falsificación.

El problema es que existen muchas obras en los museos que se han dado por auténticas sin serlo. En algunos casos eso se descubre cuando se restauran y quedan al descubierto indicios que lo demuestran. Esa información no suele hacerse pública, porque no es positiva para la institución.

¿Las galerías de arte son rentables?

Las que lo son, mucho, pero no son muchas, básicamente porque en España existe muy poco coleccionismo; cuando salen los informes sobre el mercado del arte, ni aparecen.

¿El público español valora del todo el arte?

Existen estudios que señalan que el mercado del arte funciona mucho mejor en otros países que en el nuestro. Carecemos, sobre todo, de formación; el arte y la cultura en España no están valoradas, desde las propias instituciones y educación que recibimos.

No se fomentan, especialmente el arte contemporáneo, que sigue siendo incomprendido por buena parte de la sociedad. El arte se ha convertido un poco como una parte del consumo turístico, sin valorar que forma parte de nuestro patrimonio y legado para futuras generaciones.

Una curiosidad, ¿dónde están los expolios de los nazis?

Un historiador sabría mejor la respuesta. Supongo que algunas obras se perdieron o destruyeron y otras caerían en colecciones privadas.

Sabor, naturaleza, historia y mercado

Los almendros que blanquean nuestros paisajes invernales también son una notable fuente de ingresos sembrada en tiempos remotos

FERNANDO ABAD

Nos podemos poner míticos, con aquello de Filis, princesa de Tracia (en la península de los Balcanes, entre Bulgaria, Grecia y Turquía), quien murió de pena esperando a Demofonte. La guerrera diosa Atenea la convirtió en un almendro que floreció ante la llegada del amado. También bíblicos; así, en el 'Libro de Eclesiastés' o 'del Predicador', 12:5, donde el florecer del almendro se convierte en clásica metáfora de la vejez.

Más pragmáticos, digamos que, en la producción de almendra, España, según varios indicadores, ocupaba en 2023 el segundo lugar a nivel mundial, tras Estados Unidos y por delante de Australia, Irán, Marruecos e Italia. En este año, además, la Comunitat Valenciana conseguía un importante sexto puesto nacional, tras Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Cataluña y Extremadura. Los almendros, pues, suponen un tesoro biológico, agrícola, antropológico y económico para estas tierras.

De remotos orígenes

Aunque hoy ya los asumimos como propios, casi de toda la vida, y hasta les asociamos un presumible pasado árabe, básicamente por motivos gastronómicos, que ya degustaremos, lo cierto es que realmente el almendro nos iba a llegar desde mucho más lejos. En concreto, de las montañas de Asia Central (Kazajistán, Kirguistán, Tayikistán, Turkmenistán y Uzbekistán). Se tiene a los griegos, por cierto, como los primeros responsables del inicio de su difusión.

No obstante, los almendros, cuyos primeros planteles ibéricos podrían ser de hace unos dos mil años, llegaron aquí al menos en dos posibles oleadas: los fenicios (en el 1100 a.C. fundaban Gadir, la actual Cádiz) y los romanos (hacia el siglo III a.C.). Al menos, según rezan las crónicas y estudios que acompañan al almendro ('Prunus dulcis' o 'amygdalus'), árbol de la nutrida familia de las rosáceas.

Variedades autóctonas

De esta forma, este vegetal emparentado con cerezos, ciruelos o melocotoneros, nísperos, perales o zarzamoras, y por supuesto rosales, comenzó una panspermia (de 'pan', todo, y 'esperma', semilla) que lo ha llevado a prácticamente todas las zonas templadas del plane-



Los almendros arraigaron en Europa sobre todo por las tierras mediterráneas.

ta, desde Europa (almendras de cáscara dura), donde ha arraigado sobre todo en el litoral mediterráneo, hasta Estados Unidos (de cáscara blanda), o desde Australia a Sudáfrica.

Por estos lares aposentó con fuerza e incluso se desarrollaron variedades autóctonas, en concreto la marcona (podríamos decir que la reina de todas, dulce y redondeada, más aceitosa, alma de turronecillos jijonencos o mazapanes toledanos), la largueta y la planeta. Y alguna que otra subvariedad, como las comunas o valencias y las mallorcas. Al cabo, en Europa se concentra el 39 por cien de la superficie mundial dedicada a los almendros, del cual un 84 por cien le toca a España.

Gustos golosos

La almendra, eso sí, evolucionó bastante durante su expansión. Así, los seres hu-

manos, mediando mil y un cruces, consiguieron que aquellas primitivas almendras amargas (aún usadas para crear aceites industriales y cosméticos, y también en licores y repostería) transmutaran en los dulces frutos. Y ahí sí que entraron los árabes, de gustos golosos, que desembarcaban por estas orillas desde el 711, y nos dejaron su legado gastronómico.

Aparte de los jijonencos turronecillos (l'Alacantí), tales como el blando o de Jijona y el duro o de Alicante, no nos olvidemos del arnadís, ese pastel elaborado con calabaza (más boniato, sobre todo por La Safor) y, también, almendra molida, azúcar, canela, huevo, pimienta negra y ralladura de limón, aparte de almendras y piñones tostados en la decoración. Tampoco, claro, del muy navideño almendrado.

Postres y cifras

El menú almendrero aún se nos hace más extenso si seguimos recorriendo la Comunitat Valenciana, y solo en el apartado de los dulces, con otras ofertas como la 'sopà' o sopada de Aldaia (l'Horta), también llamada 'fanget de cel' (migaja de cielo), que mixtura almendra molida (preferentemente marcona), aparte de agua, azúcar, bizcochos caseros, canela en rama, corteza de limón y harina de arroz. Y las tortadas o 'cocas' de almendra.

O el alajuz de Ademuz (Rincón de Ademuz), que prensa entre dos obleas una masa de almendras, especias, miel y pan rallado y tostado. Se entienden así cifras oficiales como las 8.705 toneladas de este fruto cosechadas en 2023 en la Comunidad Valenciana (precedida por las 33.135 andaluzas, las 20.712 aragonesas, las 33.205 castellano-manchegas, las 9.283 catalanas y las 8.571 extremeñas).

Otras utilidades

Enmarquemos esto entre las 120.633 toneladas aproximadas solo en España (la producción

mundial alcanzó sobre los 1,5 millones, 1,2 estadounidenses). Y hablamos únicamente del uso de la almendra en sí, de la semilla o grano. De su cáscara, por ejemplo, desde 1994 (aunque los primeros tanteos son de 1980) se produce, gracias al ingeniero químico catalán, de Reus, Silio Cardona (1950), un material para crear muebles y material ligero de construcción, el maderón.

De esta forma, este vegetal autógeno (de 'auto', por sí mismo, y 'gamos', unión, matrimonio), que se autopoliniza, puro árbol de secano, tiene, aunque no falten enemigos naturales (las plagas, como la de la avispa del almendro o 'Eurytoma amygdali') y otros más sofisticados, como los económicos, mucho que ofrecer. Para empezar, desde nuestras mismas mesas.

España es el segundo productor mundial de almendra

Se tiene a los griegos como los primeros responsables de su difusión

La Comunitat Valenciana ocupa el sexto puesto nacional

ENTREVISTA > Salvador Pla / Pastelero (València, 8-julio-1973)

«Nuestros clientes siempre entran en la pastelería con una sonrisa»

Salvador Pla, mejor pastelero del mundo en 2018, asume cada creación como un nuevo reto

FERNANDO TORRECILLA

La vida de Salvador Pla se puede decir que estaba casi predestinada: nacido en el seno de una familia pastelera, de joven no quería dedicarse a este negocio, decantándose por Económicas. Pero una desgracia en forma de enfermedad paterna le llevó a tomar las riendas de la pastelería Monpla.

De pronto descubrió cuál era su verdadera pasión, aunque fue su padre -ya recuperado- el que le obligó a formarse junto a los mejores profesionales, algunos a nivel internacional. Todo ello le permitió adquirir excelentes conocimientos, los que muestra en todos sus deliciosos productos.

En 2018 fue nombrado Mejor Pastelero del Mundo, reconocimiento que, además de orgullo y nuevos clientes, “que vienen en peregrinación a mi tienda de València”, le otorga una enorme responsabilidad, porque en la pastelería no puedes dejar de innovar y renovarte.

¿Cómo fueron tus inicios en este mundo?

Me crie, al igual que mis hermanos y mi primo, en un ambiente pastelero, pues mi padre (Salvador Pla García) y mi tío (Isidro Monros) habían fundado Monpla un año antes, en 1972.

Fuimos creciendo entre sacos de azúcar y kilos de harina.

¿Cuándo te das cuenta de que tienes un talento especial?

En un primer momento no quería ser pastelero, porque ayudar a la empresa familiar era una pequeña obligación, que hacía a regañadientes.

Estaba estudiando en la facultad y tuvieron que operar a mi padre de una hernia discal en el cuello, dejándole dos años de baja. Abandoné los estudios para incorporarme junto a mi hermana mayor, Susi.

«Me incorporé a la pastelería por obligación y el obrador me enganchó, sacó mi vena artística»



Salvador Pla tras recibir un nuevo reconocimiento en Múnich.

Disteis un paso adelante.

Lo vimos como algo natural. Quizás hoy en día lo hubiéramos hecho de un modo diferente.

Trabajando en el obrador me enganchó la pastelería -me salió la vena artística-, como le hice saber a mi padre cuando regresó.

¿Y qué pasó?

Le anuncié que no volvía a estudiar, que quería ser pastelero. Mi padre, muy inteligentemente, me hizo transitar por los mejores obradores que conocía de España y Europa. Quería, sin duda, que fuera mejor que él.

Pasé unos años fuera (Toulouse, Italia, Barcelona...) y a mi vuelta pude poner en práctica todo lo aprendido.

¿Qué representó ser nombrado mejor pastelero del mundo?

Fue la cumbre de una trayectoria. Anteriormente me llamaron desde la Confederación

Española de Panadería y Pastelería (CEOPAN) para indicarme que me seguían desde hacía años y querían proponerme, representando a España, para el certamen de Mejor Pastelero del Mundo.

¿Conlleva también una mayor exigencia?

Por supuesto, una gran responsabilidad. València no deja de ser un pueblo grande, donde se corre mucho la voz, y pronto indicaron en las Oficinas de Tu-

«Tras ser nombrado mejor pastelero mundial, la gente peregrinaba a mi tienda a probar nuestros productos»

risimo y ayuntamiento que en la ciudad estaba el mejor pastelero del planeta.

València, cada vez más turística, se llenó de peregrinos que venían a probar nuestros productos.

¿Lo llevaste bien?

El primer año se desbordó, una auténtica locura. Pero nosotros somos una empresa pequeña y queremos seguir manteniendo siempre la máxima calidad.

Desde entonces llevamos una línea de trabajo muy buena y recientemente nos volvieron a evaluar entre los mejores del mundo, en Múnich (Alemania).

¿Cómo ha cambiado la pastelería en los últimos años?

Lleva años cambiando, especialmente gracias a una mayor tecnología, porque ya no se pueden elaborar los pasteles como hacían mi padre y mi tío hace cincuenta años.

No ha variado la materia prima; cuento con la mejor harina, mantequilla, chocolate... Ahora sí tengo la opción de quitarle calorías a los pasteles, porque dispongo de nevera. Antes únicamente alcohol y azúcar podían ejercer de conservantes.

Dices que no creas pasteles, sino ilusiones.

Sí, la gente viene a la pastelería con una sonrisa, ilusionada, porque degustar un pastel es siempre lo último de la fiesta.

Por eso pregunto qué van a comer y poder así recomendar el pastel perfecto, unas más frescas, otras menos contundentes.

¿De cuáles de tus obras estás más orgulloso?

Nuestro dulce de viaje, también llamado ‘Pladelmon’, una creación mía, registrada y patentada, porque en València no tenemos ningún dulce propio, como los Miguelitos de La Roda, la ensaimada de Mallorca o la torta de Santiago.

Este dulce de viaje recuerda en cada bocado a nuestra tierra: es un brioche valenciano con todos los productos kilómetro cero, véase naranja, aceite de oliva, calabaza ecológica, almendra... Vendemos una media de 120 a la semana.

¿La pastelería valenciana está al mismo nivel que la catalana o madrileña?

Aprecio, en mis compañeros de Barcelona, que todavía tienen una cultura pastelera superior a la que tenemos nosotros en València. La Ciudad Condal alberga escuelas y pastelerías realmente muy buenas.

De Madrid no pienso igual, debido a que es otro mercado totalmente distinto, más cosmopolita.

«Entre mis creaciones destaco el dulce de viaje ‘Pladelmon’, compuesto de ingredientes valencianos»

Monjes y soldados a la conquista valenciana

Las órdenes militares que acompañaron a la Corona de Aragón en sus campañas, desde Jaime I, todas poseían un fuerte trasfondo religioso



Abigarrada visión de la época del momento de la fundación de la Orden de Montesa.

FERNANDO ABAD

Mitad monjes, mitad soldados. Haciendo bueno el refrán popular de "a Dios rogando y con el mazo dando", los caballeros templarios han pasado con esa imagen a la historia, y no solo la académica. Desde entonces, en novelas, historietas y películas, los templarios, que también desfilan en las múltiples celebraciones de los Moros y Cristianos en la Comunitat Valenciana, pueden ser los entregados buenos o los pérfidos malvados.

Aunque, como ya vimos en estas páginas, tuvieron mucho que ver en estas tierras hoy herederas del Reino de Valencia (1239-1707). Pero no fue la única orden militar con la que tuvimos contacto. Aunque esta, junto a los Hospitalarios y a la de Montesa, es la que copa los titulares del periódico de la historia. Quizá porque la leyenda (y las películas de Hollywood) atribuye al Temple la custodia del Santo Grial, el de la Catedral, la Seu.

Ayuda con los mandobles

Todo ello, cómo no, había comenzado con el ultrarreligioso Jaime I (1208-1276) y su campaña para conquistar la España musulmana llevándola al lado cristiano. De paso, iba a hacer crecer la Corona de Aragón (1164-1707), que abarcó, además del reino titular, varios señoríos occitanos, reinos como

Cerdeña, Córcega, Mallorca, Nápoles, Sicilia y València, ducados como Atenas y Neopatria (la griega Tesalia) y el condado de Barcelona.

El monarca de origen montpellerino (de Montpellier, en plena Occitania) necesitaba ayuda, buenos brazos para lo del mandoblo por aquí, descabello por acá. A los Templarios se les iban a sumar los Hospitalarios. Que el nombre no engañe, suponiéndolo un diminutivo: la Orden de San Juan de Jerusalén, o de los Hermanos o Caballeros Hospitalarios, creada en 1084 por unos mercaderes amalfitanos, italianos, que construyeron un hospital para peregrinos junto a la iglesia del Santo Sepulcro de Jerusalén.

Fortalezas como regalo

A Jaime I debió de gustarle la labor desempeñada por estos, porque en 1240 les hizo un regalo excepcional: el mismísimo castillo de Cullera (Ribera Baixa), de origen musulmán, del siglo X. El caso es que los unos y los Templarios, nacidos como orden en

1118 en Jerusalén, a iniciativa del exreligioso y militar francés Hugo de Payns (1070-1136), acabaron muy imbricados en la crónica valenciana.

Y también muy relacionados entre sí. Cuando la orden templaria fue obligada a echar la persiana, en 1312, debido a que el poder que habían adquirido inquietó a monarcas y señores europeos (en especial desde Francia, que también temían el poder de los occitanos, cada vez más un país dentro de países), los Hospitalarios pasaron a ser los herederos 'espirituales' de los anteriores, aunque, eso sí, la parte terrena, los bienes, serían administrados por otra orden.

Fusiones y adquisiciones

La Orden de Santa María de Montesa, creada en 1317 por el monarca Jaime II de Aragón (1267-1327), quien por cierto había estado del lado de los Templarios, acabó por ser la encargada de la labor fagocitadora. ¿Y por qué los caballeros del Temple poseían tantos bienes? Las órdenes militares, con Tem-

plarios y Hospitalarios a la cabeza, habían sido la primera línea en las Cruzadas, lo que también conllevó cuantiosos gastos.

Por cierto que aquella comunidad, la de Montesa, acabaría por fusionarse, en 1400, con la de San Jorge de Alfama, sembrada en 1201 por Pedro II de Aragón (1178-1213). Pero en esta ensalada de monjes-soldado aún quedaba otra orden, que iba a tener un desarrollo singular, aunque en cierta manera marcaba los destinos de todas las anteriores.

Con ánima sacra

¿La orden? La Real y Militar de Nuestra Señora de la Merced y la Redención de los Cautivos u Ordo beatae Mariae Virginis de Mercede, popularmente la Orden de la Merced, los Mercedarios, fundada en 1218 por el religioso occitano (de la población y comuna francesa Mas-Saintes-Puelles) Pedro Nolasco (1180-1256), quien tuvo amistad, desde la infancia de este, con Jaime I.

Durante la madrugada del 1 al 2 de agosto de 1218, se le apareció la Virgen para pedirle que fundara la congregación, destinada a redimir a los cautivos. El caso es que también se le apareció al tiempo al monarca y al futuro santo catalán Raimundo de Peñafort (1175-1275), consejero y confesor del rey. La orden de los Mercedarios, final-

mente, optó por abandonar las armas y transformarse en una orden mendicante, basada en la limosna.

Expansión espiritual

En su faceta de religiosos, no tardaron en expandirse por territorios de la actual Comunitat Valenciana: València en 1238; El Puig (l'Horta Nord, 1240); Xàtiva (La Costera, 1245); Algar de Palancia (Camp de Morvedre, 1251); Orihuela (Vega Baja, 1377); Sollana (Ribera Baixa, 1603); Utiel (Requena-Utiel, 1660) o Segorbe (Alto Palancia, 1672).

Y así estos religiosos, los de todas las órdenes, dispuestos a luchar en nombre de su divinidad y educados en la frugalidad, la sencillez vital, la vida en comunidad y la estricta obediencia, acabaron por dejar una notable huella, y no solo física, en el vivir de nuestros antepasados. Y con esta, transmitida, en la más pura actualidad. Y eran mitad monjes, mitad soldados.

San Juan de Jerusalén la creaban en 1084 unos mercaderes italianos

El monarca les obsequió con el mismísimo castillo de Cullera

Los Mercedarios dejaron lo militar y se volvieron religiosos mendicantes

El señor de las letras de batalla

Joanot Martorell es hoy famoso por escribir el 'Tirant lo Blanc' y por sus trifulcas acompañadas de abundantes cartas

FERNANDO ABAD

Es que le tenían sorbido el cerebro al bueno de Alonso Quijano, Don Quijote, la creación más allá de lo literario de Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616), los libros de caballería (nacidos a finales de la Edad Media, siglos V al XV), aquellas andanzas de caballeros andantes que entretenían a nuestros ancestros. Pero uno de ellos, 'Tirante el Blanco' ('Tirant lo Blanch' o 'Lo Blanch'), se salvaba de la quema.

En el sexto capítulo, el cura y el barbero deciden destruir, para salvar a Quijano, sus volúmenes de caballería, pero el 'Tirante', del valenciano Joanot Martorell (1410-1465), no acaba en la pira. Según el sacerdote, "por su estilo es este el mejor libro del mundo: aquí comen los caballeros, y duermen y mueren en sus camas, y hacen testamento antes de su muerte, con estas cosas de que todos los demás libros deste género carecen".

De buena cuna

Aunque es mucho lo que se conoce de Joanot o Joan Martorell Mompalau, a veces los datos resultan ambiguos. Se sabe que fallecía en 1465, la fecha más aceptada, o en 1468. Y en cuanto al natalicio, fue o en 1410 en València, lo más habitual en los libros de historia, o en 1413 en Gandía (La Safor).

Joanot Martorell procedía de una familia de buena cuna asentada precisamente en dichas tierras; hijo de Francesc Martorell y Damiata Abelló o Mompalau (de hoy licuadas biografías), a cuyas nupcias, el 14 de febrero de 1397, en la misma Gandía, acudió incluso Alfonso de Aragón 'el Viejo' (1332-1412), marqués de Villena (desde 1366) y futuro duque de Gandía (a partir de 1399).

Problemas familiares

Tanto de Joanot como de sus ocho hermanos (Aldonça, Damiata, Galceran, Isabel, Jaume, Jofré, Guillem y Lluís) puede decirse que formaban parte de la 'jet-set' más influyente del momento en el Reino de Valencia (1238-1707). Al cabo, vivían en lo que sería el importante ducado de Gandía



Joanot Martorell renovó no solo la novela de caballería, también abrió la puerta a la narrativa moderna.

(aún activo, se concedía de manera oficial el 20 de diciembre de 1485 por los Reyes Católicos, aunque funcionaba a pleno pulmón, como señorío, desde 1323).

Pero eso no tenía por qué concederle tranquilidad infinita a la prole de aquellos gandienses, también señores de Gata, Llíber, Murla y Xaló (localidades todas en la Marina Alta, por el valle del Pop). Así, la mala suerte de Joanot con sus cuñados (o que tenía un genio de mil diablos). Aunque de aquellos percances iba a derivarse, directa o indirectamente, su producción literaria.

Hermana deshonrada

Ya vimos que se las vio con el mismísimo Ausiàs March (1397-1459), quien casa con su hermana Isabel (que fallecía a los tres meses de casada) en 1439, tras comprometerse en 1437. La demora venía provocada por las desavenencias entre ambos cuñados por la dote. Muerta Isabel, ambos aún litigaron por las tierras heredadas. La segunda es más grave, contra su primo Joan

de Mompalau, e incluye acusación de abuso sexual.

El familiar iba a matrimoniar con Damiata (como con Isabel, sus datos se perdieron entre la historia), pero esta unión no llegará a consumarse; Joan (cuya biografía enterró tan escabroso asunto) era acusado de haber deshonrado a Damiata antes de las nupcias. Joanot, el 12 de mayo de 1437, escribe una 'lletra de batalla a ultrança' (letra o carta de batalla a ultranza), la primera de una serie de ellas.

Legados literarios

Se aficionó a las cartas de batalla y constituyen uno de los tres legados literarios de Joanot Martorell. Hay otro, inconcluso y sin titular, aunque se le conoce hoy

como 'Guillem de Varoich', que en realidad parece haberle servido de borrador para su obra cumbre, el 'Tirant lo Blanc'; para muchos, punto de arranque de la narrativa moderna, que abandonaba los elementos fantásticos para abrazar una búsqueda del realismo.

También se le considera el "primer poemario en valenciano" escrito como tal, según ya dijimos, pero maticemos: la obra, editada póstumamente en 1490, posiblemente confeccionada entre 1460 y 1464, se compuso en prosa. En aquel momento, un poemario alude a la catalogación clásica del filósofo griego Aristóteles (384 a.C.-322 a.C.) de la actividad humana (teoría o búsqueda del verdadero conocimiento, praxis o acciones para resolver problemas y 'poiesis' o poética: creatividad a partir de imaginación y sentimientos).

La obra internacional

En su trifulca contra su primo (arreglada tras pagarle Joan, en 1445, a Damiata 4.000 florines), Joanot viajó a Inglaterra en 1438 para pedir a Enrique VI (1421-

1471) que interviniera como juez de combate. Allí, conoció de las aventuras del legendario Guy de Warwick, las adobó con las de Roger de Lauria (1245-1305) y las especió con el 'Llibre de l'orde de cavalleria' (1274-1276) del mallorquín Ramon Llull (1232-1316).

El resultado, que nos lleva de Inglaterra a Rodas o a Constantinopla, combinando aventuras, política y romance, resultó exitoso tan pronto la dio a publicar el prestamista valenciano Martí Joan de Galba, fallecido en 1490, tras pretender ser coautor. Hubo versión castellana en 1511, italiana en 1538 y hasta francesa en 1737. Lo que dio de sí un cabreo.

Le inspiraron las aventuras de Guy de Warwick y Roger de Lauria

Los padres gobernaban Gata, Llíber, Murla y Xaló

Tres días de peticiones y promesas

Las Jornades de Cinema de la Comunitat Valenciana celebradas en 1985 abrían una espita esperanzadora al audiovisual autóctono

FERNANDO ABAD

Faltan técnicos, medios, infraestructura, dinero. No hay apoyo institucional. Esas eran, básicamente, las conclusiones generales en prácticamente todas las maratónicas sesiones de que constaron las primeras Jornades de Cinema (jornadas de cine) de la Comunitat Valenciana, del 1 al 3 de febrero de 1985, convocadas por la Generalitat Valenciana en Alicante, quizá como guiño descentralizador.

La Conselleria de Cultura, Educació i Ciència elegía para ello su entonces Casa de Cultura (a partir de 1983), en la Biblioteca Azorín (allí desde 1976, tras abrir puertas en 1855). Se usaba para ello el salón de actos, con una capacidad de unas cuatrocientas personas, lo que se llegó incluso a superar en algunos casos. No dejó de resultar paradójico, ya que desde los noventa se comenzó a no usar dicho salón.

Salón cerrado

La razón del paulatino cierre del espacio cultural se justificó con que no cumplía las medidas de seguridad necesarias. El que aún permanezca así, al menos en el momento de escribir este artículo, no dejaría de convertirse en perversa metáfora del resultado de aquellas Jornades, aunque, a decir del colectivo implicado, sí se consiguió bastante.

Los corrillos tanto del interior del edificio como en el parque conocido como el paseo de Ramiro, entonces mucho más recoleto (hasta la polémica reforma de finales de esa misma década de los noventa, que dejaba al descubierto un cacho del lienzo de la muralla), resultaban bastante esperanzados. Y allí había aficionados y, sobre todo, muchos profesionales. Hasta productores.

Propósito descentralizador

Las temáticas se habían escanciado a lo largo de aquellos tres días (viernes, sábado y domingo), mañana y tarde-noche (en largas sesiones que 'solo' retrasaron sus respectivos comienzos de cinco minutos a tres cuartos de hora), con la intención de abarcar los máximos aspectos posibles. La salva de arranque la daba a las 10:33 (tocaba a las 10:00) el abogado y político socialista Ciprià Císcar Casaban, de Picanya (l'Horta-Albufera), a la sazón conseller de Cultura (1981-1989).



La propia revista de la asociación Acada se hizo eco de las Jornades de Cinema.

Hablaba de buena voluntad y de propósito de descentralización de las actividades cinematográficas, y tras él, a las 10:45 (10:30 en el folleto), le tocaba el turno a los representantes autonómicos (Cataluña, Galicia y la Comunitat Valenciana). Se quejaban, sobre todo desde la Filmoteca Catalana, del centralismo madrileño. A continuación, le anotaban falta al entonces exitoso cineasta valenciano Carles Mira (1947-1993) en la sesión, a las 12:36 (12:30), dedicada a la futura televisión valenciana.

Idénticos problemas

Peticiones mil (técnicos, infraestructura, apoyo al cine autóctono) para una Radiotelevisió Valenciana que, fundada oficialmente el 4 de julio de 1984, no ofrecería su primera emisión hasta el 9 de octubre de 1988, como Canal 9. Por la tarde (16:39 en vez de 16:30), distribución cinematográfica... o el apocalipsis (cierres de cines, desaparición de salas de pueblo...).

Idénticos problemas con la exhibición (19:15, 18:30 en el programa), añadiendo aquí la

negativa mayoritaria a exhibir cortometrajes en las salas. Curiosamente, 1985 no iba a resultar un exitoso año cinematográfico, llegando a caer la taquilla un diecisiete por cien con respecto al anterior. Eso sí, se estrenaba la producción de Spielberg 'Regreso al futuro' ('Back to the Future').

Cortos y teles

Los cortos eran una de las materias de un segundo día dedicado a quienes 'fabrican' las películas: cine y vídeo industrial, documental publicitario (9:40,

o sea 9:30); técnicos y profesionales (11:34 en vez de 11:00); formación cinematográfica, la enseñanza del cine (12:49 frente a 12:30); cine alternativo (16:46, 16:30 según programa); cine y televisión (18:50, vamos, 18:30), con asistencia de representantes de TVE (1956), TV-3 (1983) y Telemadrid (que no comenzó a funcionar hasta 1989).

Todo era maravilloso en esta última sesión, pero no tanto en la del cine de aficionado, con marcada presencia alicantina, en plena efervescencia de la Asociación de Cine Amateur de Alicante (Acada), fundada en 1980 (oficialmente, 1982). Se hablaba de la importancia de estas realizaciones como cantera de profesionales, se rebatía lo de 'alternativo' (que sonaba, dijeron, a 'de alterne') y se pedía subvención (llegó para ser rechazada: exigían presentar facturas por el doble de lo concedido).

Botellitas de agua

Aquellas sesiones, donde los ponentes (hubo pocas mujeres) casi tuvieron que luchar contra las botellitas de agua, se mencionaron las "757 películas al año de Jesús Franco" y uno de los asistentes pidió que no se hablara en valenciano, al no entender la lengua; finalizaban por la mañana del domingo. Las Jornades echaban los restos uniéndose historiadores, críticos, directores de revistas, presidentes de cine-clubs, a las 10:07 (10:00), para hablar de documentación y extensión cinematográfica.

La proyección del premiado corto gallego 'Mamasunción' del hoy llorado Chano Piñeiro (1954-1995) y el preceptivo vino de honor rubricaban un simposio donde, ante la carencia de casi todo, se pedía tanto como se prometía. Los cortos, por ejemplo, que sustitúan al NO-DO, cuya obligatoriedad caducó en 1976, iban a ser reemplazados en los noventa por anuncios. Sí, las instituciones de la Comunitat acabaron por implicarse en el audiovisual. Y en las Jornades hasta hubo quien pudo abrir su botellita.

Se habló de la importancia de los cortos como cantera de profesionales

A la luna de los barrios de València

La marcha nocturna en el mismo 'cap i casal' posee un origen claro a finales de los setenta, a espejo de lo que ocurrió en Madrid

FERNANDO ABAD

Finales de junio de 1991. Puestos a descubrir cosas, allá por el barrio de El Carmen o amplios aledaños, una amiga que siempre conocía a alguien, a su vez amigo de otro que le habían contado algo, nos arrastraba a un exitoso local de copas en plan elegantón. Y mientras tomabas lo que tocase, escuchabas unos rugidos, y te aseguraban que sí, que en el local había tigres y leones.

Bueno, no te contaban, en tu maraña nocturna, que quizá repostabas alegría en cercana lejanía al zoo de Viveros, aquel que allí existió desde 1965 hasta 2007. El Carmen, al cabo, se había convertido ya en una zona de ocio típica (la Movida madrileña, irradiada desde el barrio de Malasaña y extendida a Chamberí, Chueca y Moncloa, marcó 'oficialmente' el modelo del ocio de madrugada).

Las zonas

El Carmen, como la logroñesa calle del Laurel o La Zona albaceteña, calle Concepción en cabeza, interpretó a su modo el modelo citado: además de la céntrica barriada y un buen cacho de la Ciudad Vieja, donde había de todo, desde establecimientos dedicados al punk o al reggae hasta los primeros locales llamados entonces 'de ambiente', otras áreas asumían la noche 'canalla'.

Ese panorama era parecido al actual, aunque parte de los locales de entonces ya no existen y otros han sofisticado, en general, su oferta. Así, Ruzafa para la noche cultureta. O Aragón, Cánovas, Juan Llorens o la estudiantil avenida de Blasco Ibáñez. También la veraniega Malvarrosa. Luego, sumaría, por ejemplo, la noche de la Ciutat de les Arts i les Ciències, complejo inaugurado el 9 de junio de 1998.

Los comienzos

El arranque no fue muy distinto a otras partes, como por ejemplo con el Barrio (Casco Antiguo) alicantino. Alumnado universitario y personas relacionadas con la cultura y el espec-



La calle Dalt fue uno de los epicentros históricos de la Movida nocturna valenciana.

táculo iban a participar, tras la muerte de Franco (1892-1975) y el comienzo de la finiquitación del franquismo (surgido en 1939, al terminar la Guerra Civil) como fuerza política predominante, en abrir el portón del ocio nocturno.

Alrededor del 'cap i casal' iba a crecer un saturnino anillo de discotecas, salpimentadas por buena parte del área metropolitana, que se conoció como la Ruta Destroy, del Bacalao o Bakalao, de la que ya hablamos en estas páginas; pero también la propia ciudad, como hemos visto, iba a generar sus propios espacios bulliciosos y noctámbulos. Y por supuesto, llegaban con buena música.

Toca jazz

El jazz, de origen afroamericano y nacido a finales del siglo XIX en la estadounidense Nueva Orleans, prendía con especial fuerza en el 'cap i casal' a partir de finales de los sesenta del pasado siglo y en especial a partir de la década posterior. Actuaciones en València como la de los estadounidenses Joe Morello (1928-2011), baterista, y Paul Desmond (1924-1977), saxofonista, en 1963 iban a sembrar afición.

Una serie de nombres autóctonos, antes del célebre Trío Valencia Jazz (1974), iban a conseguir que germinara lo plantado, como el compositor y pianista Jesús Glück (1941-2018), más tarde autor de bandas sonoras, como varias películas del madrileño José Luis Garci; o el saxofonista y director de banda, de Benetússer (l'Horta-Albufera), Liberto Benet (1938-1988). Hacía falta, pues, un local para consolidar esto.

En la calle Dalt

Pues bien, aunque la democracia participativa no iba a vol-

ver a España hasta 1978, ya en 1977 (casi a la par que Madrid) abría la espita, con permiso de la suecana discoteca Barraca, creada en 1965, o la Chivago River (luego Fontana), de finales de los setenta (en la carretera de Catadau a Benifaió, Ribera Alta), un local dedicado al jazz llamado, y volvemos a temas felinos, Tres Tristes Tigres.

Aunque cerró pronto, en 1979, esta cita situada en la plaza de Santa Cruz prendía, para muchos, la mecha del ocio nocturno valenciano. Se iban a sumar más nombres, como el Refugio, en la calle Dalt, precisamente sobre un antiguo refugio antiaéreo; o el punk Stones, en el mismo vial; más un sinfín que iban a convertirse en peregrinaje jaranero obligatorio. Algunos son hoy restaurantes, gastrobares y demás, pero otros sobrevivieron.

A la luna

Los nombres se solapan en una ciudad que para los crónicos se convertiría en pionera en España del llamado movimiento 'clubbing', a espejo del de Man-

chester, algo totalmente cierto en cuanto al movimiento de discoteca en discoteca para la ruta Destroy, aunque, como dijimos, el ir de pub en pub, o de un local urbano a otro, se foguease, con el formato actual, por el madrileño barrio de Malasaña. Digamos que la Movida valenciana se desarrolló paralelamente.

La lista de locales, ya dijimos, es inmensa, aunque algunos suenan en la memoria más. Aparte de los citados, ¿qué tal el Continental, El Forn, La Torna... o, por qué no, el Arena Auditorium? Y para coronar, aquellas citas (con cartel de Mique Beltrán) en la plaza de la Mare de Déu, 'A la lluna de València', de abril a octubre de 1985. Y en la cercana lejanía, vaya, tigres y leones rugiendo.

Además de El Carmen, otros barrios asumían la noche 'canalla'

El jazz abrió la espita para iniciar la Movida valenciana

Valencia fue pionera en el movimiento 'clubbing'

Un periplo entre veleros y contenedores

Los puertos de la Comunitat Valenciana despliegan un importante volumen tanto de actividad comercial como de amarres turísticos

FERNANDO ÁBAD

Hay que ponerse en sitio y época. Los romanos, a comienzos del siglo III a.C., iniciaban su periplo costero por lo que sería Iberia; y comenzaban su control peninsular, tras hacerlo, hacia el 218 a.C., con el litoral donde asentó la con el tiempo poderosa colonia de Emporiae (Ampurias o Empúries), 'puerto de comercio'. La hoy Comunitat Valenciana, por supuesto, iba en la lista.

Habría que verlos, a los romanos, buscando ensenadas naturales (y por estas tierras ciertamente abundaban) o pergeñando otras 'artificiales' a partir de lo que la orografía, las mareas y demás necesidades portuarias requiriesen, con el fin de montar sus buenos fondeaderos. Y el legado prendió. Hay, en la actualidad, 44 puertos en la Comunitat: once valencianos, veintiséis alicantinos y siete castellonenses. Adentrémonos más en estos muelles.

Distintas clases

¿Pero de qué clases de puertos estamos hablando? Básicamente, simplificando para una mejor comprensión, podemos calificar los embarcaderos en puertos comerciales (fluviales, o sea, de río, y marítimos) de mercancías, de pasajeros, deportivos y pesqueros, aparte de los astilleros navales, donde se construyen y reparan barcos. Señalemos que, en este último apartado, prácticamente todos los puertos comerciales gozan, casi desde que se fundaron, de sus correspondientes astilleros.

Algunos, como los de la Vila Joiosa (Marina Baixa), poseen incluso una especial solera, ya que en este caso fueron Reales Astilleros desde el siglo XV, plena Era de los Descubrimientos, aunque es cierto que hacia 1918, ante la necesidad de mayor calado para las botadurías (cuando se echa al agua el buque), comenzaban a trasladarse desde la zona de la punta del río Amadorio a la actual, el varadero del Alcocó.



El puerto de València consigue con su enorme tráfico de mercancías ser el segundo español.

Turismo en yate

¿Y los muelles deportivos? Se trata de una oferta eminentemente ligada al aspecto turístico, y en la tierra de, desde 1964 (con la creación del Registro de Denominaciones Geoturísticas), las costas del Azahar (Castellón); de València (esta, ligada al principio a la anterior, se fraguó posteriormente); y Blanca (Alicante), la proliferación de estos habrá que darla casi por sentado. De hecho, es el modelo más abundante en la Comunitat Valenciana.

Así, los tenemos en Castellón (Alcossebre, Benicarló, Borriana, Castellón, Orpesa, Peñíscola y Vinaròs), València (Alboraia, Canet d'en Berenguer, Cullera, Gandía, El Perelló de Sueca, La Pobla de Farnals, Oliva, Port de Sagunt y los tres de València capital) y Alicante (tres capitalinos, más cuatro

en Altea, dos en Calp, tres en Dénia, dos en Orihuela, dos de Xàbia, isla de Tabarca y los de Benidorm, Benissa, El Camello, Guardamar, la Vila Joiosa, Moraira, Pilar de la Horadada, Santa Pola y Torrevieja).

Dársenas agrupadas

Se trata de un mercado, el de los puertos deportivos, muy importante, que en toda España facturó en 2022 cerca de doscientos millones de euros, principalmente en Baleares, Cataluña, Comunitat Valenciana y Andalucía. De los aproximadamente 134.000 amarres españoles, un 68 por cien se queda en el litoral mediterráneo (redondeando, más de 91.000), 22.000 en la Comunitat. En estos momentos, la cuota de estos la lidera Dénia, con más de dos millares.

También València y Torrevieja aparecen en esta lista.

Quizá por ello, surgía en 2004 desde el puerto de la Marina Alta, en concreto desde la entidad Marina de Dénia, la Agrupación de Puertos Deportivos y Turísticos de la Comunidad Valenciana. Se unía a las, entonces, otras dos únicas empresas dedicadas a tal negocio por estas costas, Marina Greenwich, en Altea (Marina Baixa), y Marina Alicante.

De cariz comercial

No menos importantes son los puertos comerciales, con un importante tráfico de mercancías, exportadas (o sea, hacia afuera) o importadas (traídas). Los comerciales de la Comunitat Valenciana son los tres de Castellón (el capitalino, Borriana y Vinaròs), los otros tres de València (Gandía, Port de Sagunt y València capital) y los tres de Alicante (el titular, más Santa Pola y Torrevieja).

Al frente, en cuanto a volumen de transacciones, el de València, segundo en España (tras Algeciras, en la provincia de Cádiz), cuarto en el ámbito europeo y vigésimo (puesto número veinte) mundial según los últimos conteos. Operativo según las crónicas desde el siglo VI a.C., arrancaba oficialmente

algo después, el 17 de marzo de 1491, hasta ir desarrollándose el gigante actual, el más grande español, con sus 5.603.186 metros cuadrados (560,32 hectáreas) de superficie.

Por movimiento de mercancías

Según los últimos cálculos del movimiento de mercancías en los puertos españoles durante 2023, se movieron 543.307.746 de toneladas, un 3,3 por cien (179.291) menos que en el año anterior. Pero esta tendencia a la baja no se repite en todas las dársenas comerciales; en València, por ejemplo, con 6.164.696 de toneladas en 2023, se incrementaba el tráfico en un 9,42 por cien (580.714) respecto al año anterior.

Resultan interesantes estos datos para un complejo capaz de generar, precisamente en 2022, más de 38.866 empleos. Y no hemos contado aquí, por cuestiones de espacio, los volúmenes manejados por los puertos pesqueros de la Comunitat Valenciana. En todo caso resulta obvio el gran regalo que nos organizaron por estos pagos los romanos, hace ya tanto.

Hay, en la actualidad, 44 puertos en nuestras costas

La Agrupación de Puertos Deportivos nació en Dénia en 2004

València es el segundo muelle comercial español y cuarto europeo



18^{DE}
FEBRER

SANT ANTONI

A les 12:00h a la Plaça de l'Ajuntament.

PRO♥ADOPT

A les 10.00h al Parc de les Palmeres.

a AL
FA
FAR
AJUNTAMENT

ENTREVISTA > Álvaro Conejos / Paleontólogo (Alfajar, 10-febrero-1997)

«Había muchos tipos de dinosaurios, los más pequeños del tamaño de un ratón»

El paleontólogo nos avanza que ha descubierto una especie nueva, procedente del ámbar de Myanmar

FERNANDO TORRECILLA

Álvaro Conejos quedó tan marcado por la película de Steven Spielberg 'Jurassic Park' (1993) que tuvo claro a partir de entonces, aun viéndola por primera vez siendo un niño, que quería dedicarse a todo aquello relacionado con dinosaurios.

Experto paleontólogo, pese a su juventud, nos contará infinidad de aspectos sobre los dinosaurios, especialmente qué les hizo desaparecer, cómo eran y cuáles fueron los ejemplares más comunes en nuestro país.

Después de trabajar cuatro años en el museo de Historia Natural de la Universidad de València, hasta noviembre, prepara ahora las oposiciones para dar clases de biología. También tiene la exclusividad de haber descubierto una especie nueva -todavía sin nombre-, por medio de un ámbar procedente de Myanmar.

¿Cuál es tu formación académica?

Ya desde joven empecé a investigar qué tenía que estudiar para trabajar con dinosaurios y descubrí entonces qué era la paleontología.

Debido a que no hay una carrera específica de esa materia en España, pensé que el camino más corto para ser paleontólogo era biología o geología. Escogí la primera, en el campus de la Universidad de València en Burjassot, porque también me gustaban mucho los animales.

Seguidamente hiciste un máster.

Sí, al acabar biología, en la propia universidad realicé un máster focalizado en paleontología aplicada.

¿Qué estudia exactamente un paleontólogo?

Los fósiles, que son los restos de un ser vivo -no tiene que ser de



Álvaro Conejos excavando un cetáceo fósil en las Cuevas de Almanzora (Almería).

dinosaurio- o de su actividad, que quedan preservados en una roca sedimentaria.

Además de un hueso nos podemos encontrar con una hoja, una concha o incluso una huella, que no deja de ser una marca de su actividad. Nos indica que ese ser vivo ha estado allí en algún momento.

¿A qué se dedica un paleontólogo?

A excavar en el campo; lo hemos visto en centenares de películas o series. Seguidamente los fósiles encontrados los llevamos a un laboratorio de preparación paleontológica.

Primero arreglamos los desperfectos que pueda tener el fósil,

pegamos las partes -porque nunca los encontramos enteros, pues llevan enterrados millones de años- y los ejemplares más vistosos y mejor conservados se exponen en las vitrinas de un museo.

¿Esa función también es vuestra?

Exacto, diseñamos la organización y disposición de los fósiles en las vitrinas de los diferentes museos de paleontología del mundo. Ese ha sido hasta hace poco mi trabajo en el Museo de la Universidad de València de Historia Natural (MUVHN).

¿Cuál fue el último dinosaurio que existió en nuestra zona?

Durante el Cretácico tuvimos bastante representación de dinosaurios en la actual España. El más relevante es el *Concavenator corcovatus*, en la zona de Cuenca; fue un ejemplar muy singular y bastante famoso.

Medía alrededor de seis metros de largo. Era carnívoro, con la curiosidad de tener una especie de joroba en la espalda, por eso el nombre de 'corcovatus'.

¿Por qué desaparecieron?

Es complicado señalar un motivo, porque posiblemente hubo varios. La principal fue que hace 65 o 66 millones de años cayó un meteorito en la península del Yucatán, actual México, y provocó lo que se llama invierno nuclear.

«En esta zona el dinosaurio más común fue el *Concavenator corcovatus*, que tenía una joroba en la espalda»

Los cenotes, tan habituales en esa área, se piensa que son restos que dejó el meteorito al impactar contra el planeta.

¿Qué significó ese invierno nuclear?

Primero se produjo una onda expansiva, arrasando con todo lo que estaba alrededor, muchísimos incendios y un supertsunami que abarcó prácticamente todo el planeta.

El impacto del meteorito vaporizó muchísima roca de la superficie terrestre, lanzándola a la atmósfera. Todo quedó a continuación cubierto de polvo.

¿Cuánto duró ese periodo?

Se estima que la atmósfera estuvo cubierta de polvo durante unos dos años, en los cuales se murieron todas las plantas.

Sin plantas los primeros que fallecieron fueron los dinosaurios herbívoros y, con el tiempo, los carnívoros. Además, debido a que no había alimentos suficientes, no sobrevivió en tierra firme ningún animal que pesara más de veinticinco kilos.

¿Cómo le fue a la especie humana?

Nos vino muy bien, porque en esa época los mamíferos éramos muy pequeños y pudimos luego heredar el planeta. Tampoco nos

«Tras caer un meteorito en el actual Yucatán, que provocó un invierno nuclear, los dinosaurios desaparecieron»

«Los fósiles son los restos de un ser vivo o su actividad, que quedan preservados en una roca sedimentaria»

afectó especialmente el hecho de que no hubiera sol, porque muchos mamíferos vivían bajo tierra.

¿Fue inevitable la caída del meteorito?

Se calcula que cada cien o ciento cincuenta millones de años cae uno de ese tamaño en la Tierra. Proceden periódicamente del cinturón de Kuiper, que está a las afueras del sistema solar.

¿Sin ese fenómeno los dinosaurios hubieran seguido dominando?

Puede que sí y puede que no, porque además estaban extendidos por todo el mundo. Pero además del meteorito, los dinosaurios llevaban sufriendo millones de años unas importantes erupciones volcánicas, las llamadas trampas del Deccán (India), que estaban lanzando también muchísimo polvo a la atmósfera y que hubieran provocado, del mismo modo, el fin de los dinosaurios.

Había muchos tipos.

Muchísimos, y de multitud de tamaños, desde los que medían como un ratón a los que tenían treinta y cinco o cuarenta metros de largo.

¿Cuál era en concreto tu trabajo en el museo?

Todos los fósiles que vienen de las excavaciones, primero pasan por el laboratorio. A continuación, les damos una entrada, es decir, los registramos en un libro o por medio digital (Excel), otorgándole una sigla, como si fuera su DNI.

Una vez lo tenemos con el número de serie nos ponemos a prepararlo, para poder estudiarlo. Seguidamente, cuando ya hemos averiguado todo lo queríamos sobre ese fósil, si es relevante y bonito, nos planteamos exponerlo.

¿Tenías alguna otra función?

Organizaba las visitas guiadas, en las que disfrutaban mucho los niños, y los talleres a colegios que acudían al centro.

He trabajado en el museo de la Universidad de València un total de cuatro años, hasta noviembre, que finalizó el contrato europeo, sin opción de continuar.

¿Qué proyectos tienes en mente?

Ciertamente me agradó tanto hacer las visitas guiadas



El paleontólogo junto a las vitrinas del MUVHN.

como la divulgación científica que he pensado realizar el máster de educación y hacerme profesor.

Hay que tener en cuenta que la rama de investigación en España es muy complicada, sobre todo para conseguir una tesis, con contratos precarios de uno o dos años.

Volvamos al mundo de los dinosaurios. ¿Dónde están los mejores museos?

Si quieres ver los esqueletos mejor conservados, los americanos son los números uno en ese sentido, con museos como el de Historia Natural de Nueva York.

Asimismo, en el interior del país, en los estados de Colorado, Nevada o Montana, también hay otros muy destacados, más pequeños, pero con piezas obtenidas in situ, con recreaciones de la fauna que había en la zona hace cien o doscientos millones de años.

¿Y en Europa?

En Londres el Natural History Museum vale mucho la pena, al igual que el Muséum National d'Histoire Naturelle de París, el de Historia Natural, especializado en fósiles mamíferos.

El parisino cuenta también con los holotipos, los ejemplares en base a los cuales se describe una especie nueva.

¿Es verdad que has descubierto una especie nueva?

Sí, durante mi trabajo de final de máster estuve estudiando una pieza de ámbar de hace unos cien millones de años de la zona de Myanmar, la antigua Birmania.

Estaba estudiando los llamados bichos bolas, los isópodos, que se enrollan sobre sí mismos, y descubrí una especie nueva. Estoy pendiente de publicarla, no tiene nombre y es la primera vez que lo expongo en un medio de comunicación.

¿Qué características tenía?

Era un tipo en concreto de bicho bola, de morfotipo corredor, que más que hacerse bola iba extremadamente rápido. Se escondía debajo de la hojarasca, al medir unos cinco milímetros, y vivía en un bosque cercano a la playa.

¿Cómo lo encontraste exactamente?

Myanmar vive una situación política difícil, como sabemos, y nadie controla el tráfico de fósiles. El ámbar lo venden y se pue-

de adquirir mediante subastas de internet, como eBay.

Muchas asociaciones científicas lo compran y se dedican a estudiarlo. Me llegó gracias a un museo de Barcelona.

¿Fue conocimiento o casualidad?

Aunque no tenía certeza absoluta, siempre he sabido que el ámbar de Myanmar tiene posibilidades de contener una especie nueva, porque son piezas que apenas se han estudiado. Además, los bichos bola no suelen interesar a casi nadie.

¿Qué pasará cuando lo publiques?

Posiblemente aparecerá en una revista especializada, de auto impacto, algo que siempre le interesa a un científico, pues forma parte de su currículum.

Es algo novedoso el hecho de ser una especie nueva y de un grupo poco estudiado.

¿Tienes pensado ya algún nombre?

No, pero seguramente le ponga alguno relacionado con alguna de las series frikis que me apasionan como 'The Big Bang Theory' o la de dibujos animados 'Futurama' (ríe).

«La rama de investigación en España es muy complicada, sobre todo para conseguir una tesis»

¿La evolución humana depende de la tecnología?

Desde el punto de vista de un paleontólogo, todavía es muy pronto para decirlo, porque nosotros -y también los geólogos- trabajamos con periodos de tiempo de, mínimo, doce o trece mil años.

Para que algo se considere fósil tiene que ser el resto de un organismo anterior a la última glaciación, precisamente hace unos doce o trece mil años. Hablar de si la tecnología ha influido en la evolución de las personas, teniendo en cuenta que la Revolución Industrial fue hace doscientos años, para nosotros es muy aventurado.

Por último, ¿ya has encontrado respuesta a aquello de "de dónde venimos"?

La paleontología y la biología molecular han hecho numerosos estudios respecto a si la vida se ha originado en este planeta o en otro.

Existen dos teorías, que son las más aceptadas. La primera dice que sí, que la vida se generó en la Tierra, mientras la segunda, la llamada panspermia, postula que las moléculas precursoras de la vida podrían provenir de los asteroides que iban chocando con el planeta.

¿Los paleontólogos por cuál os declináis?

Pensamos que posiblemente sea una mezcla de ambas: las primeras moléculas se formaron en el planeta, pudiendo tener algún aporte de algo procedente de los asteroides.

Por ejemplo, el agua, que es vital para la vida, vino precisamente de los asteroides. Por lo tanto, no es descabellado suponer que alguna molécula clave para la vida procediera de ellos.

«Considero que los mejores museos de dinosaurios son los americanos, como el de Historia Natural de Nueva York»

«He trabajado cuatro años en el museo de la Universidad de València, hasta el final del contrato europeo»

ENTREVISTA > Miki DKai / Humorista (El Puerto de Santa María, Cádiz, 17-septiembre-1978)

«Lo primero que hago es reírme de mí mismo»

El cómico andaluz, afincado en València desde hace años, triunfa con su nuevo espectáculo 'D.O. Cádiz'

FERNANDO TORRECILLA

Miguel Ángel Llamas Vázquez es Miki DKai, un humorista gaditano que lleva más de una década afincado en L'Eliana mostrando su enorme talento para la comedia, "porque los andaluces caemos bien en toda España, especialmente los de Cádiz".

De hecho, es natural de El Puerto de Santa María, la misma localidad que otros personajes populares, como el exfutbolista Joaquín Sánchez. Tiene ahora en marcha 'D.O. Cádiz', un divertido show con el que está triunfando en Madrid y Barcelona.

Habitual en los programas de monólogos de À Punt, Canal Sur o Comedy Chànel, como 'El Club de la Comedia', ha colaborado recientemente con Xavier Sardà en 'La gran confusión' de La 1, "una experiencia muy gratificante".

¿Qué tiene de especial el humor de El Puerto?

Es la gracia natural que tenemos, que nosotros mismos no lo apreciamos tanto. Es también la manera de vivir, todo el día en la calle, la forma de afrontar la vida, con alegría.

En Cádiz todo el mundo es gracioso, por eso cuesta más hacer humor allí.

¿Cuáles eran tus referentes?

Quique San Francisco, por supuesto, con el que tuve la suerte de trabajar; Pepe Rubianes, del que era superfan; y Manu Sánchez, sevillano.

Me gustaba también Don Mauro, un actor y monologuista muy bueno. Tristemente falleció hace poco.

Hablemos de tus inicios.

Al ser padre con apenas dieciocho años me tuve que poner a trabajar, en el sector alimenticio. Siempre había sido gracioso y allí conocí a un muchacho-repartidor- que tocaba en una banda de rock y me ofrecieron ir a hacer pequeños monólogos en sus descansos.

«Tengo un humor sin pelos en la lengua, porque con educación se puede hablar de todo»



Gustó tanto que, al poco tiempo, me pedían que fuera sí o sí.

¿Igual que a Eugenio?

Exacto. Contrataban al grupo con la idea de que también estuviera yo, "que venga el gordito gracioso de Cádiz", decían.

Conocí entonces a algún cómico de Almería, donde residía, como Paco Calavera, quien me daba consejos, colaboramos juntos y me fue introduciendo poco a poco en el mundillo de los monólogos. Empecé pronto a despuntar; la gente se reía, se lo pasaba realmente bien conmigo.

¿Por qué razón te trasladas a València?

Debido a que mi hija mayor, Lidia, se puso a estudiar Histo-

ria del Arte en la Universidad de València, que es de las mejores. Ha sido ella la que nos ha arrastrado, pero estamos muy a gusto.

Estoy aprendiendo incluso valenciano, "miqueta a miqueta" (ríe).

¿Ya habías actuado antes en València?

«Con el gran Quique San Francisco conecté al momento, pese a ser totalmente diferentes»

Solía venir a la extinta Sala Ópera, en la avenida Aragón. La gente de València siempre me ha acogido muy bien, tiene una forma de ser muy parecida a la andaluza.

Aquí agrada mucho salir, reunirse, tomarse alguna cazalla -que me encanta-, aunque hay que beberla con moderación.

¿A qué te refieres con cien por cien talento cero censura?

Sí, porque nuestro un humor sin pelos en la lengua. Con educación se puede hablar de todo, y claro, si me tengo que meter en un fregado, lo hago, sin problemas.

Qué importante es reírse de uno mismo.

Es lo primero que hago yo, desde que empecé a hacer mo-

nólogos. Hay que hacerlo con educación, insisto, con cabeza.

¿Cómo te pones en contacto con Enrique San Francisco?

Realmente fue él quien contactó conmigo; me había visto en algún vídeo, le caía muy gracioso y pude presentar uno de sus espectáculos.

Conectamos desde el primer momento, como si nos conociéramos desde hace años, pese a ser totalmente diferentes.

¿Hicisteis juntos 'Pesadilla en la comedia'?

Hicimos una gira nacional -alrededor de ochenta ciudades diferentes- y posteriormente estuvimos en el Teatro Fígaro de Madrid, con un gran éxito durante dos temporadas.

Era una obra estilo Chicote, en el que yo era el dueño de un restaurante y Quique un crítico culinario; no le gustaba nada de lo que le servía y era un despiporre de divertida. Quique hizo conmigo su último bolo, tres meses antes de fallecer.

Ahora tienes en cartelera 'D.O. Cádiz'.

Hago funciones semanales en Madrid (Teatro Arlequín) y Barcelona (Eixample), además de en otros puntos de nuestra geografía.

Hablo de mi entorno, mi mujer (Pilar), de lo calzonazos que somos en muchas ocasiones los hombres, cómo son los matrimonios... La gente se lo pasa de escándalo, se ríe mucho.

¿Cuáles son las diferencias que hay entre el público catalán y el madrileño?

El de Madrid es más cosmopolita, puede ser de cualquier lugar, mientras el catalán es más de allí y me aceptan muy bien; la gente andaluza estamos muy emparentados con Cataluña, donde siempre hemos emigrado.

Los andaluces, allá donde vayamos, tenemos buena acogida, sobre todo los de Cádiz.

«En 'D.O. Cádiz' muestro mi entorno, mi mujer, las singularidades de los matrimonios...»