



¡Silencio, se rueda!

Pág. 109

Política



La Generalitat crea una mesa con ayuntamientos y empresarios para determinar el futuro de nuestra industria. Pág. 2

Educación



La artista y profesora de la UMH, Raquel Puerta, busca recuperar tradiciones y elementos que se están perdiendo. Pág. 14

Música



Fueron más de 5.000 personas los que vieron el festival de Eurovisión en el auditorio Julio Iglesias de Benidorm. Pág. 100

Gastronomía



Las Jornadas de la Gastronomía Europea se convierten en un gran evento que busca enganchar a la ciudadanía. Pág. 91

salmayaLive 2024
elche OASIS MEDITERRÁNEO

21 JUNIO COQUE MALLA
22 JUNIO MIKEL ERENTXUN
28 JUNIO LOS MORANCOS
29 JUNIO REVÓLVER
30 JUNIO GALDER VARAS

www.salmayalive.com
CONSIGUE YA TUS ENTRADAS Y ADÉNTRATE EN EL OASIS

ENTREVISTA > Felipe Carrasco / Secretario autonómico de Industria (Ontinyent, 6-abril-1970)

«Apostamos por modernizar las áreas industriales de la Comunidad Valenciana»

La Generalitat crea una mesa conjunta con ayuntamientos y empresarios para determinar el futuro de nuestra industria

DAVID RUBIO

Si bien el nombre de Comunitat Valenciana suele asociarse más al turismo, lo cierto es que nuestra industria goza de un importante peso a nivel nacional. No en vano actualmente sostenemos hacia el 11% del PIB industrial de España, una cifra solo superada por Cataluña y Madrid e igualada por Andalucía.

Recientemente desde la Generalitat se están poniendo en marcha algunas medidas con objeto de seguir potenciando y diversificando nuestro sector industrial. Conversamos sobre ello con el secretario autonómico Felipe Carrasco.

Para este año la Generalitat ha incrementado un 23% las ayudas para las áreas industriales. ¿En qué aspectos crees que se percibirá?

Ésta es una línea de trabajo que hemos querido fortalecer al llegar al Consell, ya que entendemos que la colaboración entre los ayuntamientos y el IVA-CE+i es una oportunidad para que nuestras áreas industriales continúen modernizándose y adaptándose a las necesidades. Especialmente en lo que se refiere a la digitalización y la sostenibilidad.

Las áreas industriales de la Comunidad Valenciana constituyen un polo tanto de atracción de inversiones como de fidelización de nuestra industria. Así que se trata de una apuesta de este gobierno que seguiremos manteniendo en próximos presupuestos.

A veces existe un poco de caos en ciertas áreas industriales porque no se sabe muy bien si una pertenece a la Generalitat, al ayuntamiento o a una entidad gestora propia... y al final nadie acaba haciendo nada.

Es cierto. Al final es de todos, y la casa sin barrer. Por eso ahora estamos apostando por una línea de ordenar competencias y de dotarlas de presupuestos. Ésta es la forma de aplicar una modernización que es fundamental para que nuestra industria tenga cubiertas sus necesidades y, al mismo tiempo,



para que estos sean lo suficientemente atractivos como para atraer a más industrias.

¿Cómo es un área industrial moderna hoy en día? ¿Cuáles son los equipamientos mínimos que debe tener?

Hay un aspecto fundamental que son los accesos. Deben de cumplir con la normativa y a la vez ser cómodos para que la logística pueda transitar.

Otra clave es que cuente con la seguridad y el alumbrado

«Necesitamos generar más suelo industrial y que no se necesiten tantos años para construir las naves»

necesarios para garantizar la estabilidad de la actividad. Además, en este gobierno tenemos el compromiso de desarrollar unas áreas industriales que también sean amigables con el medioambiente.

También habéis anunciado la creación de una “mesa interdepartamental” junto con la Conselleria de Medioambiente,

«Próximamente prevemos un gran desarrollo de la industria agroalimentaria, aéreo-espacial y de semiconductores»

ayuntamientos y el sector privado. ¿Qué temas se tratarán aquí?

El suelo industrial de la Comunidad Valenciana es una parte importante de la política que quiere plantear el presidente Carlos Mazón y la consellera Nuria Montes. Llevamos ocho años en los que apenas se ha desarrollado, y ahora nos encontramos con que en ocasiones no tenemos suficiente para ofrecer a industrias que quieren implantarse aquí.

A todo esto se suma que actualmente el tiempo medio que transcurre, desde que un suelo se transforma en uso industrial hasta que se construye la pretendida nave, abarca de siete a ocho años.

Por eso debemos trabajar mucho en esta línea y de ahí la creación de esta mesa interdepartamental que estará coordinada por Javier Sendra (secretario autonómico de Urbanismo) y por mí mismo junto a las conselleras. Es clave poder facilitar el desarrollo de suelo industrial.

Aparte de nuestras industrias más clásicas como el calzado, el juguete, la porcelana, etc. ¿Consideras que hay algún sector industrial que sería interesante desarrollar en la Comunitat Valenciana?

Creo que la agroalimentación, que ya es bastante potente en nuestra comunidad, va a tener un crecimiento importante en los próximos años. También prevemos que se produzca el desarrollo de nuevos sectores como el aéreo-espacial o los semiconductores.

Desde el Consell tenemos una política de continuo apoyo a nuestros sectores actuales, que son los que nos dan ahora el valor añadido y el empleo, pero también queremos apos-

«Pedimos a la UE más reciprocidad con los productos que vienen de fuera»

tar por otros sectores más tecnificados y tecnológicos que pueden igualmente aumentar la productividad.

Te quiero preguntar también por el eterno tema. Si algún día de estos el Gobierno por fin nos inaugura el Corredor Mediterráneo, ¿qué significaría para nuestra industria?

No tengo cifras, pero desde luego todo el ecosistema empresarial de la Comunidad Valenciana siempre transmite que sería una oportunidad enorme para conectarnos con el resto de Europa. Tanto por ahorro de costes y generación de negocio, como sobre todo por la descarbonización que traería a nuestra economía. Nos pondría en el punto de mira del continente para seguir atrayendo inversión y generando oportunidades.

Precisamente en este junio tenemos elecciones europeas. ¿Debería modificarse la legislación comunitaria en algún aspecto que beneficiara más a nuestra industria?

Sí, totalmente. A principios de los años 2000 la UE dejó de observar a la industria europea como una oportunidad de crecimiento para nuestro territorio. La reivindicación del sector valenciano, e incluso del español, es que se recupere esa visión industrial y se genere un marco adecuado para que nuestras empresas tengan, al menos, las mismas oportunidades que tienen otras fuera de Europa.

De no hacerlo vamos a seguir perdiendo escalones de competitividad y empleo, especialmente en las pymes, que son el 98,5% de nuestro tejido empresarial. Por ejemplo, la industria del juguete necesita claramente ese refuerzo.

¿Te refieres a que deberían existir más medidas arancelarias para productos de fuera de la UE?

Esto se llama reciprocidad. El dumping social y económico que se produce en otras zonas geográficas no puede ser una norma que Europa deje de contemplar. Es algo que seguiremos reivindicando y desde el PP lo vamos a defender.

NUESTRAS PORTADAS DEL MES

MAYO



ENTREVISTA > Vicente Castillo y Sergio Ortiz / Arquitecto e ingeniero (Catal, 2-diciembre-1980 y Alicante, 18-junio-1974)

«Aún está por ver el impacto de la IA y su enorme potencial» v. Castillo

Su proyecto 'RL-Energy Plus' puede hacer edificios sostenibles mediante el uso de la inteligencia artificial

FERNANDO TORRECILLA

La Inteligencia Artificial (IA) ya está aquí, una herramienta que ni podamos ni seguramente debamos parar. La siguiente cuestión es cómo nos va a afectar, si se perderán muchos empleos y de qué modo nos sabremos adaptar, porque esa es la clave: dominarla para nuestro beneficio, como ya pasó anteriormente con la llegada de Internet.

Es un tema candente que queremos tratar con dos especialistas de la materia, Vicente Castillo y Sergio Ortiz, quienes precisamente han desarrollado una plataforma informática, 'RL-Energy Plus', que simplifica el proceso de entrenamiento de agentes inteligentes.

El inicio

Hace unos años Sergio comenzó a interesarse por la IA, y tras formarse en la tecnología "necesitaba encontrar excusas que me permitieran aplicarla a la realidad, pues no lo hacía en mi día a día". Lo hizo primero con un amigo ingeniero industrial, uniéndose poco después Vicente.

Ahora, estos dos genios -que recuerdan un poco a los de la serie 'The Big Bang theory'- optan a un premio de la multinacional japonesa NTT gracias a su proyecto que persigue hacer edificios sostenibles.

¿En qué consiste exactamente vuestro proyecto?

Vicente Castillo (VC) - Hemos desarrollado una plataforma informática, 'RL-Energy Plus', que integra un motor de simulación de eficiencia energética de edificios con una técnica de IA denominada Aprendizaje Reforzado Profundo.

Esta IA, aplicada a un edificio en concreto -en el que estamos haciendo una simulación energética-, nos permite encontrar un patrón de uso óptimo para un objetivo que nos marquemos, como puede ser mejorar el confort minimizando el consumo energético.

Sergio Ortiz (SO) - La plataforma no solo ayuda en la energía en los edificios, sino que puede tratar otros tipos de problemas, utilizando nuevos simuladores. Paralelamente se pueden emplear otras técnicas, complementarias al aprendizaje reforzado profundo.



Vicente Castillo.

Es decir, hemos hecho una abstracción del proceso de aplicar IA a un problema.

¿Los beneficios pueden ser muchos más?

SO - Por supuesto. Empezamos con simuladores para edificios y nos hemos dado cuenta de que existen otros simuladores que posibilitan ver cómo las ciudades coordinan la generación de energía, en ocasiones en agrupaciones de edificios, denominados distritos.

Es un mundo en el que la aplicación de la IA, mediante simuladores o datos generados, es muy habitual.

VC - Hemos hecho una especie de sistema que aprende a 'jugar' en un edificio con las variables que le dejemos tocar, como pueden ser subir y bajar persianas, manipular los termostatos del A/C... El sistema aprende cómo debe hacerlo para que esa sala esté a la temperatura adecuada.

«La plataforma ayuda en la energía de los edificios y puede tratar otros tipos de problemas»
S. Ortiz

¿Cómo fue seleccionada vuestra iniciativa por la multinacional NTT?

SO - En realidad trabajo para NTT Data, que es una de las divisiones de esta gran compañía, la Telefónica de Japón. Lanzaron un concurso de sostenibilidad entre los proyectos que habían hecho todas las divisiones. Para que nos hagamos una idea de la dimensión de esta empresa, solo la división de NTT Data tiene alrededor de 190.000 empleados.

Aunque se trate de un concurso de mi compañía, la plataforma que hemos creado es un proyecto personal nuestro, entre Vicente y yo. No es un caso usual, pero nos dejaron participar. Se presentaron 156 y nos quedamos unos cincuenta.

¿Cuál ha sido la metodología de trabajo entre ambos?

VC - Ambos nos conocimos hace muchos años, en otro contexto, y mantuvimos el contacto y la amistad por medio de diferentes foros.

«El sistema 'juega' con las variables que le dejemos, como subir y bajar persianas» V. Castillo



Sergio Ortiz.

Los dos somos project manager certificados; estamos en el circuito de gestión de proyectos de Alicante y ambos somos muy 'frikis' de la tecnología.

Y el germen de todo, ¿cómo surgió?

VC - Empezamos el proyecto hace cerca de cuatro años, poco antes de la pandemia, primero mediante videollamadas. Seguidamente, cuando estaba ya a un nivel mucho más desarrollado, quisimos poder testarlo en algún ejemplo real.

Hablé con el arquitecto, Antonio Galiano; quedamos los tres y surgió la oportunidad de analizar un proyecto en concreto, como si estuviéramos creando una vacuina y necesitáramos ratones.

¿Fue un caso real o dos?

VC - Finalmente dos, que nos planteó el propio Antonio. El primero fue una iglesia, en València, que tiene un problema de sobre-

calentamiento, desajustándose a nivel de CO2, temperatura y humedad; y el segundo, el Auditorio de la Diputación de Alicante.

La universidad alicantina, que estaba haciendo sus propias investigaciones, solicitó un proyecto al Centro de Inteligencia Digital de Alicante (CENID) que tenía varias partes. El aprendizaje en la iglesia nos sirvió posteriormente para el auditorio. Entramos en la última fase de este proyecto del CENID con nuestra plataforma, para que se pudieran hacer experimentos de IA.

¿Vais a tener que ir a Japón?

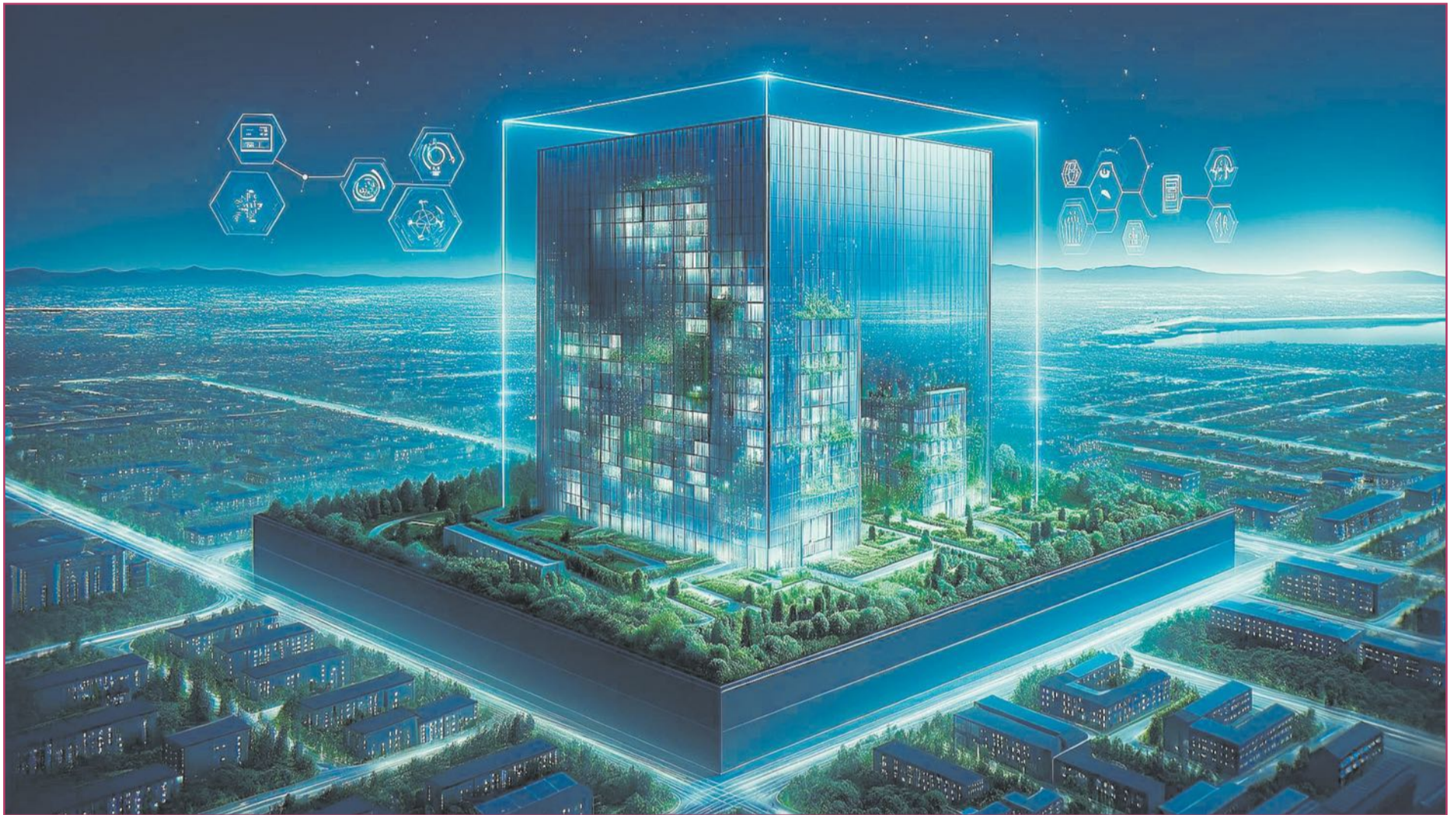
SO - Desconozco si iremos, pero en ese supuesto lo haré yo solo, por ser un tema interno de la compañía. En mayo publicarán quién ha ganado y no soy especialmente optimista, aunque serán varios los ganadores; en 2022 fueron doce.

Otros proyectos cuentan con presupuestos altísimos, de cientos de miles de euros -también con fuertes promociones-, y el nuestro es mucho más modesto.

¿Las opciones entonces son mínimas?

SO - No sé. Sí dudo que nadie con nuestro nivel de recursos haya podido hacer algo similar. Tendríamos una opción muy real si valoran el hecho de que no lo ha hecho una organización, sino dos personas durante los fines de semana.

«No soy excesivamente optimista para ganar el premio; otros proyectos tienen mucho más presupuesto» S. Ortiz



Proyecto RL-Energy Plus.

Dentro de los valores de la compañía está el emprendimiento. Por lo tanto, desconozco si tenemos muchas o pocas posibilidades.

VC - Somos un poco David contra Goliat (ríen).

¿La IA nos va a cambiar tanto la vida?

SO - Absolutamente sí. Lo más representativo es que ya hoy, y en unos años mucho más, ese deseo de “ojalá tuviera al genio de la lámpara en el móvil” ya se está produciendo.

Antes era un problema el acceso al conocimiento o tener una duda y disponer de algo que te la respondiera. Ahora el problema va a ser “qué preguntas le hago y qué quiero hacer”.

Ponednos ejemplos.

SO - Si anteriormente se precisaba de un equipo de especialistas para llevar a cabo una actividad o tarea, con una IA se reduce muchísimo esa necesidad, debido a que mucho del conocimiento especializado está condensado.

Además, puedes establecer un diálogo con esa IA, añadiendo vídeos, códigos... pues es multimodal, casi puede ‘entender’ cuál es el problema que estás teniendo y te ayuda.

¿La sociedad se hará todavía más individualizada?

SO - Intuyo, sobre todo, una mayor desigualdad, que se va a exagerar. La gente que sepa

muy bien qué es lo que quiere y cómo ir hacia ello mediante esta herramienta va a tener una gran ventaja.

Como decía Sam Altman, un solo individuo va a montar una organización que facture un billón de dólares. Otros, en cambio, no se subirán a esta onda. Entonces, ¿cómo compites?

VC - El impacto de la IA está aún por ver. Su potencial es enorme, exagerado en algunos casos.

A nivel positivo nos va a permitir solucionar ciertas situaciones tecnológicas que sin ella sería imposible: ciencia, enfermedades... El trabajo de los químicos y bioquímicos, por ejemplo, se va a acelerar muchísimo.

¿Lo habéis vivido en vuestras propias carnes?

VC - Exacto. Nosotros mismos estamos viendo las dificultades de pasar del contexto de la aplicación de la IA en un ordenador a uno real. Es infinitamente mucho más complejo; entran en juego muchas más variables,

de las cuales numerosas no modelizables para incorporarlas al sistema.

Negativamente, en algunas profesiones la obsolescencia va a llegar a una velocidad alucinante. Un ejemplo claro es el de traductor de idiomas, aunque otros dicen que la IA no va a suponer la pérdida de empleos, cosa que dudo.

¿Está justificada la incertidumbre que tiene mucha gente?

VC - Sin duda, la misma que vivimos todos los de mi generación desde que acabamos el periplo universitario. Salí al mercado laboral y estalló lo de Lehman Brothers, colapsando en septiembre de 2008.

Estudiando pensábamos que un arquitecto sería una persona con un determinado estatus y calidad de vida, pero la actividad cayó un noventa por ciento. Seguidamente llegó la pandemia, guerra en Ucrania y en Oriente

Medio... Por tanto, la incertidumbre es ya una constante con la que debemos saber vivir. La IA lo que hará es acelerarla.

¿Qué otros empleos están en peligro?

SO - No soy un experto en la materia. Lo que va a obligar a muchos es a cambiar nuestros roles, como es el caso de los diseñadores. A pesar de la IA, lo que se valora es su gusto y talento, por lo que, aquellos que se adaptan, seguirán con su actividad, pero de un modo mucho más eficaz y eficiente.

Hay que moverse, ver cómo cambia el panorama. Está claro que, si quieres trabajar igual sin cambiar, en algunas áreas va a ser complicado. Cuando sucedió la Revolución Industrial, en el siglo XVIII, ya pasó; pero ahora será mucho más bestia.

Al inicio, recordemos, costó adaptarse a Internet.

VC - Existe un matiz del que apenas se habla, y no es tanto

que te vayan a quitar el trabajo como el valor percibido por ese trabajo.

Volvamos al ejemplo de un traductor. Antes, traducir un documento de diez páginas costaba una semana o semana y media, mientras ahora se puede completar la misma función en treinta minutos, mediante DeepL Translate.

¿Entonces debe cobrar lo mismo? Y si lo hace, ¿cuánto tardará su competencia en pedir menos por la misma labor? Lo que puede suceder, sobre todo, es una pérdida de ingresos.

¿La sociedad está preparada para este cambio?

VC - No, se necesita invertir a todos los niveles -como están haciendo en algunos países- y prepararnos para esto que viene.

SO - Está yendo tan rápido que ninguna de las estructuras sociales, no solo la economía, puede ir a su ritmo.

Puede que se disparen las depresiones, los suicidios.

VC - Incluso en esto la IA podría ser beneficiosa, en lugar de un elemento negativo, con asistentes que ayuden a esas personas.

El problema es que las instituciones están llegando tardísimo a esta evolución, y son empresas privadas las que por sus propios intereses están definiendo nuestro futuro más cercano.

«Uno de los problemas de la IA va a ser qué preguntas le hago y qué quiero hacer»
S. Ortiz

«Mediante la IA el trabajo de los químicos y bioquímicos, por ejemplo, se va a acelerar muchísimo»
V. Castillo

«Está justificada la incertidumbre que genera la IA, la misma con la que vivimos hace años»
V. Castillo

ENTREVISTA > Diego Pérez / Fiscal de delitos de odio y violencia contra la mujer de la fiscalía provincial de Alicante (Madrid, 1977)

«La ley no admite ningún tipo de distinción entre los seres humanos»

La fiscalía de delitos de odio se puso en marcha para proteger de éstos a colectivos LGTBI y diferentes etnias, que están entre los más perjudicados

M. GUILABERT

Los delitos de odio son actos criminales motivados por prejuicios hacia ciertas características de la víctima, como su raza, religión, o identidad de género. Estos actos pueden incluir agresiones físicas, vandalismo, intimidación o acoso verbal. Su impacto va más allá de la víctima individual, afectando a comunidades enteras al propagar miedo y división.

Igualdad y tolerancia

La legislación contra los delitos de odio busca proteger a las personas vulnerables y promover la igualdad y la tolerancia. La identificación y condena de estos actos son fundamentales para construir una sociedad inclusiva y respetuosa.

¿La línea entre la libertad de expresión y el delito de odio puede ser muy delgada?

Sí, y eso aparte de prestarle a confusión, hace en muchos casos muy difícil la aplicación de la ley. Por eso es muy importante distinguir aquellas acciones que se realizan dentro del contexto de la libertad de expresión que todos tenemos, con las que transgreden la dignidad de las personas. Ya sea de forma verbal o física, por su condición sexual, raza, religión y discapacidad, entre otras, y que estén reconocidas como delito de odio por la ley.

Como ejemplo recuerdo un caso en Málaga, en el que, en el transcurso de una discusión vecinal entre un hetero y un homosexual, el heterosexual le llamo 'maricón' al otro. No se consideró delito de odio, porque se entendió que el insulto no



era premeditado, sino una consecuencia de la discusión entre dos vecinos.

¿En España recurrimos al insulto con demasiada facilidad?

Pues sí, forma parte de algún modo de nuestra cultura, y tenemos un gran repertorio de 'tacos'. Recurrimos al insulto fácil en una discusión: al que lleva gafas se le llama 'cuatro ojos'; al que tiene sobrepeso se le llama 'gordo', y al gay se le llama 'maricón', o al negro se le llama negro con desprecio, pero son solo eso... insultos, que en ocasiones podrían considerarse como delito de injurias.

Solo cuando se utiliza con un motivo discriminatorio, con la única finalidad de dañar la dignidad y humillar a una persona o

colectivo, y si además existe otro tipo de agresión física, se considera delito de odio.

Cada vez más en las redes sociales proliferan este tipo de actos con consecuencias en muchos casos terribles. ¿La ley tiene las armas necesarias para luchar contra esta reciente realidad?

El problema con el que nos encontramos en las redes sociales es que los servidores están en el extranjero. España tiene su jurisdicción dentro de España, y esto complica las cosas a la hora de aplicar la ley.

Es una cuestión muy preocupante, porque las redes sociales generan una falta de sensibilización a la hora de atacar a alguien, porque no estás cara a cara, sino detrás de una pantalla,

y eso te hace más insensible, menos empático, y menos capaz de percibir el dolor ajeno.

¿Esto afecta especialmente a los más jóvenes?

Efectivamente, esto atañe sobre todo a la gente más joven, y ha dado lugar a problemas muy serios como violaciones en manada, o el acoso escolar, que en ocasiones acaba en suicidios. Porque el problema no acaba cuando sales del colegio, continúa después a través del móvil.

Precisamente la limitación de edad en el Código Penal es motivo permanente de debate. ¿Cuál es su opinión?

Lo que está claro es que no se puede castigar igual a un menor que a un adulto, por terrible que sea lo que ha hecho. De

«Es un error la creencia de muchos de que la ley del menor no castiga»

los catorce a los dieciocho es la edad de la ley penal del menor, periodo en el que se establecen medidas con la finalidad de reeducarles, que en algunos casos llega a ocho años de reclusión, y en los casos más graves pueden ser más.

Por lo tanto, la creencia de muchos de que la ley del menor no castiga es un error. Además, sus padres tendrán que hacer frente a la responsabilidad civil.

¿Los colectivos LGTBI son los que peor parte se llevan?

Son de los más perjudicados, desde luego. La igualdad debe ser igual para todos, y no puede ser que se hagan distinciones a la hora de entrar a una discoteca, por ejemplo, o a un restaurante o para conseguir un trabajo, y que te lo impidan por el hecho de ser trans.

Otro ejemplo: recientemente en Elche dos jóvenes que iban cogidos de la mano fueron abucheados e insultados por un grupo de personas. En muchas ocasiones siguen recibiendo acoso, burlas, robos y agresiones, a pesar de que se supone que somos un país avanzado y civilizado.

¿Qué otros colectivos son objeto de discriminación y de atentar contra su dignidad?

Personas de diferentes etnias a las que atacan por el color de su piel. La religión, personas con discapacidad, migrantes, refugiados, y en general cualquier

«En la carrera judicial el 78% son mujeres con brillantes resultados, pero en los cargos importantes predominan los hombres»

«Los colectivos LGTBI siguen estando entre los más acosados por este tipo de delitos»

grupo o persona puede ser objeto de conductas de odio, dependiendo de los prejuicios de quien o quienes les atacan.

En España está además proliferando la discriminación por la edad, especialmente a mujeres. Hace poco conocí el caso de tres mujeres que no las dejaron entrar a un local de ocio porque eran mayores, y os aseguro que es algo que se produce cada vez más a menudo. El derecho a la admisión no puede chocar con la dignidad de una persona.

¿Cuál es el aspecto que más destacaría sobre las consecuencias de un delito de odio?

Destacaría dos aspectos que me parecen muy importantes: por un lado, la persona seleccionada para estos actos se siente cazada, y le genera un impacto psicológico que le hace sentirse inferior, linchado y humillado frente a los demás.

Pero, además, afecta a la comunidad a la que pertenece, que también va a sentir esa sensación de miedo e inseguridad, y se van a sentir desprotegidos por el estado. Esa sensación colectiva puede dar lugar en ocasiones a posibles disturbios civiles para revelarse frente a esa situación. Me viene a la memoria ahora por ejemplo los disturbios recientes en Estados Unidos por la muerte injusta de un ciudadano negro a manos de la policía, que provocó grandes disturbios como respuesta.

¿Qué sentencias en este sentido le vienen a la memoria?

Muchos recordarán un suceso ocurrido en Barcelona en 2020. En la terraza de un bar una pareja hablaba tranquilamente en catalán sobre política, y un hombre les agredió brutalmente, mientras les gritaba “independentistas de mierda, os vamos a matar a todos”. Fue claramente un delito de odio. Recuerdo otro caso en el que no dejaron entrar a un joven con síndrome de Down a una discoteca.

También me viene a la mente el caso de un juez en Murcia que fue condenado por retrasar intencionadamente una adopción a dos mujeres lesbianas. Fue denunciado e incluso apartado de su profesión. Otro terrible suceso fue el protagonizado por un grupo de jóvenes, que terminaron una noche de fiesta prendiendo-

«Está proliferando la discriminación por la edad, especialmente a mujeres»



Nuestra redactora M. Guilbert en un momento de la entrevista a Diego Pérez.

le fuego a un indigente que dormía en la calle, y acabaron con su vida para divertirse.

Somos especialistas también en hacer chistes o memes de todo tipo. Los recuerdo sobre defectos físicos, personajes públicos o incluso sobre víctimas de atentados terroristas. ¿Cómo los califica la ley?

Ahí habría que ver lo que nosotros llamamos el ánimo subjetivo y la finalidad con la que se ha hecho, y distinguir la barrera entre el humor y el odio.

Un chiste o una broma puede ser doliente, humillante y atentar contra el honor, pero es difícil que se considere delito.

¿Tiene la ley las suficientes armas para demostrar los delitos de odio?

No es fácil, porque nos encontramos con impedimentos, como la falta de estadísticas. Principalmente porque no se suelen denunciar estos hechos. Según la última memoria de la fiscalía, solo se denuncian entre un 15 y un 20% los hechos que pueden considerarse como delitos de odio.

Muchas veces porque se acepta por parte de la víctima, ante el convencimiento de que no va a servir de nada denunciar.

Otras veces por el miedo a la policía, como consecuencia del recuerdo de épocas pasadas de represión, que nada tienen que ver con la actualidad. También extranjeros sin permiso de residencia que temen ser expulsados, y en otros casos la vergüenza de la víctima a exponerse a un juicio o simplemente miedo.

¿Ocurre lo mismo con la violencia de género?

Ahí tenemos un grave problema, y es que muchas mujeres siguen protegiendo a sus agresores, y llegan al juicio y se acogen a la dispensa de no declarar contra ellos.

Aunque les hayan dado una paliza, piensan en que van a meter en prisión al padre de sus hijos, o las familias les han presionado y les han convencido de que no es para tanto, o muchas

«Las redes sociales generan una falta de sensibilización a la hora de atacar a alguien»

veces por el miedo a la reacción del agresor.

¿El hecho de producirse en la intimidad lo complica aún más?

Esto nos pone las cosas muy difíciles a los jueces y fiscales, porque por mucho que exista una parte de lesiones o una denuncia previa, si a la hora del juicio manifiesta lo contrario, no podemos hacer nada. Una vez más estos hechos cobardes ocurren en la intimidad y son difíciles de demostrar.

Afortunadamente cada vez son más las mujeres que siguen adelante en sus denuncias y se hace justicia.

¿La ley del 2007 de igualdad entre mujeres y hombres vino a demostrar el machismo en las altas esferas?

Esa ley vino a demostrar la discriminación que se vivía en ciertos altos cargos prácticamente vetados a la mujer, y se consiguió que se aplicaran las cuotas de un 40% de participación de la mujer en política, consejos de administración, justicia, etc. Hubo muchos, entre ellos sorprendentemente alguna diputada, que dijo que debían prevalecer los méritos frente al sexo, pero sabemos que eso en la realidad no es así.

No hay que más que ver, por ejemplo, que en la carrera judicial el 78% son mujeres con brillantes resultados, pero a la hora de la verdad, en los cargos importantes de la justicia la mayoría son hombres. Lo mismo ocurre en política, empresas, etc. La aplicación de esta ley pretende reequilibrar esas situaciones de desigualdad.

¿Usted, por su trabajo, se ha sentido en alguna ocasión víctima de delito de odio?

Creo que todos en algún momento de nuestras vidas nos hemos sentido así, pero es cierto que por mi trabajo, en más de una ocasión, he recibido insultos, e incluso alguna amenaza, por defender a ciertos colectivos en el ejercicio de mi labor.

«A veces he recibido insultos y amenazas por defender a ciertos colectivos en el ejercicio de mi trabajo»

Alianza para seguir innovando

Cetaqua inaugura una nueva delegación en la Comunitat Valenciana en colaboración con Hidraqua

REDACCIÓN

Cetaqua aterriza en la Comunitat Valenciana y lo hace con una nueva delegación, de la mano de Hidraqua, con el objetivo de posicionarse a la vanguardia en innovación y hacer frente tanto a las necesidades locales, como a las derivadas de la emergencia climática e hídrica de hoy en día.

Se trata de una nueva colaboración entre ambas compañías, cuya relación se extiende a más de una década. Mientras Hidraqua gestiona todos los procesos vinculados con el ciclo integral del agua en el territorio, Cetaqua es un centro tecnológico del agua de referencia internacional.

Además, es líder en la consecución de proyectos europeos de I+D+i, con presencia en Cataluña, Andalucía, Galicia y Chile. Posee más de quince años de experiencia en el desarrollo e implementación de este tipo de soluciones aplicadas al sector del agua y al medio ambiente.

A la vanguardia

La nueva delegación dará la posibilidad de situar a la Comunitat Valenciana en una poderosa posición de privilegio en cuanto a innovación, mediante una estrecha colaboración con el ecosistema local.

En este sentido, resaltar que Cetaqua coopera con una importante red de universidades, centros tecnológicos, startups y firmas (nacionales e internacionales) que le hacen ser un referente europeo en innovación en el sector del agua.

Este nuevo equipo de Cetaqua anhela, asimismo, ayudar a generar grandes proyectos de innovación que puedan proporcionar soluciones en la optimización de la gestión del agua y el medio ambiente en nuestros sectores prioritarios, es decir, turismo, industria y agricultura.

De igual modo, trabajará en la co-creación de nuevas soluciones digitales, que se implementarán por medio de la red de centros Dinapsis de la Comunitat Valenciana.

Se harán frente a las necesidades locales y a las derivadas de la emergencia climática e hídrica



El equipo

Javier Anguiano, Gerente de Operaciones de València y Castellón, es el máximo responsable de la nueva delegación, y también asumirá las funciones de coordinador de proyectos e iniciativas de innovación vinculadas al centro tecnológico del agua en el país.

El objetivo, sin duda, es orientar la estrategia de innovación. Para ello se ha confeccionado un fiable Consejo Asesor compuesto por Manuel Pulido, catedrático de Agua y Medio Ambiente, director del IIAMA-UPV y coordinador de Institutos Universitarios de Investigación; Ana Ciudad, directora gerente de la Fundación ValgrAI, y Ángel Robles, profesor y vicedecano de la Escuela de Ingeniería e Investigador Grupo UPV-UV CALAGUA de la Universidad de València.

También estarán Armando Ortuño, Profesor Titular de Territorio, Transporte y Medio Ambiente del Departamento de Ingeniería Civil de la Universidad de Alicante; Fernando González-Candelas, catedrático de genética, del grupo de investigación de Evolución y Salud de la Universidad de Valencia, Fundación FISABIO; Tonia Salinas, di-

rectora gerente de la Fundación UMH, gestora del Parque Científico de la UMH, Fundación UMH; Juan Fuster, delegado del CSIC en la Comunitat Valenciana; Iñaki Casals, director de Innovación de Aguas de Alicante, y Adela Yáñez, directora de Innovación de Labaqua.

Sus desafíos

El Consejo Asesor tiene ante sí diferentes desafíos, como la calidad de los recursos hídricos, debido a que la Comunitat Valenciana, al igual que el resto de España, se ve afectada por la sobreexplotación de los acuíferos, la intrusión marina o la contaminación por exceso de nutrientes.

Son más de 15 años de experiencia los que tiene Cetaqua en el desarrollo e implementación de este tipo de soluciones

Otro es la gestión eficiente y sostenible del agua, para garantizar la cantidad y calidad de los recursos hídricos, tan determinante para el desarrollo del turismo y la agricultura.

El tercer reto consiste en la resiliencia hídrica, la gestión de las sequías y las inundaciones, tan habituales en nuestra comunidad autónoma, con impacto tanto en la actividad económica como en las infraestructuras.

Finalmente, la promoción de la economía circular del agua, que brinda oportunidades económicas y reduce la presión sobre los recursos hídricos.

Simbiosis

El Consejo Asesor, además, aúna la experiencia de Cetaqua en el ámbito de la innovación con el de Hidraqua en el conocimiento de representantes académicos y científicos.

Entidades que sobresalen son el CSIC, órgano rector e indispensable en la estructura de Cetaqua, sin olvidarnos de la Universitat de València, la Universidad Miguel Hernández de Elche, la Universitat Politècnica de València y la Universitat d'Alacant.

Se suman al consejo compañías tales como Valgrai, La-

baqua y Aguas de Alicante, que ejercerán de agentes de innovación claves de la Comunitat Valenciana.

El primer encuentro

La primera reunión del Consejo Asesor, que tuvo lugar en la sede de Dinapsis València, marca el punto de partida de una colaboración efectiva para la elaboración de proyectos de I+D+i locales, con aplicación directa en los desafíos hídricos de la región y sus empresas.

Por último, están previstos nuevos encuentros en los próximos meses y se iniciarán novedosas iniciativas colaborativas, lideradas por el propio Consejo Asesor.

El objetivo es orientar la estrategia de innovación y para ello se ha confeccionado un fiable Consejo Asesor

**RECICLA
I UNEIX-TE A
L'ECONOMIA
CIRCULAR.**



GENERALITAT
VALENCIANA



ecoembes
El poder de la col·laboració

ENTREVISTA > Ana Sánchez / Presidenta de la Cofradía de la Santa Mujer Verónica de Elche

La cofradía de la Santa Mujer Verónica de Elche cumple 75 años

Los actos de celebración culminaron con un Encuentro Nacional

M. GUILBERT

La Cofradía de la Santa Mujer Verónica tiene una dilatada historia, cuyos inicios se remontan a 1948, cuando fue fundada por la Sociedad de la Coral Ilicitana. La imagen era de Olot, de pasta de madera, y procesionaba desde el convento de las Clarisas.

El primer trono era de estilo barroco, portado por veinticuatro costaleros y realizado en Elche por artesanos de la cofradía. En la actualidad son más de cuatrocientas personas las que conforman esta longeva hermandad.

Más de 100 costaleras

Desde su fundación, los presidentes han sido siempre directivos pertenecientes a la Coral Ilicitana, hasta que la sociedad desapareció, y su último presidente, Juan Crespo Riera, le dio la cofradía al socio, Roberto Casanova Leal, en 1977. En la actualidad es una mujer la que preside esta cofradía desde 2015, Ana Sánchez.

La mujer ha ido cobrando gran protagonismo en la Verónica, desde que en 1992 el trono de esta cofradía salió por las calles de Elche portado a hombros por 78 costaleras, y ahora son más de cien las mujeres que lo portan. La actual presidenta fue una de las primeras mujeres costaleras en Elche en el año 95.

Para ser costalera, ¿qué preparación se requiere?

Lo primero es la fe a la Virgen, que es lo nos mueve más que nada. Tenemos una lista de espera de casi doscientas mujeres que quieren ser costaleras. Por lo demás, lo más importante son los ensayos, que sirven de entrenamiento, para acostumar al cuerpo a soportar un peso al que no está habituado.

Después de Navidad comienzan ya los ensayos una vez a



la semana, para que llegado el momento hayamos ejercitado lo suficiente, para que no surja ningún problema ni ninguna lesión en la espalda.

Sin olvidar el trono infantil desde 2009, de donde han salido muchas de las actuales costaleras...

Claro. La cofradía creó en 2009 un trono infantil, con atributos de la pasión, portando una alegoría de la Santa Faz, insignia de la Santa Mujer Verónica, realizado en Talleres Salmerón, en plata.

Es portado por cuarenta niñas, inmejorable cantera, que un día podrán llegar a ser costaleras del trono titular. Muchas de las que empezaron en el 2009 ya lo son. La verdad es que en los últimos años se está notando mayor participación de gente joven en la Semana Santa, y son muy necesarios para asegurarnos el relevo generacional.

¿Qué actos han celebrado con motivo del 75 aniversario?

Han sido muchos los actos que hemos celebrado durante el año para conmemorar nuestro 75 aniversario.

El último y más reciente, que ha servido para culminar todos esos actos, lo celebramos el último fin de semana de abril, con el IX Encuentro Nacional de Co-

fradías y Hermandades de Santa Faz y Verónica. Hasta Elche se desplazaron delegaciones de diferentes puntos de España.

¿La reliquia peregrina llegó desde Pilar de la Horadada y estará en Elche durante todo el año?

Así es. Quien quiera visitarla todo el año puede hacerlo, en la iglesia del Corazón de Jesús. Por otra parte, las más de cien personas que participaron, tuvieron la oportunidad, entre otras cosas, de disfrutar de una exposición y demostración de trenzado de palma blanca.

Por la tarde se hizo la procesión extraordinaria con la reliquia peregrina y con la imagen de la Santa Mujer Verónica. A la llegada a la Basílica de Santa María, se realizó la 'levantá' a la Virgen de la Asunción.

¿Algún acto más a destacar?

Sí. No me quiero olvidar de la Feria Diocesana 'Lux Mundi', que se celebró en enero, donde nuestras costaleras portaron la imagen de nuestra patrona, la Virgen de la Asunción, lo que queremos agradecer a la Sociedad Venida de la Virgen.

¿En tantos años han sucedido muchos cambios?

Los cambios han sido todos para ir mejorando. En los años

setenta se le puso ruedas al trono y en los ochenta se cambió de nuevo. Dos años más tarde, en 1982, se encargó una imagen nueva de talla en madera al escultor Valentín García Quinto, y cambió su salida a la parroquia de San José, detrás de la Cofradía de Nuestro Padre Jesús de la Caída. Ese año se estrenó la pintura con la cara de Cristo, obra de este mismo autor.

¿Los últimos cambios son relativamente más recientes?

Así es. Ya en 1999 se realizó el manto por Talleres Escudero de Orihuela en terciopelo azul marino con bordados en oro, y en el año 2002, la imagen estrenó túnica blanca de terciopelo con bordados en hilo de oro realizado también por Talleres Escudero.

¿Siempre hay un recuerdo entrañable de la Coral Ilicitana?

Sí. Siempre. Gracias a ellos se creó esta cofradía hace 75 años, y gracias a ellos aún estamos aquí. Desgraciadamente ya quedan muy pocos de esos inicios, pero aún tenemos la suerte de contar con algunos de aquellos fundadores entre nosotros, y siempre tenemos presente de dónde venimos.

La vinculación con la Cofradía de La Caída sigue siendo especial, motivada por el encuentro del Cristo con la Verónica cada Semana Santa.

Es que desde los inicios de la Verónica, en el año 48, hemos ido unidos a la Cofradía de La Caída.

Con ellos protagonizamos uno de los encuentros más emotivos de la Semana Santa. Se trata del encuentro de Nuestro Padre Jesús de la Caída y la Santa Mujer Verónica en la plaza de Baix, cuando a la Santa se le abre el pañuelo con la faz de Cristo. Una escena en la que las cuadrillas de costaleros tienen especial protagonismo.

«En los últimos años se está notando un aumento de participación de gente joven»

«Tenemos una lista de espera de más de doscientas mujeres que quieren ser costaleras»

«Todos los cambios han sido para ir mejorando»



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

¿Le pasa algo a nuestra democracia?

Últimamente se habla de democracia como si fuera diferente para unos que para otros. Y la democracia es la que es, que todo el mundo tenga derecho a votar y que esa votación de lugar a un parlamento representativo de todos los españoles.

En el caso de nuestro país son luego los parlamentarios los que eligen al presidente del Gobierno, independiente de que este haya sido el más votado o no. Hasta ahí todo es indiscutible en nuestra Constitución.

Tensión partidista

Otra cosa es la tensión entre los partidos, histórica en nuestra democracia. Por un lado, desde la derecha se critica la composición del Gobierno con partidos nacionalistas e independentistas de izquierda y derecha; y por otra desde la izquierda se critican los gobiernos autonómicos y locales del PP con Vox.

En los debates unos lanzan acusaciones a los otros, muchas veces infundadas. El Gobierno nacional ha estado pidiendo contantemente la dimisión de la presidenta de la Comunidad de Madrid atacando a sus familiares, algunos como su hermano con un caso que fue archivado por la Fiscalía Europea, y en cualquier foro, incluyendo las sesiones de control al Gobierno de la nación que debería de servir para que éste conteste sobre su gestión y no pidiendo dimisiones en otras instituciones.

Y por parte de la oposición se han sacado unas informaciones para atacar a la mujer del presidente, sin tener certeza de estas y sin que se haya demostrado que existe delito. Todo un despropósito, pero por todas las partes; el parlamento no debería ser un 'Sálvame', sino el lugar de debate de cosas serias que afectan a todos. Pero eso sí, ante la guerra de unos con otros no vale que unos tengan la piel más



fina y ataquen, pero no puedan ser atacados.

Justicia igual para todos

La justicia está para algo y o se cree en ella o no se cree, no puede uno hacerlo solo cuando le viene bien. Y si se cree en ella deberá ser esta la que juzgue las denuncias que reciba sobre actitudes ilegales si las hubiera. Mucha gente es acusada sin fundamento y admitida a trámite esa denuncia, y no queda otra que defenderse. Si eso no debe ser así, genial, pues cambiemos las reglas del juego para todos, no según nos interese.

Cuando hablamos de democracia a mí me gustaría que se tratase con seriedad los temas que nos afectan realmente a todos, al País. Y me gustaría que los compromisos por los que los ciudadanos emiten sus votos luego se cumplieran, porque si no ese voto podría haber sido diferente. Cuando alguien se compromete verbalmente (mítines) y por escrito (programa electoral) debería ser esa su única hoja de ruta.

Asumir los compromisos

Eso sería realmente defender la democracia. Valorar realmente lo que han votado los ciudadanos, y no luego cambiarlo y hacer otra cosa, porque eso es una falta al compromiso por el que le han votado. Y lo criticamos cuando Rajoy ganó diciendo que iba a bajar los impuestos y lo primero que hizo fue subirlos. Y lo hemos hecho con el compromiso de Sánchez de que la amnistía era inconstitucional y Puigdemont vendría a España detenido, para pasar a defender la amnistía y los derechos del prófugo.

Felipe González ganó las elecciones con 'OTAN no' e hizo el referéndum prometido en su programa. Aunque el ya defendiera en ese momento la permanencia en la Alianza Atlántica, no ignoró esa promesa permaneciendo en la OTAN sin dicha consulta a la población.

Cuidado con dividir

Estamos volviendo a dividir a España en bandos, con el peligro que eso conlleva,

y a que cada uno piense que la democracia solo es lo que dice su bando. Ya hemos pasado en años anteriores de hacer es-craches de unos a otros, que luego eran persecuciones cuando se hacían desde el otro lado.

Luego está el dinero de todos que el CIS utiliza a su antojo. No ha consultado todavía sobre la amnistía, pero se hace una exprés por la carta de un presidente y su retiro de cinco días, sin que haya ocurrido nada nuevo en España salvo temas personales.

Todo el mundo tiene derecho a tener sus propias reflexiones personales, pero no se puede hacer de eso un problema nacional. Por cierto, que llama la atención que desde la defensa del feminismo sea el hombre quien tiene que defender a la mujer y no ella misma, pero eso es otro tema.

Trumpismo

Nadie puede hacer suya la democracia, pero sí puede intentar con ese victimismo movilizar a sus seguidores. Tenemos el caso claro de Trump en EE.UU. que intenta, y consigue, convencer de que todos sus problemas personales, no políticos, son culpa de los jueces y los medios de comunicación.

Considero que es necesaria una reflexión de todos, y que hay que exigir a nuestros mandatarios políticos que hablen de política, de los temas del Estado, que es para lo que se les ha votado. De los temas personales cada uno que se ocupe en su casa y, en cualquier caso, para eso están los juzgados.

¿Respetar el resultado de las urnas? Claro, sin duda, en todos los casos. ¿Poder cuestionar la gestión? Evidentemente, para eso está la oposición (ya sea en el Estado, autonomías o ayuntamientos) y los medios de comunicación.

Y una última reflexión, querer llegar a la paz atacando... no parece la forma más coherente.

AQUÍ®

Publicación auditada por **ojb / pyp**

grupo de comunicación

www.aquigrupo.com

EDITA: AQUÍ grupo de comunicación

Teléfono: 966 369 900 | redaccion@aquigrupo.com

AQUÍ en **Valencia**

AQUÍ en **Valencia**

AQUÍ en **Alicante**

AQUÍ en **Elche**

AQUÍ en **la Vega Baja**

AQUÍ en **Torreveja**

AQUÍ en **Orihuela**

AQUÍ en **Benidorm**

AQUÍ en **Alcoy**

AQUÍ en **Elda**

AQUÍ en **Petrer**

AQUÍ en **Villena**

AQUÍ en **Santa Pola**

AQUÍ en **Crevillent**

AQUÍ en **Xàbia**

AQUÍ en **San Vicente**

AQUÍ en **Altea**

AQUÍ en **Alfajar**

AQUÍ en **L'Alfàs**

AQUÍ en **La Nucía**



Ángel Fernández
DIRECTOR



Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO



David Rubio
POLÍTICA



Carmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓN



María Teresa Durán
JUSTICIA



Adrián Cedillo
PROVINCIA VALÈNCIA



Fernando Abad
PROVINCIA ALICANTE



Alejandro Pla
VALÈNCIA



Alejandro Carrilero
VALÈNCIA



Manuela Guilabert
BAJO VINALOPÓ



Fabiola Zafra
VEGA BAJA



Javier Díaz
MEDIO VINALOPÓ



Nicolás Van Looy
MARINA BAIXA



Carlos Forte
VILLENA



Fernando Torrecilla
ALCOY



Alba Berenguer
CORRECCIÓN DE TEXTOS



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Pedro Mateo
CREATIVIDAD



Miguel Asensio
DIBUJANTE

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

ENTREVISTA > María Luisa Molina Gallego / Neurocientífica (San Isidro, 9-septiembre-1970)

«Muchas mujeres estudian ciencias, pero pocas llegan a ocupar altos cargos»

La neurocientífica espera participación económica para el desarrollo de sus investigaciones

FABIOLA ZAFRA

M^a Luisa Molina ejerce actualmente como profesora en el Departamento de Bioquímica y Biología Molecular B e Inmunología de la Universidad de Murcia. Es neurocientífica por vocación, y ha hecho importantes hallazgos en el estudio del funcionamiento y desarrollo del cerebro.

Actualmente reside en Torrevieja, donde participa junto a la Asociación Ars Creatio acercando la ciencia a niños y mayores. Desde AQUÍ hemos querido conocerla mejor.

¿Cuáles dirías que han sido tus mayores logros en tu trayectoria?

Primero, mi trabajo de tesis doctoral con el que conseguí demostrar cómo funciona un canal de potasio, una proteína homóloga a muchas de las proteínas esenciales que regulan el funcionamiento de las neuronas (las células del sistema nervioso), desvelando nuevas dianas farmacológicas y una posible nueva estrategia para el desarrollo de fármacos que permitan corregir alteraciones del sistema nervioso.

«Mediante experimentos en ratones se ha comprobado que el síndrome de Rett es reversible»



M^a Luisa Molina en el laboratorio del Dr. Salvador Martínez, del Instituto de Neurociencias de Alicante.

«En mayo celebramos las VII Jornadas de las Lagunas de Torrevieja y La Mata, organizadas por Ars Creatio»

En segundo lugar, mi trabajo de investigación sobre el síndrome de Rett en el Instituto de Neurociencias de Alicante (CSIC-UMH). Y también me gustaría destacar mi colaboración con la Dra. Rut Valdor de la Universidad de Murcia, donde pudimos identificar nuevos marcadores para el pronóstico y nuevas dianas para la terapia del glioblastoma, el cáncer cerebral más agresivo para el que todavía no hay una cura.

Siempre has tenido interés vocacional por investigar el desarrollo del cerebro, ¿por qué?

Me ha influido mucho tener una hermana que nació con parálisis cerebral. Esto marcó mi vocación por la investigación del cerebro, aunque tengo una curiosidad innata por intentar comprender el porqué de las cosas, lo que me hizo estudiar Biología.

En cuanto conocí que en la Universidad de Alicante existía un programa de doctorado en Neurociencias, no lo dudé; conseguí mi admisión y realicé mi tesina

**2 por 1 desde
69€**

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



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

specsavers.es

Specsavers

Ópticas

(equivalente al trabajo fin de máster) centrada en el efecto del hipotiroidismo en el desarrollo de la corteza cerebral del feto.

¿En qué consiste el síndrome de Rett?

Es una enfermedad rara que se da principalmente en niñas, un trastorno del sistema nervioso de origen genético que impide que el cerebro madure correctamente y puede causar retraso mental.

Las niñas nacen aparentemente normales, pero a partir de los seis meses o un año empiezan a perder lo que han aprendido. Dejan de poder andar, hablar, manipular, tienen dificultades para realizar los movimientos y la comunicación... La mutación no es hereditaria, sino que se produce en el embrión, por lo que no se puede prevenir.

¿Crees que es posible la mejora de los afectados?

Sin duda. Mediante experimentos en ratones se ha comprobado que el síndrome de Rett es reversible. Esto abre una gran esperanza en que una terapia adecuada en humanos pueda, no sólo mejorar los síntomas, sino revertir la patología y hacer que vuelvan a ser niñas normales.

La terapia con células madre ofrece muchas posibilidades. Estoy en condiciones de poder desarrollar una terapia que podría



M^a Luisa Molina ha realizado recientemente visitas guiadas al Museo de Historia natural torrevejense con Ars Creatio | Ana Meléndez

no sólo mejorar los síntomas, sino revertir la enfermedad, pero para ello necesitamos financiación que nos permita hacer los ensayos en ratones antes de pasar a un ensayo clínico en pacientes.

Perteneces a la directiva de la Asociación Cultural torrevejense Ars Creatio...

Efectivamente. Otra de mis pasiones es transmitir lo que se hace en ciencia, tanto a niños como a jóvenes y mayores y, por ello, desde Ars Creatio llevo quince años programando diversas actividades de divulgación científica en Torreveja, ciudad donde vivo.

‘La semana del cerebro’ en marzo, la ‘Noche europea de los investigadores’ en septiembre, y en noviembre ‘La semana de la ciencia’; son fechas donde programo actividades para todos los públicos.

¿Tienes algún proyecto próximo en la asociación?

Precisamente durante mayo tendrán lugar las VII Jornadas de las Lagunas de Torreveja y La Mata, organizadas por nuestra asociación. Habrá talleres que tratan del mundo microscópico de las salinas, se observarán los microorganismos que las habi-

tan, sus propiedades para nuestra salud, etc.

Habrà diferentes actividades que realizaremos durante todo este mes de mayo, y que incluyen rutas teatralizadas por el Parque Natural de las Lagunas (se requiere inscripción previa en arscreatio.com).

Como mujer científica, ¿te sientes integrada y valorada por tus compañeros?

Ciertamente sí. Tengo la suerte de sentirme valorada por la gente que me rodea, tanto en mi trabajo como en la Asociación Cultural Ars Creatio, y por la que

me conoce en general, y eso es de agradecer.

¿Es cierto que existe una brecha de género en el ámbito científico?

El último estudio ‘Científicas en cifras’ realizado en 2023 por el Ministerio de Ciencia e Innovación así lo determina.

Este informe refleja que, pese a que la mayoría de los estudiantes de universidad son mujeres, sólo una mujer de cada cuatro hombres llega a ser catedrática o a ocupar puestos de dirección, y estos datos son prácticamente iguales a los presentados en el primer informe de este tipo realizado en 2007.

¿Quieres lanzar un mensaje a las niñas y mujeres que nos leen y quieren ser científicas?

Que no pierdan las ganas de explorar, de saber. Que sigan adelante preguntándose siempre por qué, que no apaguen su niña interior que es científica de forma natural.

«Necesitamos financiación que nos permita continuar con los ensayos»

EL LIMONAR INTERNATIONAL SCHOOL
ELIS
VILLAMARTÍN

SUMMER SCHOOL
2024

¡DE 3 A 15 AÑOS!
DEL 25 DE JUNIO AL 26 DE JULIO
LUNES - VIERNES

MÁS INFORMACIÓN
Y FORMULARIO
DE INSCRIPCIÓN
AQUÍ

El Limonar International School Villamartín
Las Filipinas, 15. Urb. Blue Lagoon · 03193 San Miguel de Salinas (Alicante)
966 722 821 • summerlim@ellimonar.es

ENTREVISTA > Raquel Puerta Varó / Artista y profesora universitaria en la UMH (Alicante, 1-marzo-1981)

«Soy plenamente consciente de que mi arte, de lo que hablo, es muy extraño»

También profesora de la Universidad de Salamanca, Raquel busca recuperar tradiciones y elementos que se están perdiendo

FERNANDO TORRECILLA

El arte que nos propone Raquel Puerta Varó se podría calificar como personal y único, incluso diferente, empleando materiales como muletón, hilos y hasta piedras. Sin embargo, su fascinación artística va mucho más allá, coordinando exposiciones, investigaciones y participando en numerosos eventos.

De hecho, su vida estaba predestinada hacia el mundo del arte, amándolo desde la niñez. "Insistí muchísimo para poder estudiar Bellas Artes, pese a las escasas salidas que me pronosticaban", recuerda ahora con orgullo.

Entre dos tierras

En la actualidad, después de un largo periplo en la Universidad Miguel Hernández (UMH), en Altea, comparte sus vastos conocimientos en la de Salamanca, la decana de nuestro país. Vive, por tanto, a caballo entre nuestra tierra y Castilla, impartiendo clases presenciales y online, "con el condicionante agregado de haber sido mamá hace poco".

Esa circunstancia, la maternidad, además, le ha cambiado su perspectiva respecto al arte, como veremos. Raquel también forma parte del grupo 'Libera', junto a Esperanza Durán y Rocío Guijarro, y alberga una fuerte vinculación con Alcoy, especialmente con el escultor y pintor Toni Miró.

¿Tu pasión por el arte de dónde surge?

De bien pequeña mis padres (Carlos y Mili), que no se dedicaban a las artes, me llevaron a museos y a todo tipo de actividades culturales. Siempre tuve una gran inquietud por la materia; me fascinaba poder expresarme con otro lenguaje que no fuera el hablado o escrito.

Recuerdo ser una niña y disfrutar en el Reina Sofía de Madrid con una exposición de Louise Bourgeois, o pedir a los Reyes Magos un caballito con lienzo para hacer mis primeras 'obras'.

¿Seguidamente dónde te formaste?

Estudié Bellas Artes en la facultad de Altea y, tras finalizar, hice el doctorado y un máster en Museología y Museografía, ambos en Alicante.



Poco después entré como profesora en la propia facultad de Altea, sustituyendo en un principio una baja maternal. Pero me quedé hasta 2019.

Hasta que te incorporas a la de Salamanca.

Sí, en octubre de ese mismo 2019, de la mano de Antonio Navarro, Pepe Fuentes y Concha Sáez, a los que agradezco la oportunidad eternamente. En Salamanca comencé impartiendo clases en el máster de Educación y ahora estoy como doctora, con plaza fija.

¿Parte de tu trabajo se centra en la investigación?

Así es, ahora en Salamanca en el área de grabado (gofrados). Mis investigaciones están focalizadas en las materias y la impor-

tancia del volumen en el espacio, en este caso vertical.

Además, debido a que el textil siempre me fascinó, me centré en ello, primero en empastes sobre lienzo, trabajando diferentes materiales. Sin duda, cómo se elabora el textil y se une -mediante zurcidos e hilaturas- son procesos que tienen muchísima trascendencia y que relatan muchos conceptos, visual y conceptualmente.

¿Por qué?

Debido a que cuando incide la aguja en el textil, lo que realmente haces es una herida en la materia. Empecé a generar esos discursos, también porque trabajo sobre el individuo, la identidad y la necesidad de liberación del ser. Empleo como medio el textil, realizando a partir de ahí mi obra.

¿En la que utilizas materiales rígidos y semirrígidos?

Por ejemplo, el muletón, una tela plástica que tiene dos modalidades. Igualmente trabajo linos, piedra o metal.

Me siento cómoda con el textil, una manera de hablar desde la perspectiva de la mujer, pues son connotaciones muy vinculadas con el cuidar.

¿Cómo definirías tu estilo?

Personal, una forma diferente de contar las cosas. Intento generar un lenguaje o discurso diferente, recuperando tradiciones y elementos que se están perdiendo.

Soy plenamente consciente de que mi arte, lo que hago, es muy extraño, porque hablo de dolor, de herida y curación, y el público ve sajas, aberturas... Tengo mucha influencia de Lucio Fontana, visible en mis incisiones en los lienzos, y de Kazimir Malévich, porque todo lo trabajo sobre blanco, mezclándolo con dorado.

¿Con una fuerte relevancia del espacio?

Exacto, y al diálogo. Ambos los necesito, pues la pieza tiene que estar en constante relación con el espacio y su entorno (los individuos); no solo la escultura,

sino cualquier disciplina artística, que también es tridimensional.

Todas mis obras hablan de sensaciones, los sentimientos que generamos los individuos en determinadas situaciones, cómo nos comportamos en ese entorno.

¿Haber sido mamá ha cambiado tu perspectiva artística?

Sigo trabajando lo mismo, pero ahora con una nueva visión de lo que es la mujer, haciendo un homenaje a nuestras madres y abuelas, y dándoles la posición que se merecen.

En una exposición quise contar la importancia que han tenido para mí tanto mi madre como mis abuelas. Una de ellas, Encarnita, tristemente falleció hace poco a los 101 años.

«Siempre me fascinó poder expresarme con otro lenguaje que no fuera el hablado o escrito»

«Mis investigaciones se centran en las materias y la importancia del volumen en el espacio»

«Tengo mucha influencia de Malévich; todo lo trabajo sobre blanco, mezclándolo con dorado»

MÁS TERES



UNIVERSITAS
Miguel Hernández



Especialízate para alcanzar
tus metas

49 másteres oficiales

Agroecología y Agroturismo - Abogacía - Asesoría Fiscal - Atención Primaria
Auditoría de Cuentas - Biotecnología - Ciencia de Datos - Comunicación Científica
Contabilidad - Cooperación - Cosmética (Erasmus Mundus) - Energía Solar y Renovables
Eficiencia Energética - Estudios Culturales - Fisioterapia - Formación en Profesorado de ESO y
Bachillerato, FP y Enseñanza de Idiomas - Gerontología - Gestión de RRHH - Gestión Sanitaria
Gestión de Residuos Orgánicos - Igualdad de Género - Infecciosas y Salud Internacional
Ing. Agronómica - Ing. Telecomunicación - Ing. Industrial - Innovación en Periodismo
Intervención Criminológica - Intervención Social y Comunitaria - Investigación Clínica
Investigación en Arte - MBA - Medicina Clínica - Medicina de Urgencias - Nanociencia y
Nanotecnología - Neurociencia - Neuropsicofarmacología - Prevención del Crimen - Prevención
de Riesgos Laborales - Proyectos e Instalaciones - Psicología Sanitaria - Recursos Hídricos y
Energéticos - Rendimiento Deportivo - Robótica - Salud Pública - Tecnología Agroalimentaria
Terapia Ocupacional - Terapia Psicológica - Valoración y Catastro - Viticultura

masters.umh.es

ENTREVISTA > Izaskun Cortázar / Profesora de la EOI de Alicante

«La solución para aumentar las matrículas es realizar más publicidad»

Desde la Generalitat se propone una reorganización de las Escuelas Oficiales de Idiomas debido al descenso de matriculaciones de alumnos

DAVID RUBIO

La Conselleria de Educación ha anunciado una importante reorganización del cuadro académico, por el que se rigen las Escuelas Oficiales de Idiomas (EOI) de la Comunitat Valenciana para el curso 2024-25. Desde la Generalitat Valenciana se ha justificado este cambio alegando que el 45% de los grupos lingüísticos están por debajo de los ratios de alumnos mínimos exigidos, y que tan solo se cubre el 61% de las plazas ofertadas (a lo que se suma que el 32% de ese alumnado abandona las clases a mitad de curso).

En concreto se pretenden ajustar el 8% de los grupos y establecer tres modalidades de formación: Presencial, semipresencial y online. Según se ha anunciado la Generalitat fijará cuáles son los grupos online, y para el resto dejará elegir a las propias escuelas entre las otras dos opciones.

Esta reorganización ha causado el rechazo de una buena parte de la comunidad docente, y se han convocado manifestaciones públicas en su contra. Conversamos con Izaskun Cortázar, profesora de vasco en la EOI de Alicante y miembro del sindicato STEPV. También hemos querido entrevistar a algún cargo político sobre este tema, pero no hemos recibido respuesta por parte de la Conselleria.

¿Cómo te afecta esta reorganización?

La Conselleria lo llama así, pero en realidad esto son unos recortes en toda regla. Por ejemplo, en euskera han suprimido todos los grupos presenciales. Somos cuatro profesores en las EOI de la Comunidad Valenciana, y se van a ir tres a la calle quedándome solo yo para dar clases online. Tendré 112 alumnos a mi cargo.

«Una población que no sabe idiomas aumenta los índices de paro»



Ya que las clases serán por internet he solicitado al menos poder quedarme en Alicante, pero me lo han denegado y me tocará mudarme a València.

¿Cuántos profesores se verán afectados?

En toda la Comunidad Valenciana van a echar a 61 profesores, suprimiendo a 244 grupos. Esto significa que unas 8.250 personas se quedarán sin poder dar clases.

En realidad son los interinos quienes pagarán el pato. Todos sabemos que nuestra Administración tiene a muchísimos trabajando desde hace años. Como la Unión Europea (UE) está obligando a España a cumplir con la ley, ahora pretenden quitárselos de encima antes de que puedan estabilizar sus plazas.

Aparte del tuyo, ¿en qué otros idiomas se van a suprimir grupos?

Con el árabe también han recortado todo lo posible, pero en este idioma hay más profesores funcionarios con plaza fija. Luego hay escuelas muy afectadas como las de Elda o Benidorm, donde han quitado muchos grupos de francés entre otros. Y algunas más pequeñas como la

de Crevillent directamente desaparecen.

¿Qué pasará con las clases de español para extranjeros?

Esto ha sido algo muy extraño. Aquí siempre hemos tenido muchísimos solicitantes hasta el punto de que no damos abasto con la demanda y hay lista de espera. Tienen un éxito increíble y los alumnos siempre están muy motivados.

Ahora nos han dicho que quieren llevarlas a los centros de Formación de Personas Adultas (FPA). ¿Cuál es la motivación cuando ya tienes EOI con aulas habilitadas para esto? De hecho habitualmente se habla que ellos tienen más problemas para dar las clases que nosotros. Yo creo que esa es una fórmula para camuflar que en realidad

La Generalitat asegura que solo se cubre el 61% de las plazas y el 32% del alumnado abandona a mitad de curso

también van a reducir las plazas y grupos.

Según la Conselleria hay muchos grupos con plazas sin cubrir en las EOI...

Ellos dicen que hay un 61% de ocupación y que el 32% lo dejan. Son cifras que nos tenemos que creer, porque no están desglosadas ni acompañadas por documentos que las ratifiquen.

Hay que tener en cuenta que nuestros alumnos, en general, son personas adultas y a veces es muy complicado compatibilizar aprender idiomas con el trabajo y la familia. Algunos se dejan esto, igual que a veces dejamos de ir al gimnasio u otras cosas que nos convendrían mucho.

«Mucha gente no sabe que aquí enseñamos euskera, chino, japonés, etc. y que los puedes aprender por solo 90 euros al año»

En realidad la Conselleria lo que quiere con esto es ahorrar-se dinero, pero no se dan cuenta que si tenemos una población que no sabe idiomas estamos aumentando nuestros índices de paro y por lo tanto nos acabará generando más gasto social y demás problemas. Ya veremos por donde sale el tiro de la escopeta, y si no nos tocará gastarnos mucho más.

Pero ¿estáis notando una bajada general de alumnos?

Efectivamente se ha notado una bajada importante de los ratios desde la covid. En aquel momento tuvimos que hacer las clases online, lo cual no fue nada exitoso aunque ahora es lo que se quiere repetir. También lo de la mascarilla obligatoria desanimó a muchos alumnos. Y es cierto que algunos no han regresado.

Quizás la mejor solución fuera hacer más publicidad, por ejemplo en periódicos como el vuestro. Yo soy del País Vasco, y allí veo continuamente anuncios por todas partes. Mucha gente no sabe que aquí enseñamos idiomas como el euskera, chino, japonés, etc. y que los puedes aprender por solo 90 euros al año.

¿Los profesores con plaza funcional sabéis dónde vais a trabajar el curso que viene?

Muchos no. Supongo que lo sabremos todo de prisa y corriendo en el último minuto del verano cuando estamos de vacaciones, así es como funcionamos siempre. Está claro que a la Conselleria no le preocupa demasiado nuestra vida laboral y personal. Hablamos de vivir en una provincia u otra, por ejemplo pasar de València a Torrevieja. Parece que somos solo números o piezas de taller, pero no personas con hipotecas o responsabilidades familiares.

No existe comunicación. Por ejemplo, se podría hacer una encuesta o un estudio profundo para determinar la calidad de las clases y las razones por las cuales están bajando las matriculaciones en algunos grupos. Sin embargo, más bien lo que nos encontramos son decretazos de un día para otro.

Las emociones del aula

El I encuentro de la Red-Emo de centros educativos de València reúne en el IES San Vicente Ferrer a representantes escolares, para mejorar la situación emocional del alumnado

ALEJANDRO PLA

La Red-Emo es un espacio donde los centros educativos, profesorado y todo colectivo vinculado con la educación del alumnado, disponen de un punto de encuentro para el fomento de la educación emocional. En este contexto, se propone establecer un cauce de comunicación entre los centros, facilitando la colaboración para una mejora permanente de la educación emocional en la ciudad de València.

Vista la dimensión actual en materia emocional en los centros educativos, el ayuntamiento quiere promocionar las competencias socioemocionales a través de diversas iniciativas, recursos y herramientas de intervención a los centros integrantes en la red. Con este proyecto se quieren aportar actividades transversales, con carácter tanto de prevención como de desarrollo personal.

Entre los retos que afronta la Red-Emo aparece la mejora en la identificación, comprensión y utilización de las competencias socioemocionales por parte de la comunidad educativa, así como difundir la educación emocional entre los centros educativos de la ciudad.



El I encuentro de la Red-Emo de centros educativos se celebró en el IES San Vicente Ferrer de València.

Inclusión

El I encuentro de la Red-Emo de centros educativos de la ciudad por fin ha visto la luz. El IES San Vicente Ferrer de València, centro educativo del barrio del Ensanche, fue el lugar escogido en el que 19 representantes de doce colegios tuvieron el primer contacto entre los miembros de la red y pudieron disfrutar de las diferentes experiencias puestas en marcha en sus centros.

Así pues, se pudo ver cómo el equipo docente del centro que hizo las veces de anfitrión, el IES San Vicente Ferrer, trabaja junto con su alumnado. Las prácticas educativas, el modo en el que se dirigen las sesiones, las planificaciones y programaciones, así como los recursos educativos fueron intercambiados en un encuentro que coronó con la exposición programática de la Subdirección General de Inclusión Educativa.

Calidad educativa

Desde la concejalía de Educación se manifiesta en relación con este proyecto que es “fundamental entender la educación emocional como un elemento más a estudiar y a valorar por

parte de los diferentes agentes implicados en el desarrollo personal de los más pequeños”, y se añade que desde la delegación de Educación “se va a seguir trabajando para contribuir a la mejora de la calidad educativa y la integración en los centros escolares de la ciudad”.

Finalmente, sobre la cantidad de colegios que se dieron cita en este primer encuentro, se ha querido subrayar desde la concejalía lo siguiente: “la coordinación y la puesta en común de conocimiento, experiencias y necesidades es clave para ir abordando de manera resolutive un ámbito tan relevante como es la educación emocional en la comunidad educativa”.

Entre los temas abordados, el modo de enfocar las sesiones y las planificaciones

Ahorro energético

A nivel de modernización de las instalaciones, hay que señalar que el Colegio Municipal de Benimaclet ya ha puesto en funcionamiento la nueva pérgola fotovoltaica instalada en el centro para su autoconsumo energético. El objetivo de la intervención ha sido doble, por un lado, se ha habilitado en el patio del centro, junto a las pistas deportivas, una nueva zona de sombra mediante la construcción de una pérgola, cuya cubierta está formada por paneles solares fotovoltaicos de vidrio.

La nueva pérgola fotovoltaica se compone de un total de 108 vidrios solares fotovoltaicos. La

«Es fundamental entender la educación emocional como un elemento más a estudiar»

energía generada por esta instalación permite cubrir entre el 60% y el 80% de las necesidades de consumo energético del colegio, con la consiguiente reducción de emisiones de CO₂.

Para hacer consciente al alumnado de lo que supone dicho ahorro energético, se ha instalado una pantalla, colocada en el vestíbulo del centro, en la que se muestra en tiempo real el volumen de energía proporcionado en cada momento por la pérgola, el proveniente de la red eléctrica y el consumo total del centro.

La Universidad Popular

Por otro lado, y siguiendo con la política educativa de la ciudad, la Universidad Popular de València acaba de abrir el periodo de

Ya ha puesto en marcha el Colegio Municipal de Benimaclet su nueva pérgola fotovoltaica

matrícula para doce nuevos talleres del programa ‘Coordenades’. Los talleres se enfocan en las temáticas de agricultura sostenible, bienestar, prevención de riesgos, escritura, agilidad mental y artes escénicas.

La duración de los talleres será entre cuatro y doce sesiones, con un precio de matrícula de entre cero y veinte euros dependiendo del número de sesiones. La matrícula será ‘online’ en su web matricula.universitatpopular.com

Dieciséis centros

Los talleres, que comienzan este mes de mayo, se desarrollarán en dieciséis centros diferentes de la Universidad Popular: els Orriols, Russafa, Camins al Grau, Carpesa, Benifaraig, Na Rovella, Nou Moles, la Malvarrosa, Benimaclet, les Cases de Bàrcena, Marxalenes, Poble Nou, Benimàmet-Beniferri, Benicalap, Sant Isidre y Jesús.

Comenzarán tanto este mes como el próximo de junio, según taller y centro UP, a excepción de ‘Técnicas narrativas’, ‘Bombas de semillas’ y ‘Cultivo de setas comestibles’, que se iniciarán a partir de septiembre.

Agua desalada para que pueda apagar la sed en La Marina Baixa

Benidorm contará con una desaladora capaz de producir cuatro hectómetros cúbicos al año

NICOLÁS VAN LOOY

El actual déficit hídrico que atraviesa buena parte del levante español se ha cebado de manera muy evidente con la provincia de Alicante y con la comarca de la Marina Baixa. Mientras otras cuencas han visto paliada, en mayor o menor medida, su escasez de agua con las lluvias del pasado mes de abril; los dos embalses de la zona, el Amadorio y Guadalest, no han hecho más que bajar sus reservas.

La situación, que en otros muchos puntos de España sería dramática y habría obligado ya a tomar medidas drásticas, no lo es tanto en Benidorm y en el resto de la comarca, gracias a las millonarias inversiones realizadas a lo largo de las últimas décadas, y que han permitido un aprovechamiento y reutilización de recursos con porcentajes elevadísimos.

Garantizar el futuro

Sin embargo, y aprendida la lección en los años sesenta, setenta y noventa del siglo pasado, Benidorm siempre planifica su gestión del agua con muchos años, incluso décadas, de ade-



Terrenos en los que presumiblemente se ubicará la desaladora.

lanto a lo que serán las necesidades reales del momento. En otras palabras, apuesta por la sobredimensión presente para estar preparada para el futuro.

Y el futuro que viene, con la creación cada vez más próxima del polígono industrial y, sobre todo, el desarrollo de Ensanche Levante, es uno con cada vez más necesidad de agua. Por lo tanto, atendiendo a los modelos que predicen periodos de sequía cada vez más frecuen-

tes y prolongados, la vista se ha fijado ahora en una fuente inagotable como es el mar.

Cesión del emisario

Después de haber conseguido que el Consell haya cedido el uso del emisario submarino ya existente en la zona de Tamarindos (playa de Poniente), el ayuntamiento ha reactivado uno de los proyectos que llevaba años entrando y saliendo de los cajones: el de la puesta

en marcha de su desaladora, capaz de generar hasta cuatro hectómetros cúbicos de agua al año.

Para ello, el emisario, propiedad de la Sociedad de Proyectos Temáticos de la Comunitat Valenciana (Sptcv), es una pieza fundamental. De hecho, ese sistema de tuberías se creó para dar servicio a otra desaladora, la de Terra Mítica, pero esta nunca llegó a entrar en servicio.

El salvavidas de Mutxamel

El uso de agua desalada para apagar la sed de la Marina Baixa no sería, en cualquier caso, ninguna novedad. Mientras Benidorm ha trabajado para poder poner en marcha su propia desaladora, el Consorcio de Aguas de la Marina Baixa (que engloba a la capital turística, así como a Altea, l'Alfàs, La Nucía, la Vila, Polop y Finestrat, entre otros) ya creó en su día una tubería para

Cada hectómetro cúbico de aportes extra que se solicita a la CHJ tiene un coste de un millón de euros

VERTE BIEN
MES DE LOS PROGRESIVOS

2x189€
GAFAS PROGRESIVAS MÓ

UNAS PUEDEN SER DE SOL | MÁS DE MIL MODELOS



MULTIÓPTICAS

Calle Constitución · 965 844 460
03590 Altea
Alicante

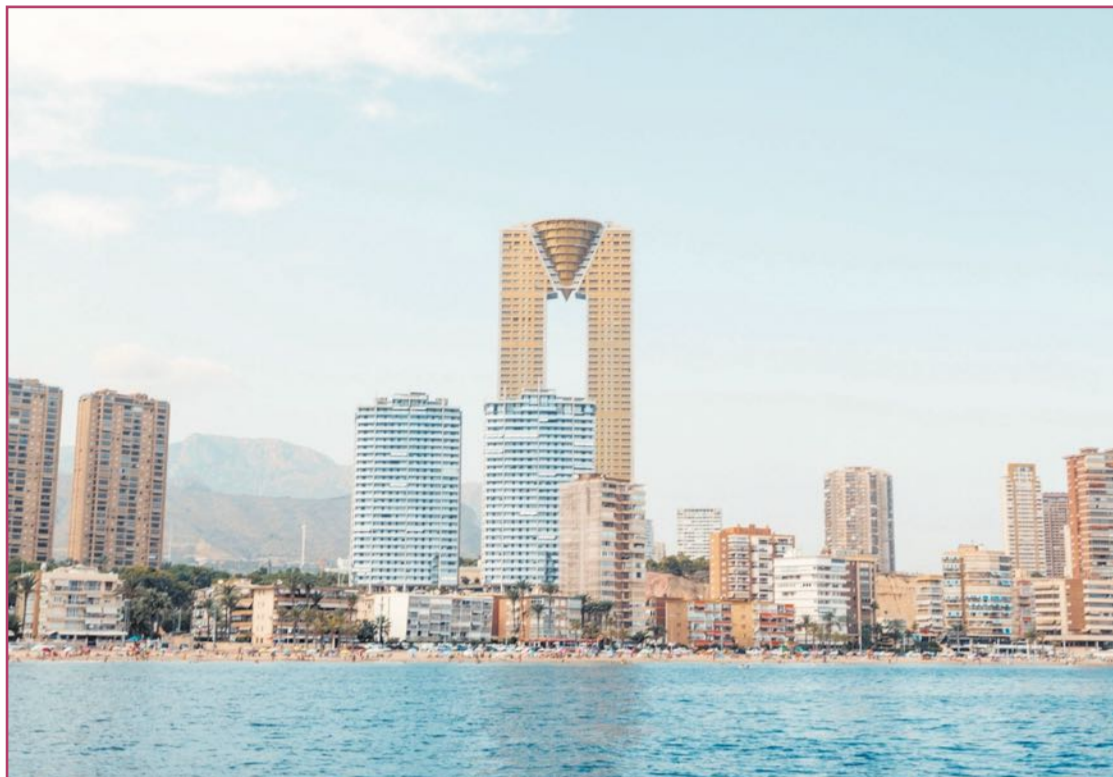
Horario:
de Lunes a Sábado de 10:00h a 20:00h
(ininterrumpidamente)

www.multiopticas.com

El gobierno local lleva casi diez años negociando la cesión del emisario de Poniente

poder contar con aportes extra procedentes de la desaladora de Mutxamel-El Campello.

Y no se trata únicamente de una operación esencial para poder tener agua, sino también para poder tenerla a un precio mucho más razonable, ya que, como ha explicado en muchas ocasiones el edil de Ciclo del Agua de Benidorm, José Ramón González de Zárate, el coste de cada hectómetro cúbico que el Consorcio de Aguas de la Marina Baixa solicita a la Confederación



El emisario ya existente llega al mar en la zona de Poniente.

Hidrográfica del Júcar (CHJ) es de un millón de euros.

Casi diez años de negociaciones

El caso es que no es sólo Benidorm quien está viviendo un fuerte desarrollo urbanístico (y turístico) en estos años. También otras localidades de

la comarca, como l'Alfàs con el prometido Plan Finca Roca, o La Nucía con el Pla Serreta, están viendo cómo aumentan sus demandas. Por ello, la puesta en marcha de esta desaladora de Benidorm se antoja fundamental.

De hecho, el ayuntamiento lleva desde el año 2015 con ne-

gociaciones más o menos continuas con la Sptcv, pero no ha sido hasta ahora cuando, como explica González de Zárate, la ciudad vaya a poder contar, al fin, con el emisario.

Comprobación de la red

Uno de los problemas derivados del estancamiento de

esas negociaciones es que nadie puede ahora saber el estado real de unas canalizaciones que llevan tantos años sin utilizarse y, por lo tanto, sin apenas revisarse.

Es por ello por lo que José Ramón González de Zárate avanza que lo primero que se va a hacer, llegados a este punto, es un estudio pormenorizado de esa red de tuberías que, en última instancia, deberá servir para mover el agua del mar e introducirla en la red.

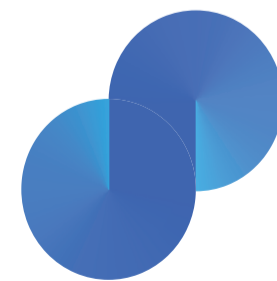
Dieciséis millones de euros

En su momento, y es una cifra que habrá que actualizar ahora, se calculó que el coste de poner en marcha la desaladora de Benidorm podría ascender hasta los dieciséis millones de euros. Un proyecto, por cierto, que fue aprobado por todos los organismos pertinentes, pero que nunca llegó a contar con financiación.

Además, y antes de poner el primer ladrillo, habrá que encontrar la ubicación definitiva de esa instalación que, en cualquier caso, deberá estar situada en la zona de Poniente, para minimizar al máximo las obras que permitan su conexión con el recién cedido emisario.

En la actualidad ya se recurre a aportes de agua desalada en la planta de Mutxamel-El Campello

Lo justo es pagar
Lo justo



Plan autonómico de deducciones IRPF



Las ciudades del agua 52

Principio: aprovechamiento de los recursos naturales



Algorfa, huertas y diversión junto al Segura

Paraíso verde en el océano agrícola

TEXTO: FERNANDO ABAD

ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

Lagos, riachuelo, verdor, árboles, monte. ¿Acaso nos hallamos en plena montaña, o en un municipio, Algorfa (entre cuarenta o cincuenta minutos por carretera, con buen tráfico, de la capital provincial, y a poco más de veinte de Torrevieja), a solo 26 metros de media sobre el nivel del mar? Eso sí, los 214 metros del cerro de la Escotera, que sirven de telón al horizonte algorfeño, más las suaves elevaciones y descensos del núcleo poblacional titular, se suman a esa ilusión que nos alejan el lugar de lo que imaginamos para un municipio de la Vega Baja.

Situada a la margen derecha del Segura, limitada al norte por Almoradí, al oeste por esta, Benejúzar y Orihuela, al este por la casi conurbación entre Benijófar y Rojales, y al sur por Los Montesinos, Algorfa entra en simbiosis con el entorno. Todo ello vigilado por el paraje natural de las Escoteras, virando poco a poco de una aún existente agricultura de regadío (alcachofas, cítricos) a una economía asentada en el turismo y el sector servicios, siempre a la vera del ciclótomico caudal.

¿Y el supuesto Shangri-La, la 'frankcapriana' ciudad mágica antes descrita? Responde al nombre de La Finca Golf, complejo de 18 hoyos par 72 (recorrido de juego estándar: 18 partes del campo que completar, que podrían recorrerse en 72 golpes) nacido en agosto de 2002, bajo diseño del mítico Pepe Gancedo (1938-2016), y que abraza también al parejo 'green' Villamartín, inaugurado en 1972 y cuyas líneas debemos a John Puttman.

Alturas algorfeñas

Esto nos trae, aparte del deporte (hay instalaciones para practicar otros muchos), el hotel, la restauración y demás, la existencia de un creciente borboteo chaletero: pareados, viviendas independientes pero rodeadas de paisanaje, alguna recuperación. Como ocurre en estos casos, el sitio se convierte casi, o sin él, en una pedanía de



la población original. Es posible que aquí vivan bastantes de los 3.635 habitantes censados en 2023, la mayoría de ellos de origen británico.

Bancales, algunos en formato invernadero, más solares rústicos, matorral mediterráneo y pino bajo conforman el paisaje a disfrutar por las riberas exteriores de la mega urbanización. Es la vista, por ejemplo, observable desde el centro comercial bordeado por la avenida dedicada al empresario textil oriolano Antonio Pedrera Soler (1925-2013), impulsor del Villamartín, y asomado a la CV-935 (Almoradí-Los Montesinos, también consignada como Almoradí-San Miguel de Salinas).

Hay más sorpresas en esta Algorfa un tanto más elevada, incluido un castillo del siglo XVIII, el de Montemar, de aires afrancesados (al estilo del juego Exín Castillos) y levantado sobre el ánimo de una desterronada alcazaba árabe. No se trata de ninguna fortificación militar, sino una residencia privada, aún hoy, de carácter especialmente veraniego posiblemente fundada por el primer conde de Casa Rojas, José de Rojas y Recaño de la Torre (1702-1794). Ahora preside visualmente la urbanización Montemar. No muy lejos, desde

la calle Manuel de Falla, nuestros pasos nos introducirán en las boscosidades que rodean el barranco de Calderón, inicio de la ruta senderista PR-CV 442. Volveremos.

Casas con jardín

Nos toca población principal. Y ésta se encuentra allá abajo. Tiremos más al interior: la CV-935 nos viene bien porque cruza el cacho oriental de la pequeña ciudad. El vial discurre entre un mar de agricultura jalonado por zonas residenciales y el polígono industrial sector IX, a mano derecha, más el camposanto, a la izquierda, respaldado por una lámina de agua.

La urbanización Fontana, a la izquierda (portón de acceso al polideportivo, sede también de famosa cita gastronómica), frente a la partida o pedanía El Raiguero, a la derecha de la carretera, marca los límites de las alturas constructivas (tres, cuatro) y nos introduce en un remanso de viviendas de una o dos alturas, muchas con jardín a la puerta, alguna convertida también en templo del buen comer.

Porque por aquí estamos en tierras de buenos arroces (interiores, como el de conejo, o con sabor a mar, como el abanda),

de cocido con pelotas, gazpacho manchego o migas con ajos, coronados con almendrados, almojábanas, mantecados, paparajotes, toñas, tortadas de almendras. Aparte del mercadillo de los miércoles, la conexión del lugar con su huerta aparece hasta en el nombre: una algorfa (del árabe 'alǧúrfa') es una cámara alta para recoger y conservar granos.

Nació inspirada por el privilegio alfonsino (de Alfonso IV, 1299-1336) en 1328 a los propietarios de fincas rústicas con una condición: habían de constituir al menos quince viviendas para otras tantas familias. Aquí se concretó el asunto el 26 de junio de 1790, cuando consiguió plena municipalidad.

Final senderista

También cruza la población la CV-920, que a su vez saja la CV-935 por el septentrion algorfeño, aportando pinceladas ligeramente urbanitas. A su paso por la miniurbe la llaman avenida de María del Mar Rodríguez y nos deja a tiro de piedra, cogiendo las calles de la Huerta, Mayor o del Doctor Fleming, de la plaza de España, epicentro vivencial con un aire a ciudad costera.

Allí, donde el ayuntamiento y los centros social o Infodona, se

combinan los diseños galácticos con el sobrio aspecto fabril de la iglesia de Nuestra Señora del Carmen, con espadaña rectangular (a un costado de la fachada), que acogió su primera misa el 24 de diciembre de 1965, aun construyéndose el edificio. La otra propuesta religiosa, la ermita de la Virgen del Carmen, se encuentra fuera del núcleo poblacional, en la CV-920 hacia Benejúzar, a mano izquierda, sobre una ligera elevación del terreno.

El edificio, con espadaña central, rosetón y decoración exterior de piedras en tonos rosas y blancos procedentes de canteras autóctonas, resulta más espectacular, carne y alma de fiestas y romerías. Ambos templos rebosan fe y alegría en torno al 16 de julio.

Pero dijimos que volveríamos a la urbanización Montemar. Hagámoslo: sendereemos por el circuito de la Caldera del Gigante, que abarca Algorfa, Almoradí, Benejúzar y Rojales para disfrutar, en un lugar visitable aunque de titularidad privada, de un reencuentro con el agua natural, la que surca, como alargada poza entre rocas, el paraje natural protegido (desde 1994) del Hoyo Serrano. Alma de municipios, un ejemplo más de la relación entre las ciudades y el agua.

Instalación de un ecoparque móvil

Dará servicio todos los viernes durante la celebración del mercadillo municipal

NICOLÁS VAN LOOY

El Ayuntamiento de l'Alfàs del Pi, en colaboración con el Consorci Mare de residuos que aglutina las dos Marinas y El Campello, ha reforzado el servicio de reciclaje con la instalación de un ecoparque móvil, que dará servicio todos los viernes en el mercadillo municipal en horario comprendido desde las nueve de la mañana hasta la una de la tarde, "con la intención de reciclar más y mejor", según han destacado el presidente del Consorci Mare, José Ramón González de Zárate, y la concejala de Presidencia de l'Alfàs, Mayte García.

La llegada de este ecoparque móvil es, según González de Zárate, "una forma de facilitar a los vecinos el reciclaje gratuito de aquellos enseres que no tienen



El nuevo ecoparque móvil de l'Alfàs del Pi ya ha entrado en funcionamiento.

cabida en los contenedores tradicionales en un nuevo y estratégico punto de recogida, al coincidir con la celebración del mercadillo de los viernes, que tiene una afluencia de público importante".

Recogida e información

Este punto limpio servirá, al mismo tiempo, "para informar

de la necesidad de usar de manera correcta los contenedores, apelando a la necesidad de reciclar y concienciando sobre la importancia que conlleva el gesto de separar residuos, además de transmitir valores de sostenibilidad y respeto medioambiental", ha subrayado Mayte García.

El ecoparque móvil permite la recogida selectiva de pequeños aparatos eléctricos y electrónicos, así como otros desechos como juguetes, radiografías u otros objetos que no tienen cabida en el resto de contenedores del municipio. Además, contará con un apartado para este tipo de residuos y otro contenedor, de

mayor tamaño, para artículos de grandes dimensiones, como pueden ser muebles y electrodomésticos, entre otros.

Dos puntos limpios

Además de este nuevo servicio, en el municipio existen dos puntos limpios desde hace años. Uno ubicado en l'Albir y otro en el núcleo urbano de l'Alfàs, en las calles Tauró y Reino Unido, respectivamente. Allí se permite gestionar de forma correcta la retirada de los desechos domésticos que no pueden ser depositados en los contenedores de basura, como pueden ser escombros, enseres, restos de poda o aparatos electrónicos.

En concreto, los puntos limpios admiten papel y cartón, vidrio, envases, pilas, aparatos eléctricos y electrodomésticos, aceites, aerosoles, radiografías, fluorescentes, escombros procedentes de pequeñas obras domésticas, enseres, chatarra y restos vegetales. En resumen, todos aquellos desechos que no se pueden tirar en los contenedores que se encuentran a pie de calle.

«La intención es reciclar más y mejor» M. García



l'Alfàs
conexión
natural



ENTREVISTA > Eva Verdejo / Química (València, 25-noviembre-1968)

«Trabajamos para transformar la industria y que sea más sostenible»

Verdejo comanda un equipo focalizado en las posibles técnicas de reciclado para materiales plásticos

FERNANDO TORRECILLA

¿Qué sucede cuando un plástico se convierte en residuo? ¿Somos plenamente conscientes del daño que hacemos al planeta si lo abandonamos en el medio ambiente? Son muchas las respuestas que perseguimos en un periodo clave como el actual, y nos las dará Eva Verdejo, investigadora líder de Reciclado y Biotecnología en Aimplas.

Formada como química, lleva más de tres décadas trabajando con plásticos, en un primer momento en el área de laboratorios. Posteriormente pasó al Departamento de Sostenibilidad y Valorización, y desde hace unos años lidera las investigaciones en reciclado, desde donde trabaja para dar un valor añadido a estos residuos.

“Los intentamos reintroducir para hacer nuevos productos”, nos avanza Verdejo, quien dirige a un grupo de más de veinte profesionales, que están focalizados en el desarrollo de investigaciones en reciclado de materiales plásticos.

¿Qué es Aimplas?

Es un centro tecnológico que colabora con la industria y las



«Los plásticos son necesarios; debemos trabajar con ellos para que nos sirvan mucho y bien»

empresas para dar soluciones a los materiales plásticos que utilizamos, que están en todos los ámbitos.

¿Cómo es vuestro trabajo?

Brindar soluciones que nos sirvan, tanto para las firmas como para los ciudadanos, porque los plásticos son necesarios, pero

debemos trabajarlos de forma lógica, para que nos sirvan mucho y bien.

¿En eso cuánto tiene que ver la economía circular?

Muchísimo, pues en la economía circular cualquier cosa que hagamos debe ser sostenible, bien hecha desde el punto de vis-

ta económico, ambiental y social. Es importante evitar la generación de residuos al máximo.

La idea es que esos residuos los podamos recoger, separar, trabajar con ellos (reciclarlos) y volverlos a introducir otra vez en el proceso productivo, hacer nuevos productos que nos sirvan de nuevo.

¿Cuáles son las técnicas para dar una segunda vida a esos residuos?

Existen muchísimas, dividiendo las más relevantes en tres: mecánicas, químicas y biológicas. En las primeras, cogemos el residuo, lo lavamos, trituramos, secamos, separamos los distintos materiales y los volvemos a fundir, obteniendo el mismo material, que de nuevo introducimos en la máquina de inyección, por ejemplo, para lograr otro envase, perfil de ventana...

Los reciclados químicos van un poco más adentro de lo que es el material, rompiendo la propia molécula, consiguiendo un reciclado más fino. El resultado

«Aimplas colabora con las empresas para dar soluciones a los materiales plásticos que utilizamos»

Los SÚPER ARROCES de Pepe y Mati

Cuando conozcas a Pepe y Mati, sabrás por qué donde comen tres comen tres mil

626 275 073 - 679 386 222
info@superarroces.com

CANTUESO. ORO est. 1867

www.noaracompany.com

NOARA Company

CANTUESO ORO
CANTUESO ORO
CANTUESO ORO VERMUT

son fragmentos diferentes al plástico -sustancias químicas-, que luego volvemos a transformar para tener otra vez plásticos u otros materiales que se puedan utilizar nuevamente.

¿Y los biológicos?

En esa rotura, en lugar de utilizar temperatura, empleamos microorganismos, que serán precisamente los que romperán esa molécula de plástico.

Sin duda, buscáis soluciones innovadoras.

Por supuesto. Trabajamos a distintos niveles con las empresas, intentando que obtengan buenas soluciones, funcionales, y que cada vez sean mejores, más rentables económica y ambientalmente.

Queremos contar con más plástico reciclado que pueda sustituir al material plástico virgen. Trabajamos, por ello, para transformar la industria



en un futuro, que sea lo más sostenible posible.

¿Las propias empresas os buscan?

Esa es la idea; anhelamos dar soluciones -y las damos- que se pongan en el mercado, que tengan salida.

Tenemos la suerte de colaborar con bastantes empresas, que debemos valorar, como sucede en la Comunitat Valenciana, donde contamos

con muchas transformadoras y recicladoras. Ellas nos proporcionan la economía circular de la que hablábamos anteriormente.

¿Qué otras iniciativas estáis haciendo?

El instituto trabaja todo lo relacionado con los plásticos, como su transformación y aplicación en sectores como el del envase, la construcción, la agricultura o la química sosteni-

nible, porque todo puede hacerse de mejor forma.

Por ejemplo, realizamos, a partir de residuos de nuestras industrias lácteas o cítricas, envases para este tipo de productos más sostenibles medioambientalmente.

Avánzanos algunos de vuestros proyectos.

Tenemos muchísimos, pues en Aimplas somos más de 250 personas que piensan, traba-

jan y le dan vueltas a infinidad de aspectos. Llevamos a cabo, además, proyectos locales, nacionales e internacionales.

Casos como el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos, compuestos por baterías. Nuestro trabajo ahí se centra no únicamente en la recuperación de materiales plásticos, sino también en las llamadas sustancias críticas (Critical RawMaterial, CRM por sus siglas en inglés).

¿El litio, sin ir más lejos?

Exacto, uno de los mayores problemas actuales es qué hacemos con el litio, existiendo ya devastadores cementerios de ese producto. Además, es muy escaso a nivel mundial y se localiza en determinados puntos (muchos de ellos en África), donde siempre hay conflictos a su alrededor.

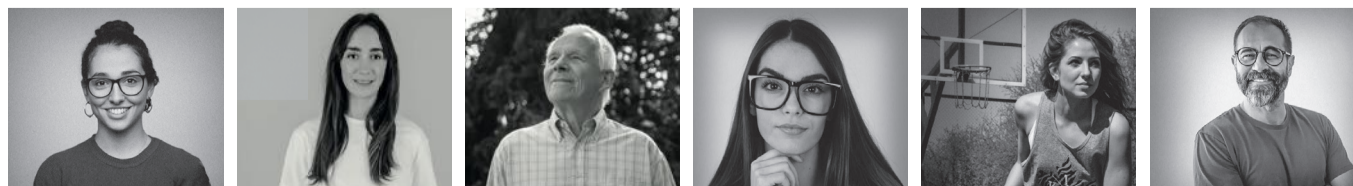
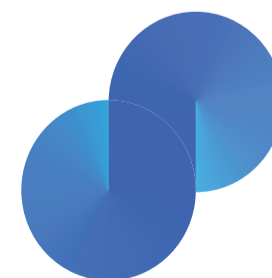
¿Cómo podemos concienciar a la sociedad?

El mundo en el que estamos y el que nos queremos encontrar en el futuro depende de nosotros, las personas, y es importante entrar en acción.

No podemos consumir tanto y debemos trabajar mucho más con la reutilización y con productos de menor impacto ambiental.

«Queremos tener más plástico reciclado que pueda sustituir al material plástico virgen»

**És just
El pagar
just**



Pla autonòmic de deduccions de l'IRPF

ENTREVISTA > Lydia Na / Presidenta de la Asociación Entendemos (Alicante, 21-julio-1967)

«La condición trans existe desde que se creó la humanidad»

Diversos actos nos recuerdan este mes de mayo al colectivo LGTBI y a los problemas a los que se enfrentan

M. GUILBERT

La experiencia de una persona trans, en un mundo que a menudo oscila entre la claridad y la sombra, es una travesía marcada por la lucha y la búsqueda de aceptación, y enfrenta el peso del juicio y la incompreensión en cada paso.

En ese baile entre la identidad y la sociedad, la historia de la persona trans emerge como un testimonio de resiliencia frente a la adversidad.

Una difícil decisión

Lydia Na pertenece además a una generación en la que todavía era más difícil vivir en una sociedad mucho más marcada por los prejuicios.

Hace diez años decidió que ya era hora de dar el paso a la transición y dejar de darle la espalda a la realidad. En esas fechas fundó junto a su amigo Carlos la Asociación Entendemos, que hoy tiene carácter provincial, y que representa a los colectivos LGTBI. Este mes se presenta su segundo libro contando sus experiencias y sus ideas, y desmintiendo los falsos mitos que existen.

La ley trans

Las principales claves de la ley trans, aprobada en 2023, son dos: que deja de considerar la transexualidad como una patología, y que reconoce la autodeterminación de género. Es decir, la capacidad de una persona para inscribirse administrativamente y con todos sus efectos jurídicos según la identidad sexual que siente.

De esa consideración se desprende también el nuevo procedimiento legal para cambiarse de sexo.

¿Se cuentan muchas mentiras, fruto de la ignorancia sobre el mundo trans?

Se cuentan muchísimas mentiras sobre la naturaleza de las personas trans, como que es un sentimiento y algo que llevas dentro, y tonterías así.

Otra tontería que se dice es que la identidad de género se crea en una persona a partir de los tres años por el contacto con sus padres. Y bueno... no hay que olvidar que aún queda algún ignorante que nos llama enfermos.



¿Cuál es la realidad?

La única verdad es la realidad científica, que ha demostrado recientemente que la condición trans y la identidad de género son una condición biológica creada por factores biológicos congénitos.

Este estudio y sus conclusiones los ha sacado a la luz después de quince años de investigación un científico español, el doctor en Medicina y profesor de Psicobiología en la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Antonio Guillamón, junto a expertos internacionales.

«Crecí pensando que me pasaba algo malo que había que ocultar, y vas creando una falsa personalidad»

La condición trans existe desde que se creó la humanidad.

¿En qué momento descubriste tu verdadera identidad?

Pues exactamente igual que tú, que desde que tienes uso de razón sabes que eres una mujer. A las personas trans nos ocurre lo mismo.

Al ir creciendo nos damos cuenta de que nos identificamos con las mujeres de nuestra familia, y que nuestro cuerpo no es el que nos corresponde. Es algo que vas aprendiendo. Ahora la sociedad es mucho más abierta, y la mayoría pueden hablar con sus padres, pero antes aprendías a fingir porque pensabas que lo

«Hace diez años decidí que no podía seguir dándome la espalda a mí misma»

que te pasaba era algo malo que había que ocultar, y vas creando una falsa personalidad.

Empezaste tarde tu transición. ¿Por qué?

Tomé la decisión ya con 45 años. Un día, hace diez años, me miré al espejo y dije... Adelante. Decidí que no podía seguir dándome la espalda a mí misma y comencé mi transición.

Es cierto que ya con mi edad, hay cosas como la voz que no se pueden cambiar, pero por lo demás estoy viviendo los mejores años de mi vida.

¿Han mejorado los tratamientos hormonales?

En cuanto a las técnicas que se utilizan a base de hormonas,

«No es fácil salir adelante cuando eres trans»

la medicina ha avanzado muy poco, y los tratamientos hormonales siguen provocando efectos secundarios. Se debería investigar más para lograr tratamientos que fueran menos perjudiciales para nuestra salud.

¿Qué diferencia hay entre la orientación sexual y la identidad sexual?

La orientación no tiene nada que ver con la identidad. Orientación es lo que te gusta, y la identidad es lo que eres. Yo soy una mujer trans y me gustan las mujeres, soy lesbiana.

¿Encontrar trabajo es un problema para una persona trans?

Es uno de los principales problemas. Yo, por ejemplo, aparte de escribir y de presidir la asociación, con lo que más me gano la vida es con mi trabajo dando talleres en institutos, y sobre todo como 'disc jockey' en la sala Jaleo de Alicante, donde hace años que trabajo.

¿Por qué? Pues entre otras cosas porque para otro tipo de trabajos considerados como más normales no te admiten, a no ser que ganes una oposición o que hayas podido hacer una brillante carrera. Por eso hay tantos artistas entre los trans.

¿La prostitución es una de las consecuencias de esa falta de empleo para los trans?

Desgraciadamente, sí. No es fácil salir adelante cuando eres trans. La mayoría están en el paro, y solo un 15% tiene un trabajo estable. El resto tiene pocos caminos por los que tirar, y el de la prostitución es uno de ellos.

Los que han empezado con su transición de jovencitos lo tienen más fácil, porque pueden pasar por una persona no trans, e integrarse en la sociedad sin dificultad.

¿Y los planes de empleo anunciados por el gobierno?

A los políticos se les llena la boca anunciando planes de trabajo para las personas trans, pero son solo parches. Hay mucha hipocresía.

Los trans tenemos el mismo derecho a trabajar que los demás, ya que cumplimos con todos nuestros deberes como ciudadanos, pero se nos niega uno de los derechos fundamentales como es el trabajo.

ENTREVISTA > Luis García y Salomé Alonso / Educadores (Orihuela, 12-marzo-1982 y Elche, 9-mayo-1980)

«No queremos que nos comparen con la película 'Campeones'» S. Alonso

La Residencia Oriol promueve actividades de ocio para sus veintisiete usuarios con diversidad funcional

FERNANDO TORRECILLA

Lamentablemente las personas con diversidad funcional siguen sin estar plenamente aceptadas, ni por la sociedad ni, en ocasiones, por las propias instituciones. Por fortuna, existen residencias, centros y educadores como los que les vamos a presentar en los siguientes párrafos.

Luis García y Salomé Alonso trabajan en la Residencia Oriol, que actualmente alberga a veintisiete usuarios -su capacidad máxima es veintiocho- para que puedan realizar aspectos cotidianos y sociales, "con el reto que no involucionen en su progreso".

Son varias las propuestas audiovisuales que ya han presentado, aunque la última, el corto 'Trabajo de campo: realismo mágico', fue la que tuvo más resonancia y recientemente participó con éxito en el certamen 'Sala de cineastas' que todos los meses se celebra en nuestra localidad.

¿Qué es la Residencia Oriol?

Luis García (LG) - Un centro que se dedica a atender a personas con diversidad funcional, en su mayoría bastante autónomas. Contamos con un grupo bastante heterogéneo, que va desde chicos con veintipocos años a personas de algo más de sesenta.

El objetivo es que sea lo más parecido a un hogar, en el que se llevan a cabo actividades de todo tipo, fundamentalmente de ocio, para reforzar aspectos del día a día, intentando que no haya una involución en sus capacidades. Tratamos, por ello, de estimularlos.

¿Por ejemplo con 'Trabajo de campo: realismo mágico'?

Salomé Alonso (SA) - Es el penúltimo de nuestros trabajos au-



Residentes de la Residencia Oriol antes de salir al estreno de uno de sus cortometrajes.

divisuales, enmarcado en unas jornadas, la saga 'Racord'. En este cortometraje queremos reivindicar las condiciones en las que se encuentra la residencia, temas que nos preocupan, publicarlos en las redes sociales...

Ha sido una labor de todos los compañeros, aportando cada uno de ellos diferentes ideas

LG - El evento, presentado en noviembre, lo hicieron cuatro alumnas de grado medio del IES Gabriel Miró, que son las mismas que aparecen en el cortometraje.

Simplemente transformamos el modelo de teatro al audiovisual: en lugar de ser como un telediarario, ha pasado a ser un trabajo de instituto, más atractivo.

¿Qué dificultades os habéis encontrado?

SA - Muchísimas, como el presupuesto, que es cero. También es verdad que somos amateurs, nos atrevimos, nos gusta, y vamos aprendiendo sobre la marcha.

De igual modo nos tenemos que ir adaptando a los usuarios, porque igualmente queremos que todos participen, no únicamente los que tienen más fluidez. Ellos siempre están predis-

LG - El primer corto que hicimos, 'Racord 1', estaba lleno de incertidumbres, no sabíamos si les iba a dar cierta vergüenza. Pero cuando vieron que tiene cierta repercusión, que en Orihuela gusta, ahora todos quieren aparecer. Están grabando un vídeo y piensan ya en el siguiente.

Habrán pasado muchas anécdotas divertidas.

SA - Tenemos infinidad de tomas falsas (ríen). Decirle a un chaval la frase que debe decir, que no siga la cámara y no haremos caso; en el ensayo lo hacen bien, pero cuando decimos "¡acción!" cometen errores.

También tienen manías, porque están acostumbrados a aplaudir todos cuando hacen algo, pero muchas veces no habíamos acabado de grabar.

«Tratamos de huir de la etiqueta de 'cine inclusivo', porque significaría que no estamos integrados»

L. García

¿Cómo podemos visibilizar más a las personas con diversidad funcional?

SA - Normalizando las cosas, que vean que a todos nos gusta ser creativos, que la gente admire. Hay que visionar nuestros cortos porque los hacemos muy 'bonicos', con muchas nuevas ideas: gore, musical...

No queremos que nos comparen con 'Campeones', porque parece que sus películas traten del mejor discapacitado del mundo, que se supera y triunfa en la vida. Hay muchos tipos de discapacidad y aunque hagamos cortos como 'Mie...do', también merecen la pena.

LG - Tratamos de huir de la etiqueta del 'cine inclusivo', porque significaría que no estamos integrados. Las personas con diversidad funcional pueden hacer historias cómicas, de cuentos o de miedo.

¿La sociedad está preparada para aceptar a este tipo de personas?

SA - No, en general tampoco las instituciones. Es difícil que los discapacitados se vean como ciudadanos de primera, al mismo nivel que cualquier otro.

En primer lugar, el hecho de vivir en una residencia ya difi-

culta bastante que puedan tener una vida normal.

¿Se llegan a reír de ellos?

LG - Si les preguntas de un modo individual, te hablan de situaciones en las que se han sentido incómodos. Ahora, al vivir en una residencia, normalizamos más las cosas.

Cuando vamos en grupo, la gente se percató más que vienen de una residencia o un centro. Nos observan, como si fuéramos con un grupo de rock famoso (ríen).

SA - Exacto, sobre todo nos miran fijamente, en muchas ocasiones por curiosidad o sobreprotección. Nosotros, en cambio, anhelamos la integración positiva.

«Es difícil que los discapacitados se vean como ciudadanos de primera al mismo nivel que otros»

S. Alonso

«Tras ver que los cortos realizados han gustado en la ciudad, ahora todos quieren aparecer» L. García

ENTREVISTA > Jaume Benaloy / Sacerdote y misionero (Benidorm, diciembre-1974)

«Lo que más echo de menos es ver a la gente a la que quieres»

El religioso benidormense celebra este año el 25º aniversario de su ordenación

NICOLÁS VAN LOOY

El pasado mes de diciembre, Benidorm reconoció al sacerdote Jaume Benaloy con su medalla corporativa. En aquel momento, no pudo recoger ese galardón porque se encontraba en Perú, donde lleva años como misionero. Ahora, cuando está a punto de cumplir cincuenta años, ha vuelto a su ciudad durante un tiempo prolongado para, entre otras cosas, organizar una gran fiesta de la solidaridad y, como reconoce, reencontrarse con muchas personas que llevaba décadas sin ver.

Tiene usted cincuenta años y la mitad de ellos dedicados al sacerdocio.

Sólo cabe gratitud por estos maravillosos años que Dios me ha regalado y la mitad de ellos, como dices, al servicio del pueblo.

Ahora ha podido disfrutar de un tiempo de descanso de su misión en Perú, de la que hablaremos ahora, pero ¿qué está haciendo estos cuatro meses aquí?

Esto es un auténtico regalo, porque cada día me estoy reencontrando con personas muy importantes para mí, familiares, amigos, compañeros de estudios... Me he encontrado con personas que hacía veinte o veinticinco años que no veía.

Estoy saboreando esos reencontramientos, porque al final la vida es una colección de encuentros, de personas, de relaciones... No importan tanto ni el lugar ni lo que uno hace, sino las personas con las que la vida te cruza. Está siendo un auténtico regalo.

No sé si promoción es el término correcto, pero ¿celebrará esos veinticinco años en el sacerdocio con sus compañeros de promoción?

Son compañeros de ordenación y precisamente acabo



de venir de Roma, donde junto al obispo de Orihuela-Alicante, Monseñor José Ignacio Munilla, y los compañeros, hemos tenido una peregrinación a la Ciudad Eterna, tan bella, pero sobre todo como memoria agradecida de estos veinticinco años y volver a renovar con entusiasmo esta entrega, con el broche de oro de habernos encontrado también con el papa Francisco en audiencia. Y bueno, bromeando, nos ha dicho: “veinticinco más, por lo menos”.

¿Cómo ha visto al papa?

Le he visto bien y lúcido. Evidentemente, sus piernas ya no son tan ágiles, pero él llega en silla de ruedas, camina desde el papamóvil hasta el lugar donde toma asiento. Lo he visto caminar porque estaba a diez metros de él y con dificultad,

evidentemente. Por cuestiones prácticas, va en silla de ruedas y lo hace con humildad, y se deja querer en ese sentido. Pero, como te decía, le he visto muy lúcido.

Por poner una anécdota muy simpática, cuando nos vio a los sacerdotes de aquí, de Alicante, cuando el obispo Munilla nos presenta se nos quedó mirando con ese humor que tiene el papa Francisco y dice: “yo de Alicante, lo que conocía hasta ahora, era el turrón, pero ahora veo que hay otra cosa buena que son sus sacerdotes”.

¿Tuvo ocasión de hablarle de Benidorm?

(Ríe) De Benidorm no ha habido conversación explícita, pero sí lo hemos podido saludar personalmente. Ya digo, ese tipo de saludo cordial, protoco-

lario que se tiene. Nos alentaba a seguir adelante, sirviendo a su pueblo, al pueblo de Dios, con alegría y con fidelidad.

Desarrolla su labor principal a más de 8.000 kilómetros de Benidorm, en Chimbote, Perú, ¿qué es lo que más se echa de menos cuando lleva allí tiempo?

Se echa de menos a la gente que quieres, porque la distancia pesa mucho. Es verdad que ahora, con los medios de comunicación, eso se facilita y con el WhatsApp puedes hacer una videollamada, que acorta las distancias, pero no es lo mismo.

Hay momentos, cuando pierdes a un ser querido o hay un evento importante y no puedes estar físicamente y sentir un abrazo, que pesan.

¿Y más allá del plano emocional?

El tema de la seguridad, poder salir a la calle sin temor a que te asalten, a que te roben, a que tengas un accidente, porque la forma de conducir es diferente. Ese tipo de cosas que uno, cuando está aquí, no las valora. O cuando te pones enfermo y te vas y te atienden rápidamente en un hospital.

Esas cosas que aquí a veces no valoramos, tan cotidianas, cuando estás en un país como el que yo estoy ahora, en Perú, no es tan habitual. Eso lo empiezas a valorar más porque no lo tienes.

Va allí de misión hace ya quince años. ¿Por qué Perú?

Bueno, Perú es un destino misionero al que me envía la Diócesis de Orihuela-Alicante, con la que tiene un hermanamiento la Diócesis de Chimbote.

Los obispos de entonces, Pablo Barrachina y Monseñor Bambarén, hicieron un hermanamiento y desde entonces, ya más de cincuenta años, hay sacerdotes de Alicante que estamos sirviendo en aquella iglesia.

Muchos de sus conocidos y compañeros de la prensa siempre destacan de usted que comunica muy bien. Al final, esa cualidad también es importante para un sacerdote.

Es la mejor noticia. Yo no quiero desmerecer las de ustedes, pero tenemos la mejor noticia: que es que Dios nos ama tanto que ha dado su vida por nosotros para que tengamos vida abundante y eterna.

Si un sacerdote no es un buen comunicador, es porque o se ha olvidado de la mejor noticia que tenemos o no ama a su pueblo. Pero cuando amas a Dios y a la gente, te quema por dentro y quieres transmitirlo. Entonces, evidentemente, el medio de comunicación es muy importante.

En ese mismo sentido, ¿dónde cree que se quiebra la conexión con la juventud?

El conflicto intergeneracional es habitual. Pasa en la familia, pasa en todos los ámbitos. En la comunicación de igual a igual hay una complicidad. Hay como unos resortes, unos lenguajes que son difíciles de comprender. Creo que con la juventud actual falta más autenticidad, más testimonio; porque no quieren palabras, quieren hechos, quieren testimonio.

Pienso que la Iglesia de hoy tiene que ser un poco más testimonial. No es tanto la forma, como si fuera marketing, de

«Me he encontrado con personas que hacía veinte o veinticinco años que no veía»

«No importan tanto ni el lugar ni lo que uno hace, sino las personas con las que la vida te cruza»

Durante un reciente viaje a Roma ha podido conocer y saludar al papa Francisco

vender un mensaje, sino que los que anunciamos el Evangelio realmente seamos santos, o sea, que seamos testigos de un Evangelio vivo, de una buena noticia, no simplemente de una ideología o de una moral, que evidentemente el cristianismo tiene doctrina y tiene forma de vida, pero no es sólo eso, es mucho más.

¿Tiene algo de eso, no lo sé, la fiesta de la solidaridad que se celebró el 4 de mayo?

Pues sí, porque nuestra tierra es muy festera. Nosotros la arreglamos todo con eso. No pasa un fin de semana en el que no haya fiesta. Lo nuestro es la fiesta y eso está bien. Y es una de las cosas que yo he aprendido, incluso en Perú.

La gente celebra; la gente, incluso la más pobre, le da un valor muy grande al cumpleaños, que aquí a veces pasa un poco desapercibido. Allí no, allí se para, no se trabaja ese día. Incluso, a lo mejor, no tienes para comer, pero ese día se invita a los amigos.

Se saca de donde no hay para una mínima celebración.

Porque se celebra la vida. Cada día se vive con intensidad. Y yo creo que eso es el espíritu festero, que tanto nos caracteriza a nuestra tierra, también de aquí, en Benidorm. Pero la fiesta tiene que ser una fiesta también de la solidaridad. Ese es el mensaje que quería compartir con esta fiesta que se está organizando, promovida por la Asociación de Solidaridad Benidorm-Chimbote (Asbech). Y me decían: "por tus veinticinco años hay que hacer algo y aprovechar que estás aquí estos días".

Yo dije que fuera una fiesta, pero de la solidaridad, para agradecer a este pueblo su solidaridad. Siempre digo que Benidorm es un lugar maravilloso, es un Edén en la Tierra.

¿Ejerce de embajador de su ciudad por el mundo?

Conozco muchos lugares del mundo, pero, al final, si tengo que elegir uno, me quedaría en Benidorm. Eso no lo digo porque sea de aquí, sino porque estoy convencido de ello.

Además de maravilloso, es un lugar solidario, porque he visto que su gente es solidaria, no sólo conmigo, sino con otros tipos de proyectos a nivel local y a nivel internacional.

El sábado 4 de mayo, en la ermita de Sanz, usted juntó muchos de esos proyectos. Veo en el cartel a Anémona, al Club Rotary, Manos Unidas... Es decir, ha querido congrega todos esos ejemplos de solidaridad que mencionaba en una fiesta,



Jaume Banaloy durante una de sus visitas a Benidorm.

en un día, con una colaboración y una misión.

Así es. Todas las organizaciones de servicio que han querido participar o que hemos conseguido hacer que colaboren, vamos a estar juntos en una sola dirección, haciendo sinergia. Y es muy concreto: a favor del Asilo San José de Casma, que es un proyecto en el que ya varias asociaciones de Benidorm han venido colaborando a lo largo de estos años.

Por ejemplo, el Club Rotary con una nueva cubierta, y una serie de mejoras en la lavandería de aquel centro de mayores.

Sí, ha sido el último proyecto de colaboración internacional que ha hecho Rotary, pero anteriormente también lo había hecho el Club de Leones de Benidorm y otras asociaciones. Asbech, todos los años, también está colaborando con este proyecto. Además, la subvención que se recibe del Ayuntamiento de Benidorm también se suele dar a este proyecto del Asilo de San José de Casma, porque es, para mí, una obra formidable.

Incluso ahora mismo, cuando yo estoy aquí, hay otra persona de Benidorm, el presidente

de Asbech, Luis Bañó, que está en Casma.

Se han dado el testigo durante esos días.

Me parece que esto es importante contarlos, porque a veces cae la sospecha de que las ONG se enriquecen, se lucran. No; aquí no hay trabajadores, no hay intermediarios, toda la ayuda llega de manera directa. Eso quiero destacarlo.

También estoy muy ilusionado con otro proyecto que hemos empezado el año pasado, un poco más sencillo que el del asilo, que es de Cáritas Juvenil, de la parroquia Santo Toribio, de Mogrovejo, en Chimbote, donde ahora soy el párroco. Trabajamos con niños,

porque con la pandemia hemos detectado que muchos de ellos no iban al colegio y tampoco tenían medios digitales para poder aprender desde casa. Y cuando han vuelto al colegio, esos niños no saben leer ni escribir y ya deberían saber.

¿Y qué han hecho al respecto?

Los convocamos por las tardes en la parroquia y ahí tienen clases de refuerzo y merienda nutritiva, porque claro, si no están bien alimentados, si no hay un desarrollo, no se puede estudiar. Uno no se concentra. Hay altos índices de anemia infantil en Chimbote.

Entonces, a través de Cáritas Juvenil, con el voluntariado de la parroquia y los jóvenes del Colegio Inmaculada, estamos haciendo este proyecto y nos ha ido muy bien el año pasado.

El pasado mes de diciembre, aunque no la pudo recoger, se le concedió la medalla corporativa de su ciudad.

Eso fue una gran sorpresa. Cuando me llamó el alcalde y me dijo que habían pensado en ello y que todos estaban de acuerdo, me dejó asombrado. Y me preguntaba qué he hecho. Yo no me veía, pero lo agradezco.

Para mí es un reconocimiento a tantas personas de Benidorm que, como yo, tratamos de hacer un mundo más humano, más fraterno, más sostenible, a través de la ayuda solidaria y también del cuidado del medioambiente. Es un reconocimiento no solo a mi persona, sino a tantos otros que tratamos de eso.

«Hay momentos, cuando pierdes a un ser querido o hay un evento importante y no puedes estar físicamente y sentir un abrazo, que pesan»

«Creo que la Iglesia de hoy tiene que ser un poco más testimonial»

«Conozco muchos lugares del mundo, pero, al final, si tengo que elegir uno me quedaría en Benidorm»

La historia de las chicas Carboneras

Los Colomer Pastor son, sin duda, una de las 'sagas' más populares de San Vicente

FERNANDO TORRECILLA

Nuestra localidad alberga familias con unas historias apasionantes, como la de los Colomer Pastor, aunque en esta ocasión nos centraremos en las féminas, las llamadas Carboneras, mujeres de fuerte carácter, vitales, alegres y capaces de trabajar como un hombre, "haciendo lo que fuera necesario".

Pepe Colomer Tortosa, su padre, que ya comercializaba con el carbón, acabó asentándose en San Vicente. Era 1935, la vigilia de la Guerra Civil, y gracias al buen hacer del negocio familiar, nunca llegaron a pasar hambre, ni durante el racionamiento.

El matrimonio formado por Pepe y María tuvieron un total de nueve hijos: María (1927), Asunción (1929), Pepe (1931), Lola (1933), Beatriz (1935), David (1937) -tristemente fallecido al mes de vida-, las mellizas Pepita y Amparín (1941) y Julio (1945).

Una vida longeva

Todos ellos, nos relatan Loli y María Pastor -hijas de Lola-, han tenido una vida longeva, empezando a fallecer a una edad avanzada. "La mayor de todos, María, lo hizo con 92 años y en plena pandemia", recuerdan las hermanas.

Las hermanas siempre han sido alegres, trabajadoras y muy avanzadas a su época



Los hermanos Colomer Pastor, tan populares en nuestra localidad.

"Mi tío Pepe le decía en broma a mi madre que entre todos tenían seiscientos y pico años", explica Loli. Sobreviven Asunción, "que está perfecta de cabeza", Beatriz y las mellizas, residiendo una de ellas, Amparín, en Las Palmas de Gran Canarias.

Su apodo en San Vicente, donde son muy conocidos, es Carboneros/as. Sin embargo, muy pocos conocen que son originarios de Vallada (València),

dedicándose entonces al aceite y el mimbre.

Del carbón al hielo

Pepe, cabeza de familia, pronto apreció una decadencia en el mercado del carbón por la inminente llegada del gas, y montó una fábrica de hielo, en un primer momento en la calle Primero de Mayo, que era donde tenían la casa.

Después compró unos terrenos, donde se ubica la actual fábrica de hielo, frente al polide-

portivo municipal. "Hoy es propiedad de nuestros primos, los hijos de Pepe", comentan. Todos los hijos trabajaron en ambos negocios: primero en el carbón y seguidamente en el hielo. "Las chicas siempre han sido muy femeninas, atractivas, les gustaba vestir bien, pero a la hora de hincar el codo, eran una más".

¡Agarraban los barriles de petróleo con una soltura!, así como las barras de hielo después, que cogían con ganzúas de hierro.

"Mi tía Pepita, siempre tan graciosa, explicaba que tenía unos bíceps que si le pegaba a uno...".

Esta familia se dedicó primero al comercio del carbón, pasando seguidamente al del hielo

TODO
LO QUE
NECESITAS
PARA TU EMPRESA

»»»»»» »»»»»»

IMPRESIÓN OFFSET
IMPRESIÓN DIGITAL
ENCUADERNACIÓN
PACKAGING
MARKETING Y DISEÑO

966 65 15 12

info@juarez.es
www.juarezimpresores.com

GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA



Una piña

En casa bordaban, y María, por ejemplo, se convirtió en profesora de corte y confección. “Cosían y hacían todo en casa, además de cargar y descargar carbón y hielo”, señalan María y Loli Pastor.

Eran una piña, y lo que no hacía una, lo hacía otra: “si una se ponía enferma, como pasó con nuestra madre, enseguida otra la socorría”. La unión y compenetración, admirable, era otra de las virtudes de estas adelantadas a la época.

Debieron, eso sí, luchar mucho, pero no se amilanaban frente a nada, “eran mujeres muy Colomer”, personas con mucha raza e ímpetu, porque si había que hacer algo, eran las primeras dispuestas. “A mi abuelo le llamaban ‘Pepe Mal Genio’, porque tenía mucho carácter, y sus hijas salieron



Familia Colomer Pastor.

tienda de lanas e hilos. Amparín, la más aventurera, se fue incluso de misionera a África.

Se casó luego con un médico de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y recorrieron el mundo. “Sigue con ese espíritu”, sostienen. Vive sola en Canarias, ya viuda, y con su hija en Italia -donde es física nuclear-, “pero no hay forma de que se venga aquí”.

La toña y las gallinas

“Siempre fueron de comer mucho”, nos aseguran, y nuestra madre y Pepe -que se llevaban quince meses- eran los más traviosos, “haciéndole a la abuela una detrás de otra”. Tenía hasta que cerrar la despensa con llave para guardar una toña (un bollo enorme) cada vez que tenía invitados.

Pero Lola replicó la llave, “no sabemos cómo”, y entre ella y Pepe se comían el interior del dulce. “Todo se descubría cuando llegaban los invitados y mi abuela partía la toña, que lógicamente estaba vacía”, ríen.

Además, agregan, las gallinas supuestamente tampoco ponían huevos. “Lo que pasaba es que se los comían crudos y tiraban las cáscaras detrás de los sacos de almendras”.

Todos destacaron asimismo por su solidaridad, ayudando a cualquier desvalido de la calle

igual”, rememora Loli con una sonrisa.

Solidarias y emprendedoras

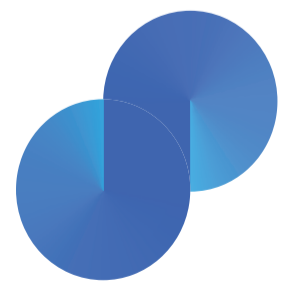
También sobresalían por su afabilidad y, al ser muy ca-

tólicas, “si había que ayudar a Cáritas, Cruz Roja o dar un plato de comida a un desvalido de la calle, no lo dudaban”. Tuvieron, de igual modo, la capacidad para estudiar, principalmente enseñanza, labor que

algunas como Beatriz, Amparín y María pudieron desempeñar.

María, la mayor, esperó que sus hermanos crecieran para hacerse monja, su gran devoción, mientras Asunción y la pequeña Pepita montaron una

Lo justo es pagar
Lo justo



Plan autonómico de deducciones IRPF



ENTREVISTA > Antonio M. Mínguez / Miembro de Vega Baja Racing Team (San Miguel de Salinas, 15-agosto-1970)

«La carrera ha sido dura por momentos, pero enormemente gratificante»

Vega Baja Racing Team vuelve de Marruecos con ganas de seguir ayudando a los niños

FABIOLA ZAFRA

El equipo de Vega Baja Racing Team, compuesto por Francisco J. Ferrández, Víctor M. Monera y Antonio M. Mínguez, ha finalizado con éxito su aventura por el desierto en la 'Chatarras Raid 2024'. Comenzaron en Castellar de la Frontera (Cádiz) el sábado 16 de marzo y llegaron a Marrakech el 24, donde finalizaron esta aventura tras 3.000 kilómetros por el desierto, pero realmente hicieron 5.000 desde que partieron desde Cox.

Uno de sus componentes, Antonio M. Mínguez, ha hablado con nosotros y nos ha contado las mejores anécdotas de su viaje. También nos habla del gran proyecto solidario que preparan para este próximo año.

Cuéntanos, ¿cómo ha ido la carrera?

La carrera o experiencia ha sido simplemente brutal. Ha sido dura por momentos, pero enormemente gratificante, pues, más que competir, nuestro objetivo era solidario, y nuestra prioridad llevar todo el material posible para ayudar a las personas necesitadas.

¿Pudisteis dormir durante el trayecto?

En los dos primeros días solo pudimos dormir creo que un máximo de tres horas al día, el resto eran jornadas maratónicas de llegada al campamento sobre la seis o siete de la tarde, montar tienda de campaña, ducha, cena y estudiar la etapa del día siguiente. Al final nos dormíamos sobre las 12 o 1 a.m., y a las 6:30 arriba otra vez.

¿Habéis sufrido graves problemas técnicos con el coche?

Problemas como tal pocos, pues ya prevenimos y optamos por el Mercedes ML 270, que sabíamos que era muy fiable y así ha sido; salvo el descuelgue



El equipo de Vega Baja Racing Team durante un descanso en la carrera.

de uno de los cubrecárteres del coche, que subsanamos rápidamente metiéndome debajo y atornillándolo de nuevo.

Hubo también una pérdida de potencia en la cuarta etapa causada por la tormenta de arena y el polvo. Se nos colapsó el caudalímetro y filtro, pero al llegar al campamento (a 40 km/h), pudimos solucionarlo con los mecánicos. Y también perdimos la matrícula delantera con tanto bote, pero debió aparecer por medio del desierto porque el último día nos la devolvió la organización (risas).

¿Cómo era ese momento donde hacíais entrega de material solidario a los niños?

Realmente brutal. Íbamos muy cargados, creo que los que más, pues entre material escolar donado por el Ayuntamiento de Cox (llevábamos más de doscientos kilos), más las otras donaciones y lo que aportamos nosotros (ropa, balones, colores, gusanitos, bolsos, etc.), pudimos vivir momentos maravillosos viendo las caras de aquellos niños.

Muchas gracias a todos los que participaron con sus donativos y patrocinándonos. Gracias también a vosotros por el apoyo mediático. Sin cada uno de vosotros esta aventura solidaria ja-

más se hubiese podido realizar. Mil gracias.

Lo que menos importa en estos eventos es la posición en la que habéis llegado, pero ¿cómo fue ese final?

Pues muy sorprendidos por llegar en la posición 32 de 222 participantes, después de todo el tiempo que perdimos repartiendo ilusión y sonrisas por todas las aldeas.

El cruzar la meta supuso un final de aventura apoteósico, una satisfacción personal indescriptible y mucha felicidad. Pero lo mejor fue que nos llevamos el premio al 'Centollazo mental'.

¿Qué es eso?

Hubo una prueba donde cada participante tenía que ir durante dos etapas disfrazado, y nosotros decidimos disfrazarnos de vendedores de la Organización Nacional de Ciegos Españoles (ONCE), y montamos una muy gorda.

«Nos quedamos con las caras de aquellos niños cuando repartíamos lo que llevábamos»

Imprimimos cupones numerados del premio del cuponazo del Chatarras Raid, y empezamos a vender en el campamento y por en medio del desierto a un euro el cupón, y la gente nos miraba raro (risas). Dijimos que sortearíamos un set de relax y cuidado personal, y el dinero recaudado (que fueron cuatrocientos euros) lo donamos al llegar a la Asociación Contra el Cáncer de Cox.

¿Con qué sensaciones os quedáis de esta aventura?

Es una sensación espectacular y al mismo tiempo agrídulce, porque después de ver toda la pobreza y necesidad de todos los niños que hay allí, te dan ganas de traértelos a todos, y te queda una sensación de que podías haber hecho más por ellos... Si hubiésemos llevado diez veces lo que llevábamos, aún nos hubiese faltado.

Por lo demás, nos volvemos de esta aventura con una sensación realmente gratificante.

¿Repetiréis el año que viene?

Pues el Chatarras Raid no creo que lo repitamos este año próximo. Se nos ha ido un poco la cabeza y, entre unos cuantos participantes, todos de la Vega Baja, nos hemos unido y estamos preparando algo muy es-

pecial, nuestro propio 'Raid solidario', para el que planeamos la salida posiblemente desde Torreveja, Cox o Pilar de la Horadada (todavía estamos negociando con los ayuntamientos), y llegaríamos hasta Nador, Erfoud y Merzouga (Marruecos).

¿Supone mucho esfuerzo organizar un proyecto así?

Sí, pero merecerá la pena. Queremos hacer un formato similar, dejando comida en el banco de alimentos de la localidad de salida y llevar muchísimo material escolar y de ayuda a Marruecos, e incluso aportar el dinero necesario para montar allí un centro o aula de escolarización.

Ya os iremos contando, esperamos encontrar los patrocinadores y colaboradores que necesitamos, pero la ilusión que tenemos las cinco personas que nos estamos implicando es monumental.

«Fuimos durante dos etapas disfrazados y nos dieron el premio al 'Centollazo mental'»

«Queremos organizar nuestro propio 'Raid solidario', saliendo desde la Vega Baja»

Más de 3.000 kilómetros a remo por Venecia y contra el cáncer

Un grupo de treinta mujeres pertenecientes a Anémona unirán Benidorm con la ciudad de los canales

NICOLÁS VAN LOOY

Unir Benidorm y Venecia a remo, aunque buena parte del reto vaya a realizarse de manera virtual, es una empresa sólo apta para personas muy preparadas y, sobre todo, valientes. Y como sucede con los soldados, a los que el valor se les supone, la valentía es algo que las mujeres de Anémona, el grupo de autoayuda de afectadas por cáncer de mama y ginecológico de Benidorm y la Marina Baixa, tienen a raudales.

Por eso, cuando su presidenta, María Botella, dejó caer hace ya algunos meses en círculos más o menos privados que tanto su asociación como, sobre todo, las mujeres que forman parte de su equipo de remo estaban preparando un reto de tamaño envergadura, todos los que supieron de ello recibieron aquellas palabras con una mezcla de asombro admirado y la certeza más absoluta de que, si finalmente aquello salía adelante, también lo haría con garantías de triunfo.

Reto solidario

Ahora ya es oficial. Hace apenas unas semanas que María Botella, acompañada del entrenador del equipo de remo de Anémona, Ramón Garrigós, así como de los ediles de Igualdad y Deportes, Ángela Zaragoza y Javier Jordá, presentó y dio inicio a esta aventura que comenzó en aguas de Benidorm, terminará en aguas de Venecia y, entre medias, cubrirá un total de 3.200 kilómetros en la modalidad de remo virtual.

Además de su faceta deportiva (y terapéutica), el reto ideado por el equipo de remo de Anémona tendrá como finalidad principal recaudar fondos, para apoyar las distintas investigaciones de la Fundación del Grupo Español de Investigación del Cáncer de Mama (Geicam) para frenar esa enfermedad.

Llamamiento a la sociedad

María Botella ha indicado que "Anémona va a aportar



Parte del equipo de remo de Anémona tras una regata en Benidorm.

como partida para el mismo una cantidad de 6.000 euros, mientras que cada una de las participantes donará de manera voluntaria otros cien euros al desafío".

"A partir de ahí, todo aquel que quiera participar como patrocinador o colaborador va a ser bienvenido", ha apuntado la presidenta de esta entidad, que ha recordado que "el reto cuenta ya con el respaldo del Hospital Clínica Benidorm, con el 'esponsor' de las camisetas, y con la colaboración de Marco Asensi, autor de un cuadro que se va a sortear".

Remeros invitados

Además de las treinta mujeres que forman el equipo de Anémona, de voluntarios y de deportistas y entrenadores del Club Náutico Benidorm, María Botella ha explicado que "al reto 'Per te Venezia' se van a sumar también cuatro concejales del gobierno local: la primera teniente alcalde, Ana Pellicer, y los ediles Ángela Zaragoza, Javier Jordá y Mariló Cebreros".

Todos ellos, explica Botella, "van a formar parte de las tripulaciones que remarán du-

rante todo este mes codo con codo con nuestros equipos, y nos acompañarán para finalizar el reto 'in situ' y darnos todo su apoyo". Para las mujeres de Anémona, "es muy importante tenerlos a nuestro lado", ha subrayado la presidenta.

'Vogalonga 2024'

'Per te Venezia' es el primer reto internacional de Anémona y se desarrolla durante algo más de un mes. En concreto, la salida se dio el pasado día 17 de abril y la última etapa de esta singladura tendrá lugar el 19 de mayo.

La aventura tendrá como escenario dos espacios distintos: el primero de ellos, Benidorm, desde donde partió la primera etapa de diez kilómetros de dis-

tancia; y el segundo, Venecia, donde concluirá la prueba el 19 de mayo, coincidiendo con la 'Vogalonga 2024', "una prueba de treinta kilómetros que discurre entre Venecia y Burano, y que nació a mediados de los años setenta para concienciar sobre los efectos perjudiciales de los barcos a motor en los canales", explica la presidenta de Anémona.

Cien kilómetros por remera

Entre ambas fechas, "las participantes en el reto cubrirán de forma virtual las etapas entre Génova, Nápoles, Palermo y Bari, remando por la bahía de Benidorm, hasta completar los 3.200 kilómetros de recorrido".

Cada una de las remeras participantes deberá cubrir una distancia de unos cien kilómetros

Esto implica, según los cálculos que han realizado los organizadores, que 'Per te Venezia' vaya a suponer "una media de algo más de cien kilómetros por cada una de las participantes", antes de desplazarse hasta la ciudad italiana "para finalizar 'in situ' el desafío", tal y como ha explicado Ramón Garrigós, entrenador del equipo rosa.

Dos barcos en Venecia

El también técnico del Club Náutico ha indicado que "en el desafío desplazaremos hasta Venecia dos llaüts de los equipos de remo, el Santa Anna y el Sant Antoni, que serán los que navegarán por los canales junto a los miles de participantes en la 'Vogalonga 2024'".

Tanto Javier Jordá como Ángela Zaragoza han mostrado públicamente el agradecimiento a Anémona Marina Baixa y al Club Náutico por contar con ellos para participar en este objetivo. El concejal de Deportes ha destacado, además, el factor medioambiental de este desafío y el "espíritu continuo de superación" de las mujeres que forman parte de esta agrupación.

Dos embarcaciones de Benidorm navegarán en la 'Vogalonga 2024'

Lo recaudado con este reto se destinará a la investigación contra el cáncer de mama

ENTREVISTA > Farah Mora / Nutricionista y secretaria de la Asociación Comarcal de Diabetes (Elche, 21-julio-1968)

«Deja de hacer dietas y aprende a comer»

Las dietas extremas o la pérdida rápida de peso pueden tener efectos negativos graves en nuestro bienestar físico y mental

M. GUILBERT

La llegada de la primavera a menudo despierta el deseo de perder peso rápidamente, llevándonos a adoptar medidas extremas sin considerar las consecuencias para nuestra salud. La obsesión por alcanzar un cuerpo idealizado puede desencadenar trastornos alimentarios, problemas de autoestima y una relación disfuncional con la comida.

Es fundamental priorizar la salud sobre la apariencia, y adoptar enfoques equilibrados y sostenibles para alcanzar nuestros objetivos de bienestar, y sobre todo acudir a los profesionales para hacerlo correctamente.

Explicanos cuál es el primer error que cometemos cuando llega esta época del año y vemos que hemos aumentado de peso.

Es muy típico; la sociedad cree que bajar de peso es fácil y rápido, cuando es todo lo contrario. Como bien dices, empezar a hacer una dieta por nuestra cuenta, sin que ningún nutricionista compruebe que nuestra alimentación está siendo saludable, es un grave error.

«Una de las cosas más difíciles en el día a día es precisamente el cambio de hábitos»



¿Qué consecuencias puede tener?

Podemos llegar a tener déficit de nutrientes tanto de vitaminas como de minerales. Lo primero que hace la gente es comer poco, y con esto lo que se consigue es pasar hambre y al organismo le faltan nutrientes.

Tenemos que saber que no se trata de comer menos, sino de ingerir los nutrientes necesarios; no hay que pasar hambre.

¿Nos puedes decir los principales mitos que no son ciertos y en los que solemos caer una y otra vez?

Principalmente creer que el exceso de grasa en nuestro organismo se debe a comer mucha cantidad de este nutriente, cuando la realidad es que el exceso de grasa que almacenamos en nuestro organismo es por comer glucosa, la cual no quemamos y la almacenamos como grasa.

Hay mucho intrusismo profesional en redes sociales. ¿Cuál sería su consejo frente a ellos?

Lo más triste es que en mi trabajo como nutricionista hay demasiado intrusismo tanto en internet como en prensa y televisión. El consejo sería que de-

beríamos pedir a la persona que nos está atendiendo que nos muestre su titulación.

¿Cuáles son las principales claves que debemos tener claras para adelgazar y cambiar de hábitos?

Desde mi punto de vista, lo más importante es que la persona sea consciente de que bajar peso es un proceso lento.

El principal motivo del sobrepeso es la cantidad de glucosa que comemos y no quemamos; esta glucosa la encontramos en: dulces, cereales, arroz, patata o pasta, ya que este tipo de alimentos el cuerpo los metabo-

«El principal motivo del sobrepeso es la cantidad de glucosa que ingerimos»

liza como glucosa. No se trata de comer de una determinada manera por un tiempo en concreto, sino de aprender a comer, para no tener que estar siempre haciendo dietas. Mi eslogan es "deja de hacer dietas y aprende a comer".

¿Entonces, una de las claves está en no consumir hidratos de carbono como arroz, pasta y féculas como la patata?

Sí. La glucosa se encuentra en el arroz, maíz, las harinas tanto en la de trigo, avena, centeno... La patata es almidón, el cual también es glucosa. Por ello, si reducimos este tipo de alimentos, entrará en mi organismo menos glucosa. Somos conscientes de que el azúcar nos hace subir peso, pero aún no hemos asimilado que este tipo de alimentos los metabolizamos como glucosa.

La glucosa que debemos tomar, ya que no es bueno no ingerir hidratos de carbono, los que aconsejo son las legumbres, la verdura y la fruta. Una de las cosas más difíciles en el día a día es precisamente el cambio de hábitos.

¿Qué es el temido efecto rebote y por qué se produce?

INSPIRANDO A UNA NUEVA GENERACIÓN

Más pequeño que nunca.
RECARGABLE Y EQUIPADO CON UN SENCILLO SISTEMA PARA COGER LLAMADAS.

Mejora tu vida con audífonos pequeños y cómodos creados para oír en ambientes ruidosos.



**CENTRO ÓPTICO Y AUDITIVO
GRAN PLAYA**

96 669 12 08 644 66 72 82

Avda. Blasco Ibáñez, 25 Santa Pola
www.veryoirbien.es

Siempre digo que no existe el efecto rebote, el problema es que las personas no aprenden a comer.

Cuando dejan la dieta y vuelven a comer como antes, suben peso, porque sin darse cuenta están otra vez comiendo glucosa que no queman y la almacenan como grasa. Por lo tanto, suben peso y volumen.

¿El azúcar está en más alimentos de los que imaginamos?

Efectivamente. Piensa que el sabor que más nos gusta es el dulce. A los productos light le quitan grasa y le añaden azúcar. También hay diferentes endulzantes que no son azúcar, pero mi organismo lo metaboliza en glucosa como la fructosa, que se obtiene del maíz.

¿Se puede comer queso y aceite?

Claro, especialmente si no se mezclan con los hidratos. El aceite y el queso son alimentos grasos y no tienen glucosa; lo mejor es comer el queso curado y no consumirlo light.

¿La mala alimentación está detrás de muchos casos de diabetes?

Cuando una persona tiene sobrepeso es porque ingiere demasiada glucosa. Por lo tanto, segregan bastante insulina, y



con el tiempo si no cambian de hábitos, pueden desarrollar diabetes tipo dos.

La diabetes tipo uno nunca es por mala alimentación; esta es una enfermedad autoinmune.

¿Por qué cree que su libro 'Manual de alimentación' está teniendo tanto éxito?

Principalmente creo que es porque las personas comprueban que para bajar peso no hay que pasar hambre, que podemos comer sabroso. También son recetas en las que no hay que estar mucho tiempo en la cocina. Nos han hecho creer que para bajar peso sólo se puede cocinar hervido o plancha, y esto no lo comparto.

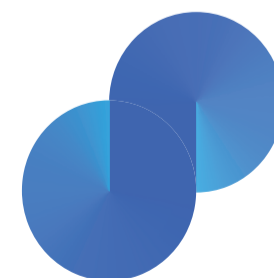
En mi libro hay seis meses de menús, y un menú diferente para cada semana. Por lo tanto, la alimentación es muy variada, y con ello consigo que no nos cansemos de comer siempre lo mismo.

«Nos han hecho creer que para bajar peso sólo se puede cocinar hervido o a la plancha»

Lo justo es pagar Lo justo



Plan autonómico de deducciones IRPF



ENTREVISTA > Gisela Teva Quirant / Concejala de Promoción Económica y Comercio del Ayuntamiento de Guardamar del Segura

«Guardamar es un municipio idóneo para celebrar un congreso de yoga»

El Yogamar viene cargado de actividades como talleres, conciertos y clases de yoga

FABIOLA ZAFRA

Del 31 de mayo al 2 de junio tendrá lugar la celebración del IV Congreso Yogamar en Guardamar del Segura, un fin de semana organizado en torno a la salud, el deporte y el bienestar personal. La concejala, Gisela Teva, nos cuenta más detalles sobre la cita.

Se retoma en Guardamar la cuarta edición del Yogamar, que no se celebraba desde 2019. ¿Por qué su regreso?

Cuando nos planteamos el desarrollo y puesta en marcha de esta actividad, en 2017, el objetivo que pretendíamos conseguir con el impulso de esta iniciativa era posicionar a Guardamar como un referente en turismo de salud.

La evolución de la actividad fue muy positiva, consiguiendo que, en la última edición, tuviéramos una participación de más de doscientas personas procedentes de muchas partes del mundo. En 2020, debido a la situación, tuvimos que cancelar el evento y, este año, conseguimos volver a retomarlo con la misma ilusión que cuando comenzamos.

Este tipo de congresos de bienestar y deporte están en auge. ¿Guardamar es un lugar idóneo para esta cita?

Guardamar es un municipio que cuenta con muchos recursos para el bienestar. Desde los grandes espacios verdes como la pinada, nuestro pulmón, donde pasear y tomar aire puro, a nuestras dunas y playas con once kilómetros de arena. También destacar nuestro clima y la cocina mediterránea, con productos de calidad de la huerta y del mar, que nos convierten en un referente gastronómico.

Nuestro municipio trabaja desde la perspectiva de 'una ciudad para los ciudadanos', intentando conseguir el equilibrio

«Los actos se desarrollarán en distintos enclaves para disfrutar de la actividad y de Guardamar»



entre el crecimiento económico, la calidad de vida y la sostenibilidad. Guardamar es un espacio idílico para celebrar este congreso: cumple con todas las variables necesarias para que sea un éxito.

Contaréis con médicos, artistas, deportistas, profesores... ponentes expertos en la disciplina del yoga nacionales e internacionales. ¿Destacaría especialmente alguna charla o clase por su interés?

El congreso está dirigido y organizado con mucha conciencia, desde la experiencia y la práctica personal. La directora es profesional y además lo practica en su vida diaria, algo esencial para la organización de un evento de estas características.

Contaremos con grandes profesionales de cada una de las temáticas y actividades que presentamos en el mismo. Desde la práctica del hatha yoga, que yo personalmente es con el que más me identifico, hasta una charla sobre ayurveda y alimentación consciente. Cualquiera de los talleres o las prácticas los recomendaría, todo depende de si te has iniciado ya en la práctica o es la primera vez que tomas contacto con el yoga. En cualquier caso, es toda una experiencia.

Tres días repletos de actividades relacionadas con el yoga y el bienestar personal en diferentes puntos de Guardamar. ¿Cómo lo han organizado?

YOGA PARA TODOS SENTIDOS / YOGA, SOL, MAR Y DIVERSIÓN

31 MAYO - 1 Y 2 JUNIO 2024

IV CONGRESO YOGAMAR
GUARDAMAR DEL SEGURA

YOGA
Kundalini, Hatha, Acro, Iyengar, Vinyasa, Flow, Qi Gong, Niños, Familia.

MEDITACIÓN
Sadhana al amanecer.
Puja Gong.

TALLERES
Respiración, medicina oriental, Ayurveda, nutrición, sexualidad consciente sagrada, danza.

DANZAS
Shakti, africanas, yóguicas.

VIAJES DE SONIDO GONG

MERCADILLOS

CONCIERTOS
Melodías del Alma, Viaje de sonido de Gong.

Compra tu entrada ya!! Plazas limitadas
www.yogamarcongreso2024.com

Brenda McMorrow

La verdad es que llevamos meses con la organización. La idea principal es que se disponga de varias actividades para seleccionar aquella que más conecte contigo. Los espacios son diversos: el Palau Sant Jaume, el Parque Reina Sofía, la playa... Utilizaremos distintos enclaves adecuados a la actividad que se organiza, no solo para disfrutar de la práctica, sino también para disfrutar de Guardamar y conocer los rincones tan

especiales con los que contamos.

También está enfocado a la familia; habrá yoga para niños, y un espacio donde los peques pueden disfrutar del encuentro mientras sus papis practican este deporte. Además, también habrá conciertos y danzas, un mercadillo artesanal de productos relacionados con el yoga y su práctica, y más sorpresas. Será un fin de semana repleto de actividades y sobre todo de experiencias.

«Habrá actividades simultáneas para que el asistente elija según su nivel e interés»

¿Dónde podemos comprar las entradas?

Las entradas se encuentran a la venta desde principios de enero en agendaguardamar.com, y en una web donde podemos conocer todas las actividades y a todos los profesionales que nos van a visitar: yogamarcongreso2024.com.

¿Qué nivel de participación se espera?

Se espera mucha participación, sobre todo viendo la repercusión del último festival. Esperamos y deseamos conseguir mucha asistencia, aunque también somos conscientes de que el parón y la suspensión de la actividad hace que pierda la continuidad y, por tanto, posiblemente no contemos con tanta.

Queremos consolidar este proyecto y que en unos años sea un evento referente en Guardamar.

¿Cuál es la repercusión que se espera que este festival aporte a la ciudad?

Nuestro objetivo es que Guardamar sea conocido por ser un municipio referente en salud y bienestar. También se pretende obtener una repercusión en nuestra hostelería: los participantes contarán con una amplia gama de menús y platos para que conozcan nuestra cocina mediterránea.

Asimismo, queremos conseguir que nuestros hoteles se llenen de visitantes durante ese fin de semana y, por supuesto, también nuestros comercios. En definitiva, conseguir que los visitantes se enamoren de Guardamar.

«Está enfocado a la familia; habrá yoga para niños y lugares habilitados para ellos»

ENTREVISTA > Pablo Melgarejo / Ingeniero Técnico Agrícola (Ojós, Murcia, 2-septiembre-1954)

«Los agricultores han sido utilizados como monedas de cambio»

Pablo Melgarejo, residente en Orihuela, acaba de ser nombrado director de la Cátedra Agrícola de la UMH

FERNANDO TORRECILLA

La Universidad Miguel Hernández (UMH) aprobó recientemente la creación de la Cátedra Agrícola de Precisión, Digitalización y Sostenibilidad, que unirá esfuerzos para defender la agricultura de regadío, ante el continuo incremento de las exigencias y controles administrativos.

Pablo Melgarejo, catedrático de Producción Vegetal de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO) y gran conocedor de la materia, es su nuevo director. "A pesar de las dificultades climáticas, sociales y administrativas del sureste español, disponemos de elementos tecnológicos para llevar a cabo una agricultura de precisión, respetuosa con el medio ambiente y aceptada socialmente", sostiene.

Otro de los retos de la cátedra es que sea una plataforma en la que participen empresas productoras, tecnológicas, comunidades de regantes, asociaciones, administraciones públicas y consumidores.

¿Cuáles son sus funciones como director de la cátedra?

Como director de la Cátedra de Agricultura de Precisión, Digitalización y Sostenibilidad, promuevo las actividades que se llevan a cabo, de acuerdo a las directrices de su Consejo Asesor.

¿Qué objetivos tiene?

Son numerosos, entre ellos la formación de los diferentes colectivos que intervienen en la producción agraria (agricultores o responsables de explotaciones y técnicos), y la de los propios alumnos de la EPSO en técnicas aplicadas a la agricultura de precisión y digitalización agraria.

También realizar acciones que incentiven el relevo genera-



cional en el campo, divulgar los conocimientos prácticos adquiridos en los diferentes cultivos y proyectos, optimizar el uso del agua y los nutrientes -con un control riguroso de los posibles contaminantes- y mejorar el rendimiento económico de las explotaciones agrícolas.

Defienden la agricultura de regadío.

En España, especialmente el sureste, levante y otras regiones, para desarrollar una agricultura rentable debe ser de regadío. Nos hallamos en la zona más árida de Europa, con un gran déficit hídrico estructural.

Estamos viendo en los últimos años cómo las explotaciones de secano están sufriendo los efectos de la falta de lluvias y del aumento de temperaturas, poniendo en peligro incluso las

plantaciones frutales típicas de secano.

La Unión Europea, ¿qué postura adopta?

La UE no está defendiendo adecuadamente ni a los agricultores españoles ni a los europeos, como demuestran las continuas manifestaciones realizadas por el sector a lo largo de todo el Viejo Continente.

¿Está en peligro nuestro sector agroalimentario?

Los agricultores son empresarios que se enfrentan no sólo a las dificultades climáticas y de competencia global -en muchas ocasiones desleal-, sino al rigor de las administraciones públicas, que lejos de protegerlos los han usado como moneda de cambio.

El sector agroalimentario está pasando por un mal momento y necesita del apoyo claro de las administraciones (española y europea), pues además del sector están en peligro las empresas auxiliares que le prestan servicios.

¿Actualmente el cultivo es rentable para los agricultores?

En nuestra zona existen cultivos rentables y otros que lo son poco. Incluso se aprecian algunos que son catastróficos, como

es el caso de la última campaña del limón.

Sin embargo, nuestra agricultura sigue siendo competitiva y lo que buscamos con la nueva cátedra es hacer que sea cada vez más eficiente y rentable para los agricultores, con precios más asequibles para los consumidores y mayores garantías.

¿De qué forma puede mejorar?

Esta Cátedra de Agricultura de Precisión, Digitalización y Sostenibilidad nace de la necesidad de adaptar la agricultura a los nuevos tiempos y tecnologías, con el objetivo de mejorar la eficiencia del agua y nutrientes, las producciones, la calidad de estas y su sostenibilidad económica y ambiental.

También se persigue mejorar la imagen del sector, muchas veces injustamente criminalizado ante la sociedad.

¿El objetivo es velar por la sostenibilidad de las explotaciones agrarias?

La cátedra se va a preocupar por el desarrollo sostenible de las explotaciones agrarias, fomentando el uso de las mejores tecnologías, de forma que el sector se vea respaldado en la aplicación de las diferentes técnicas de cultivo, siempre de manera eficiente.

Sin duda, la sostenibilidad de las explotaciones agrícolas depende, en primer lugar, de su rentabilidad, por lo que hay que incrementar la mecanización de las técnicas de cultivo y optimizar el uso del agua, de los fertilizantes y de la energía.

¿Con qué colaboraciones cuenta la cátedra?

Esta se ha formado mediante convenio entre la UMH y tres empresas del sector. En el primer Consejo Asesor, celebrado el pasado 26 de abril, se aprobó la adhesión de catorce nuevas compañías.

Además, cuenta con una línea de subvención directa de la Diputación Provincial de Alicante y promesa de ayuda de diferentes ayuntamientos de la zona, y de la Conselleria de Agricultura de la Comunitat Valenciana.

«Entre los objetivos, incentivar el relevo generacional en el campo y divulgar los conocimientos prácticos»

«Sin duda, nos hallamos en la zona más árida de Europa, con un enorme déficit hídrico estructural»

«Nuestra agricultura sigue siendo competitiva, pero queremos que sea aún más eficiente y rentable»

Las más caras perlas vegetales

La aceituna empezó a cobrar importancia en tiempo de los fenicios, hasta convertirse hoy en un elemento fundamental de nuestra cocina

FERNANDO ABAD

Aseguran los registros, y afirman quienes los interpretan, que las aceitunas llegaron con los fenicios, que luego decayeron con los bárbaros (de 'barbaróphōnos', 'los que practican un habla incomprensible'); vamos, los godos (de 'gothum', y a su vez de Gaut, uno de los nombres de Odín). El problema es que a estos les iban las grasas vegetales. Y luego, ya los olivos reverdecieron con los árabes.

Aunque esto no deja de recrearse en una versión un tanto reduccionista de la historia, que sigue casi a pie juntillas aquella antigua plantilla educativa de romanos, godos, árabes, cristianos. Pero nos permite encajar algo mejor la historia de los olivos en nuestras tierras, en especial la variedad 'Olea europaea', que, según se sabe hoy, crece por tierras levantinas desde hace millones de años.

Usos pioneros

Los especialistas en esto de la historia de la gastronomía nos aseguran que descubrimos hace unos 4.000 años que eran comestibles, y muchos sostienen que los fenicios, quienes atracaban en nuestras costas por vez primera hacia el 1100 a.C. (para fundar la factoría de Gades, Cádiz), nos enseñaron usos mil. Aunque serían los árabes, desde el 711, quienes nos mostrasen todo su potencial.

La cultura musulme nos llenó el territorio de 'almàsseres', almazaras ('al-ma'shara', prensa), donde transformar las aceitunas en aceite. Por aquí se desarrollaron hasta variedades de olivas propias, tal es el caso de la alfafara, la blanqueta, la changlot real, la farga, la serrana de Espadán y la villalonga, seis entre las veintitrés variedades principales españolas. Ahora, ¿su importancia para nosotros?

La trilogía mediterránea

En la llamada tríada o trilogía mediterránea -cereales, olivos y vides-, el olivo u olivera ha sido un elemento fundamental en la agricultura desarrollada en los terrenos de la actual Comunitat Valenciana. Cultivos secanos

Se desarrollaron variedades propias, como la alfafara o la villalonga



Las aceitunas forman parte indiscutible de nuestros paisajes y de nuestras mesas.

necesitados de una mínima irrigación, dada por un efectivo sistema de canalizaciones que bebían, beben y presumiblemente seguirán haciéndolo de los estacionales ríos existentes.

Pero no es el olivar de estas tierras excesivo en su distribución, al estilo de los plantales en Jaén, sobre todo a partir del siglo XIX, con montes y campos llenos de árboles en perfecta formación, gigantescos tapetes de arcillas, areniscas o sílices y puntos de verdor. Con todo, dio para 18.194 toneladas de aceite de oliva, por estos lares, durante 2023, según datos de la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Toneladas y euros

La citada es una buena cantidad, qué duda cabe, traducida en 27.703.000 euros (a julio de 2023), pero nada que ver, por ejemplo, con las 35.336 toneladas de 2010, siempre según datos de la Conselleria, que significaron, no obstante, 'solo' 13.852.500 euros. Aunque según el ministerio correspondiente, la producción de aceite

de oliva en todo el territorio nacional podría subir en la campaña 2023-2024 hasta unas 845.000 toneladas, un veintisiete por cien más que la anterior.

No es cuestión de este artículo dilucidar quién pecó: si el clima, la mala cosecha, la sequía, los intermediarios y sus comisiones, una política agraria quizá poco satisfactoria para con el agro nacional, o la supernova, y su correspondiente emisión de rayos gamma, detectada en octubre de 2022, a unos dos mil millones de años luz. Para Joaquín Sempere, presidente de Olis d'Alacant, se trata de la segunda opción.

Posiciones de mercado

En una entrevista concedida a mi compañera Manuela Gila-

Dio para 18.194 toneladas de aceite de oliva durante 2023

bert (noviembre de 2023), no tenía duda, como leemos ya en el titular: "la escasez de oliva es la causa de la subida en el precio del aceite". Y remataba: "es la ley de la oferta y la demanda, si hay poco producto el precio sube inevitablemente. Esto es lo mismo para el aceite que para cualquier otro producto que escasee, y en esta ocasión le ha tocado al aceite".

Con todo, la Comunitat Valenciana se situaría por debajo de Andalucía, que copa prácticamente el ochenta por cien del total español (algo importante: aproximadamente el setenta por cien de la producción europea de aceite de oliva es española, y el 45 por cien de la mundial), Castilla-La Mancha, Extremadura o Cataluña. Eso sí, nos encontramos, por variedades, en la llamada zona siete o del Levante (Murcia, Alicante y València).

Variedades y platos

Aquí, nuestra variedad principal es que son varias: nos movemos fundamentalmente con las autóctonas. Otras lo hacen con una sola, como la ocho o

del Valle del Ebro, que cosecha la empelte; o la uno (Jaén, la comarca granadina Iznalloz y la cordobesa Bujalance), dedicada al picual. Pero, claro, estamos hablando con todos estos datos del mundo de las almazaras, del aceite, el uso más habitual.

Pero qué decir de las aceitunas 'industriales', desde que en 1926 el empresario alcaño Cándido Miró comenzara a comercializarlas rellenas de anchoa, o su uso como aperitivo, o como complemento de licores y bebidas variadas (¿qué tal un vermú?). O su participación en la gastronomía autóctona, aparte de en aceite (paella, 'fideuà', 'all i pebre'...), como complemento (la picada de aceitunas negras de un 'esgarraet'). Un producto esencial, y ahora caro.

Andalucía copa prácticamente el ochenta por cien del total español

La expansión de Agrícola Villena

Esta empresa villenense pasa a formar parte de Somos Hijolusa, uno de los grupos agroalimentarios más potentes del país

CARLOS FORTE

Superado el momento crítico que hace dos años puso en jaque el futuro de esta centenaria empresa, bajo la dirección del Grupo ProA, Agrícola Villena afronta un ilusionante reto. La empresa villenense entra a formar parte de Somos Hijolusa, uno de los grupos agroalimentarios más potentes del país junto a otros dos referentes nacionales en agricultura.

Por un lado, la empresa leonesa Patatas Hijolusa, con más de cincuenta años de experiencia en el sector de la patata en nuestro país, es la responsable de vertebrar este grupo líder en el sector hortícola. La tercera pata de este proyecto la integra la empresa vitoriana Natuber, especializada en el procesado y envasado de patatas para el sector hostelero.

Un 'dream team' agrícola

Somos Hijolusa ha conseguido reunir un conglomerado empresarial que avanza en sus objetivos de expansión abarcando diferentes especialidades agrícolas. Tres números uno en sus áreas que asientan así su modelo de negocio y fortalecen su posición estratégica dentro del sector. Patatas Hijolusa ha experimentado un crecimiento exponencial, siendo líder en kilos comercializados y facturación del mercado de la patata fresca y de calidad en España.

Agrícola Villena, por su parte, sigue siendo un referente en el cultivo, procesado y comercialización de productos como zanahoria, nabo, puerro y apio, además de sus conocidos palitos de zanahoria y bandejas de cocido. Natuber tiene un recorrido más corto al haberse fundado en 1997, aunque se trata de una marca líder en hostelería y restauración donde ofrece patata fresca que ha sido lavada, pelada, cortada y envasada en producto de cuarta gama.

Cifras muy importantes

La suma de estas tres potencias afianza a Somos Hijolusa como líderes en el sector, ofreciendo al grupo la posibilidad de diversificar su mercado potencial con nuevos productos. Este grupo sumó una facturación de más de doscientos millones de euros en 2023, teniendo como ejes estratégicos de crecimiento la innovación, la garantía, la sostenibilidad, una marcada vocación internacional y el fomento de la alimentación sana.



Se mantiene como referente en el mercado de la zanahoria y amplía su oferta con productos de cuarta gama.

Esto último es palpable en la nueva web de Agrícola Villena, una renovada plataforma de información en la que hay un destacado apartado del blog dedicado a recetas saludables con hortalizas. La renovada imagen de la empresa combina una cuidada estética 'vintage', que conecta las nuevas tendencias digitales con una cocina tradicional y saludable que las nuevas generaciones están perdiendo.

Momento crítico superado

Actualmente la situación de expansión y crecimiento de Agrícola Villena contrasta notablemente con el momento vivido por la antigua cooperativa a comienzos de 2022, cuando se declaró un Expe-

diente de Regulación Temporal de Empleo (ERTE) a toda la plantilla. Más de cuatrocientos empleados se vieron afectados por una situación de falta de liquidez insostenible, que condujo a esta regulación de empleo.

La plantilla no había cobrado la nómina de diciembre y las negociaciones con su principal cliente, Anecoop, suministrador de Mercadona, se mantenían en punto muerto. Se le pedía una mejora de los beneficios a la cadena de supermercados, quien llevaba años con los mismos precios de compra hacia Agrícola Villena, quien llegó a ser su suministrador exclusivo.

Un balón de oxígeno

Tras varios meses de negociaciones se hacía oficial la

compra de Agrícola Villena por parte del fondo de inversión Grupo ProA, quien incorporaba además un nuevo grupo directivo en la empresa. Los nuevos responsables establecieron una hoja de ruta que pasaba por la modernización de las instalaciones y la inversión en líneas para el procesamiento de nuevos productos.

Las inversiones anunciadas por este potente grupo agroalimentario superaban los diez millones de euros, permitiendo la generación de empleo sostenible de calidad. El impulso en la producción de alimentos como la zanahoria, el puerro o el apio fue la base de un crecimiento donde se incluía el desarrollo

de nuevos productos de cuarta y quinta gama, muy demandados actualmente por los consumidores.

Orgullosos de su origen

Agrícola Villena es actualmente una compañía consolidada que cuenta con tres sedes por toda España, siendo su núcleo principal el de Villena, con una superficie de 1.3000 hectáreas de terreno agrícola. La plantilla está compuesta por más de cuatrocientos empleados y entre sus nuevos sistemas de clasificación, limpieza y empaquetado se pueden observar antiguas imágenes que dan fe de sus orígenes.

El libro de esta centenaria empresa comenzó en 1919, cuando un grupo de agricultores se reunió en torno a una mesa para poder unir fuerzas y optimizar sus recursos. Pequeñas plantaciones que unidas ganaban competitividad al compartir herramientas, volumen de ventas y canales de distribución, con el mismo objetivo que hoy persiguen dignificar el trabajo de la tierra, un sector muchas veces denostado, encargado de alimentar a la población de Villena y de España.

Junto a referentes como Patatas Hijolusa y Natuber, conforma un grupo empresarial hortícola en crecimiento

Somos Hijolusa cuenta con más de 800 empleados y una facturación superior a los 200 millones de euros en 2023

Tras la compra de Grupo ProA, Agrícola Villena se sitúa como referente en la producción de zanahoria, apio y puerro

ENTREVISTA > Carmen Varó / Modista (San Vicente, 14-mayo-1945)

«Al finalizar un vestido, lo colgaba en una puerta y me recreaba mirándolo»

Varó, ya jubilada, recibió el premio 'Toda la vida', otorgado por el Ayuntamiento de San Vicente

FERNANDO TORRECILLA

Quién le iba a decir a Carmen Varó cuando, siendo una niña -ya confeccionaba vestidos para sus muñecas-, se iba a convertir en la modista más relevante de nuestro municipio, gracias a un estilo clásico y sobrio que le caracterizó durante décadas.

Jubilada ya desde hace años, recientemente recibió el premio 'Toda una vida' de parte del ayuntamiento sanvicentero por su contribución al mundo de la fiesta, mediante la confección de vestidos y trajes que engalanaron y engrandecieron numerosas celebraciones.

Sus referentes siempre fueron los más grandes -Balenciaga, Pertegaz, Dior, Chanel...- además de otros más locales, de enorme trascendencia, como Pepe Botella, "quien dirigió el taller más importante de Alicante y con quien llegué a colaborar".

¿Cómo fueron tus inicios como modista?

Es una historia chocante, porque siempre me agradó el baile y la confección, en un primer momento de las muñecas que teníamos con nueve-diez años.

Tomaba retales de los talleres y realizaba los vestidos tanto de mis muñecas como las de mis amigas. Se puede decir que con diez años era 'mini modista'.

¿De qué modo evolucionaste?

Crecí con la misma pasión; iba cosiendo para mis amigas, antes de apuntarme a corte y confección en casa de María Soler. Seguidamente estuve en dos talleres, igualmente en San Vicente, al tiempo que cosía para vecinas, las madres de mis amigas, conocidas...

La propia María Soler, que me vio con ganas de aprender, me dijo que no podía enseñarme



nada más y me recomendó una academia de Alicante, 'Josefina Cerdán'. Eran mediados de los sesenta.

¿Qué aprendiste allí?

Un novedoso tipo de patrón, fusión entre el antiguo y el nuevo. El que tengo -exclusividad mía- me gustaría dejárselo en herencia a una modista de mi pueblo, porque tomas medidas y sale exacto al cuerpo.

Trabajaba desde casa y entonces me llamó Pepe Botella para que enseñara a nuevas modistas, porque apenas había. Tuve que decirle que no porque debía ocuparme de mi hija, que estaba embarazada.

¿Te convertiste en la modista más relevante de San Vicente?

Se puede decir que estuve en la cresta de la ola, realizando vestidos para infinidad de bodas y eventos de San Vicente.

No sé si fui la más importante, pero al ver a posteriori todas las fotos, ¡he hecho trabajos de los que ni me acuerdo!

¿Hubieras disfrutado en el París de Chanel, Dior y Balenciaga?

Nunca me lo he planteado, pero los admiraba profundamente. Veía las revistas y después los hacía: trajes de Chanel, con género comprado en Alicante; chaquetitas cortas, pasamanería alrededor, solapas en los bolsillos... ¡Alguno incluso lo llevé yo misma!

¿Cuál era tu estilo?

Clásico, aunque me lanzaba a lo que hiciera falta. Algunos de mis vestidos sí han sido más atrevidos, especialmente para las reinas de las fiestas patronales.

Recuerdo que cuando se aprobó el traje de sanvicentera por parte del ayuntamiento se

diseñó un vestido, pero era demasiado rústico. Hasta entonces en San Vicente se vestían de alicantinas, de los que he hecho igualmente muchos.

¿Te especializaste en ese tipo de traje?

Más que especializarme, hice muchos. Pero no me terminaban de llenar, las chicas no estaban muy favorecidas y cambié a hacerles un moño en lugar de pañuelo, con peinetas de hueso y unas flores de almendro.

«Estuve en la cresta de la ola, ¡ni siquiera recuerdo la cantidad de trajes que llegué a hacer!»

Asimismo, les quité las zapatillas e incorporé un zapato negro de medio tacón. Estaban mucho más elegantes, también con el delantal del mismo color, incluyendo un detalle de bordados de las sanvicenteras de San Vicente.

¿Cuánto tiempo empleabas en cada vestido?

Es difícil de saber, sobre todo porque hacía varios al mismo tiempo. Terminábamos uno, venían a probárselo, lo dejábamos para corregir, hacíamos una nueva prueba...

Mi día a día era muy sacrificado, sin parar de coser de día y de noche mientras criaba a mis tres hijos. Disfrutaba mucho cuando venía alguna vecina y no parábamos de trabajar mientras conversábamos.

¿Cuáles eran los momentos de mayor satisfacción?

Al finalizar un traje. Lo colgaba en la puerta -porque eran largos- y me pasaba horas recreándome, estudiando cómo podía haberlo mejorado. ¡Pero no le encontraba errores! Miraba mi obra, como hacen los pintores.

¿Qué ha significado el reciente reconocimiento?

Una alegría y sorpresa enorme, concedido a mi trayectoria por parte del ayuntamiento, con motivo del pasado 8M.

Ahora es cuando veo y reconozco mi trabajo. Nunca lo he valorado del todo, pese a tener un alto nivel de confección en cualquier ámbito.

Finalmente, ¿qué mensaje quieres trasladar a las modistas noveles?

Por desgracia, que lo tienen muy difícil, porque hay mucho comercio que ya ofrece trajes sumamente bonitos.

«Mi estilo siempre fue clásico, el de mis grandes referentes (Pertegaz, Balenciaga, Chanel...)

«El patrón que trabajaba, exclusivo mío, me gustaría dejárselo a una modista de mi pueblo»

SEMANA
DE LA

MODA II

'24
ALCOY

DEL
27
DE MAYO

AL
31
DE MAYO

foto ©
colección

MARÍA
LUNARES



i ::



LUNES 27

A partir de las 18:00h.
Centro Comercial Alzamora (Planta 0)
Actividad de Moulage de maniquís
EASD Alcoy

De 17:30h. a 19:30h.
Centro Comercial Alzamora (Planta 0)
Taller de confección de monederos a partir del reciclaje de tejidos
Andrea Coderch (CEO Cobra Complements)

MARTES 28

De 10:30h. a 13:30h.
Ágora Alcoy
Jornada sobre la actualidad y las últimas tendencias en el sector moda
- Gervasio Pérez: Director de moda y belleza en Mujerhoy
- Núria Sardá: Directora creativa en Andrés Sardá
- Jesús María Montes-Fernández: Director de Flashmoda TVE
> Inscripción OBLIGATORIA

by ::

erum aitex®

MARTES 28

De 17:30h. a 19:30h.
Centro Comercial Alzamora (Planta 0)
Taller de confección de broches
Andrea Coderch (CEO Cobra Complements)

Talleres infantiles de tintes naturales
Concejalía de Transición Ecológica y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Alcoy

A las 17:30h.
Centro Comercial Alzamora (Planta 2)
Entrega Premio Diseño Infantil Tutto Piccolo

De 18:00h. a 19:00h.
Centro Comercial Alzamora (Planta 0)
Simulación de un platón de fotografía de moda efímera
EASD Alcoy

MIÉRCOLES 29

De 17:30h. a 19:30h.
Centro Comercial Alzamora (Planta 2)
Talleres infantiles de reciclaje de ropa
Concejalía de Transición Ecológica y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Alcoy

De 18:00h. a 19:30h.
Espai Àgora
Masterclass
- Palomo Spain
> Inscripción OBLIGATORIA

JUEVES 30

De 17:30h. a 19:30h.
Centro Comercial Alzamora (Planta 2)
Talleres infantiles de tintes naturales
Concejalía de Transición Ecológica y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Alcoy

De 18:00h. a 19:00h.
Cámara de Comercio de Alcoy
Masterclass
- Sergio de Lázaro
Organizada por ESIC, con la colaboración de Cámara de Comercio, Jovempa y FEDAC
> Inscripción OBLIGATORIA

VIERNES 31

De 20:00h. a 21:30h.
Nuevas instalaciones de AITEX en Batoi (Carretera Banyeres 10, Alcoy).
Desfile y cóctel
Pasarela para elegir al mejor diseñador joven de la Comunidad Valenciana del certamen organizado por ANDE.
> Inscripción OBLIGATORIA

by ::

ande
www.asociación-ande.com



Ajuntament
d'Alcoi

ENTREVISTA > Carlos Haro / Modisto de alta costura (Aldaia, 29-septiembre-1972)

«Puedo visualizar el vestido para una clienta en cuanto la veo»

El diseñador realiza confecciones únicas e irrepetibles, logrando la exclusividad que exige la alta costura

FERNANDO TORRECILLA

Carlos Haro es uno de nuestros modistos más reputados, “de la vieja escuela”, como le gusta definirse, dedicado en exclusiva y desde hace muchos años a la alta costura, a confeccionar vestidos únicos, “porque jamás repito”, y que posiblemente se van a utilizar una sola vez, en bodas o eventos similares.

Queremos saber cómo fueron sus inicios, cuáles son sus referentes y cómo es su día a día, con infinidad de encargos que tarda en algunos casos más de dos meses en confeccionar, buscando siempre la perfección y resaltar la belleza femenina. “Hacemos arte”, señala orgulloso.

Entre sus diseños más notorios, el que creó para la presentadora valenciana Marta Flich en las campanadas 2024, retransmitidas en Mediaset (Telecinco y Cuatro) desde la bella ciudad de Sevilla. “A raíz de ese encargo me llegaron muchos más, sin mucha antelación, algo poco habitual”, confiesa con cierta sorpresa.

¿Desde pequeño quisiste ser modisto?

Sí, mis primeros recuerdos son diseñando. Cuando en dibujo decían ‘tema libre’, me ponía a hacer figurines de vestidos, es decir, la decisión de ser diseñador me vino de un modo natural.

De hecho, mi madre guardaba mis bocetos de entonces, con apenas siete u ocho años. Ella, sin ser modista, tenía costumbre de hacer vestidos, al tiempo que mi abuela era igualmente artesana: todo ello, que era cotidiano en mi vida, me fue impregnando.

Un poco como le pasó a Cristóbal Balenciaga.

Puede ser. Estamos hablando de mentes creativas, porque creativo naces, buscando seguidamente cómo o a través de qué



«En la moda puedo desarrollar muchas disciplinas a la vez: volumen, color, arquitectura...»

«La alta costura existe porque esa misma exclusividad se da también en las personas»

¿Por eso tienes un atelier, no una tienda?

Exacto. Es un taller de costura que cuenta, obviamente, con un pequeño estudio, en el que puedo atender a las clientas, probarles los vestidos, y una parte de maquinaria, hecha a medida de lo que tengo que confeccionar (mesa enorme y con espacios para hacer manufactura). Es totalmente artesanal.

¿En el taller estás solo?

Hasta ahora tuve personal contratado, incluidos becarios o personas interesadas en aprender. Pero pasada la pandemia decidí cambiar toda la estructura, también porque las modistas capacitadas para hacer mis diseños son mujeres ya de cierta edad y la mayoría se han jubilado.

Cuando lo hizo la modista que más me acompañó pensé en buscar otros talleres que pudiera subcontratar y donde les doy las prendas ‘masticadas’.

¿Todo ello hace que tu estilo sea todavía más tuyo?

Completamente. Debemos tener en cuenta que no soy un diseñador que únicamente diseña la prenda, sino que estoy en contacto con ella durante todo el proceso.

Comienza con una conversación con la dama, en la que me explica su historia, qué quiere. Creo seguidamente el boceto, busco los tejidos y empiezo a ha-

formato desarrollar esa creatividad.

Encontré que en la moda podía desarrollar muchas disciplinas a la vez: volumen, color, arquitectura... Y quizás eso hizo enfocarme en esa dirección.

¿Las ideas las tenías tan claras?

Siempre supe que quería ser un diseñador, con referentes como Gianfranco Ferré, Christian Dior, Christian Lacroix o Chanel, las grandes firmas, mediante

esas imágenes que veíamos en las revistas de los desfiles parisinos.

Deseaba, en ese sentido, ser un diseñador genuino y crear un estilo propio; lo tuve clarísimo desde el primer momento.

¿Cómo es tu trabajo día a día?

En la actualidad estoy totalmente centrado en la confección a medida y en exclusiva; ya no elaboro confecciones de ‘prêt-à-porter’ (listo para llevar).

Si es cierto que a lo largo de estos treinta años de trayectoria he tenido muchos afluentes en el diseño de moda, aunque ahora estoy haciendo lo que más me ha funcionado y más me ha caracterizado. Desde hace tiempo me pongo al servicio de mujeres que tienen un evento en concreto, que quieren un vestido con unas características especiales, para tener impacto y protagonismo.

«Mi madre guarda bocetos míos con ocho años; la profesión me vino de forma natural»

«Los vestidos que confecciono son tan únicos que más que artesanía hablamos de arte»

cer el patrón base de ese vestido, antes de hacer la prueba, volver a hacer el patrón con las transformaciones y cortarlo en el tejido. Finalmente, la costurera -bajo mis indicaciones- va confeccionando el diseño.

¿Cada uno de tus vestidos es único?

E inédito; no repito nunca ninguna de mis obras. A veces sí sucede que las clientes vienen atraídas por algo que he publicado en las redes y me piden una falda en concreto, con una textura determinada.

La alta costura existe porque esa misma exclusividad se da en las personas también, porque como ser humano cada una va a tener una apetencia, un pequeño capricho o unas características físicas determinadas.

Vinculado al ego de cada persona.

Sí, es una oportunidad de poder crear exclusividad. Para una mujer es como un premio acudir a un diseñador de alta costura, para que le haga un vestido único para un momento que va a ser protagonista y quiere sorprender a los demás.

Hay clientas que me dan algunas claves para confeccionar el vestido, mientras otras me dicen que soy el artista y lo dejan todo en mis manos. De ellas voy captando esencias.

¿Debes tener mucha empatía también?

Muchísima. En primer lugar, soy cómplice absoluto de ese momento, mirándola con mis ojos a través de la belleza. Soy incapaz de ver partes feas; capto tanto su belleza como su esencia, para realzarla, saber si busca sobriedad, elegancia, impacto, sensualidad...

Si no surge el vestido que deseas, ¿te puede frustrar?

Es difícil que no surja, porque nuestra gran ventaja es que no somos una tienda, donde los vestidos ya están hechos. Además, puede haber un retorno, un retroceso, en el caso de que te estés equivocando, aunque siempre quedan pequeños factores en el aire, hasta que no lo veo puesto.

La clienta también se hace una idea de lo que hago porque, cuando le presento un boceto, voy trabajando el 'moulage', dan-



Carlos Haro arreglando uno de sus vestidos.

do forma a las telas por medio solo de los alfileres, sin llegar a confeccionar el vestido. De este modo vislumbran cómo quedará.

¿Se trata del momento más complicado?

Debemos dedicarle mucha atención al instante de la previstualización del traje, que sea factible en ella.

Cuando viene la clienta y se sienta delante de mí, soy capaz de verla con el vestido puesto; le hago quitarse la chaqueta, colocarse delante del espejo y, observando su figura, visualizo el vestido que le voy a hacer. Después debo ejecutarlo. Pero como no quiero equivocarme, prefiero explicarle en qué consiste.

Para ti tiene mucho valor el concepto de 'arte'.

Es lo que le da valor y sabor a mi estilo, porque son para momentos únicos, al menos el noventa por cien de los vestidos que hago. Es el lado artístico,

qué soporte elegir o qué me gustaría hacer (pintura, escultura...).

Me refiero, por ejemplo, a una tela que, en lugar de comprarla hecha, visualizas el bordado que llevará, realizando el dibujo y diciéndole a la bordadora lo que vamos a emplear. Es algo tan único que más que artesanía hablamos de arte, con una manufactura manual, en la que no existen dos vestidos iguales. ¡Ni siquiera yo mismo podría reproducirlo con la misma exactitud!

¿No te da pena que tus vestidos se lleven solo una vez?

Lo que sucede es que cada vez hay menos eventos en los que una mujer puede llevar un vestido de alta costura. Obviamente uno de ellos es el día de su boda, vestido que posiblemente no se lo pondrán nunca más.

Recuerdo que una clienta me dijo que ese vestido se lo ponía en casa -junto al perfume- para recordar la felicidad que sintió el

día de la boda de su hijo. Revive automáticamente esa jornada.

¿Qué sientes antes de un gran certamen, tipo Cibeles?

Sinceramente, aparte de la grandeza que encierra la alta costura -para muchos un mercado muy lujoso e inaccesible-, en mí habita la humildad, una parte de mucha naturalidad.

Como mucho, a veces, aparece una voz interior que me recuerda mis comienzos, ese joven de dieciocho años sin apenas recursos, cogiendo cuatro telas baratas para hacer alta costura, soñando algún día llevar a cabo grandes vestidos, sin límite de presupuesto. Veo ahora realizada esa obra y sí conecto con una parte de emociones que están latentes y dicen "¡ostras, soy muy afortunado al ser de los pocos que consiguen sus sueños!".

Lo eres, Carlos.

A día de hoy lo realmente atractivo es ser más accesible

cuanto más grande es tu trabajo o tu firma, porque despierta el reconocimiento de todo el mundo. ¡Si no eres accesible te pierdes tantas cosas!

¿En qué estás trabajando ahora?

Estoy comenzando, por fin, la temporada de verano, que debería haber iniciado en diciembre, pero este año ha sido espectacular a nivel de encargos.

Aunque la mayoría de pedidos son para festeras, véase agosto o septiembre, los suelo recibir muy pronto -noviembre del año anterior- y los voy ejecutando paulatinamente, todos al mismo tiempo.

¿De aquí al verano cuántos tienes que entregar?

Más de una veintena. Ahora mismo estoy en una primera ronda de pruebas de vestidos, probando uno con un tejido de algodón, que posiblemente no tiene nada que ver con el definitivo.

Pero, a nivel técnico, observo cómo va el patronaje, qué entalles tengo que hacerle, si le sentará bien... A continuación, ese vestido lo voy transformando en lo que finalmente será la prenda.

¿Ese retraso tiene que ver con el vestido que hiciste para las campanadas?

Podría ser, fue un traje que llevó Marta Flich la noche del 31 de diciembre. Sí noté que a raíz de ese encargo hubo un incremento de pedidos improvisados, poco habitual en la alta costura.

A Marta no la conocía personalmente, me gustó mucho cómo es, muy cercana, natural y profesional. Además, se encantaba con el vestido, se veía guapísima, con mucho glamour.

¿Te inspiraste en la magia de una ciudad como Sevilla?

Sí, fueron las pautas que me marcaron desde el primer momento; tenían muy claro cómo iba a ser la retransmisión. Fue casi como una obra teatral, en la que el director dramaturgo te expone todo, qué quiere transmitir, cómo va a ser la organización.

Deseaban reflejar la luz y alegría de la ciudad hispalense y viendo mis redes observaron que yo tenía algo de lo que buscaban: tejidos regios, estructuras esculturales o grandes flores, aspectos sumamente impactantes.

«A veces me emocio y me doy cuenta de lo afortunado que soy, de los sueños logrados»

«Cada vez hay menos eventos para que una mujer pueda llevar un vestido de alta costura»

ENTREVISTA > Vicente Ruiz Gomis / Docente jubilado (Formentera del Segura, 30-diciembre-1954)

«En las xilotecas queda representada la propia flora de un país»

Vicente Ruiz cuenta en casa con varios cientos de piezas de madera

FABIOLA ZAFRA

El profesor ya jubilado, Vicente Ruiz, ha trabajado siempre la madera, de la que se confiesa un apasionado desde niño. Ha tenido la oportunidad de trabajarla en todas sus versiones y, hoy en día, presume de su colección casera, que ha reunido y fabricado durante toda una vida.

Hemos hablado con este vecino de Rojales para que nos cuente más detalles sobre su afi-



Vicente Ruiz en su taller fabricando trabucos de madera, que suelen utilizarse en las festividades de Moros y Cristianos.

ción por la madera, lo que le ha llevado a contar con una xiloteca en casa.

¿Cómo comenzó esa pasión que siente por la madera?

Desde pequeño, siempre tuve una curiosidad muy viva sobre las cosas que se hacían con la madera. Cuando salía del colegio, uno de mis entretenimientos era pasar por algún taller de carpintería para recoger restos de maderas con los que jugar en casa y construir algo.

Posteriormente, realicé los estudios de Oficialía Industrial en el Colegio Diocesano de San José Obrero, y cuando nos propusieron elegir la especialidad, yo fui uno de los pocos que escogió carpintería.

Ha sido docente más de cuarenta años y, tras la jubilación, se ha lanzado de lleno a la artesanía...

Más bien diría que estoy aprovechando este tiempo para realizar otros proyectos y retos

«La gente me avisa cuando van a talar un árbol cuya madera me pueda interesar»

«Lo que más me gusta es observar y experimentar con los troncos de madera»

«Las impresoras 3D son un aliado en muchos trabajos de restauración»

audiomar
centro auditivo

Audiometría tonal
Audiometría de oído
Logopedía
Videotomografía
Otomoculografía 3D
Campo libre
Tapones a medida

Protección acústica
ISO 1418
ISO 1418
+34 624 013 391

Categoría 183
ISO 9001:2015

audiomar

centro auditivo

AUDÍFONOS

NIVELES 5 Y 7

DESDE 65€/MES

SIN INTERESES

PROMOCIÓN VÁLIDA HASTA EL 31 DE MAYO DE 2024

El audífono más pequeño del mundo ahora sin pilas

C/ Mayor, 29 - 03140 GUARDAMAR DEL SEGURA ☎ 624 01 33 91 📧 info@audio-mar.es

LaVila
MUEBLES & DECORACIÓN

MES del DESCANSO

www.lavilamuebles.com

<p>Colchones Viscoelástica desde 119€ <i>¡¡La Mejor OFERTA!!</i></p> <p>PACK Somier Articulado + Colchón Viscoelástico</p> <p>desde 449€</p>	<p>Muelles Ensacados + Viscoelástica 2 CARAS desde 229€</p> <p>PACK Colchón + Base Tapizada + Patas + Almohadas Visco</p> <p>desde 364€</p>	<p>Muelles Ensacados 7 zonas + ViscoGEL 2 CARAS desde 399€</p> <p><i>Tejido Efecto Frío</i></p> <p><small>Verano-Invierno</small></p> <p>PACK Canapé + Colchón Muelles Ensacados + Visco 2 Caras</p> <p>desde 576€</p>
--	---	--

· DOLORES (Alicante) 965 726 176 · OLIVA (Valencia) 962 852 111

Síguenos

que durante mi vida profesional fue imposible realizar.

Lo primero que hice fue montar mi propio taller y, lo que hago, forma parte del hobby pasional que siento por la madera, componiendo y dando a conocer mis trabajos en los diferentes mercadillos y exposiciones en las que participo. Todo esto supone para mí una terapia muy apropiada para encontrarme mejor, pero no trabajo profesionalmente la artesanía.

¿Cuál es el trabajo más común que le suelen pedir?

Aunque estoy jubilado, cuando alguien necesita algo muy especial que no encuentran quién se lo haga, en muchas ocasiones recurren a mí, bien para buscar orientación o para ver si se lo puedo hacer. Suelen ser algunas piezas especiales de torno, algún modelo de talla original, etc.

¿Y qué es lo que más le gusta hacer?

Ver el interior de los troncos, experimentar los diferentes mecanizados (aserrado, torneado, labrado, lijado, acabado...), descubrir veteados, colores, aromas, etc. Singularidades que presentan algunas maderas y que son verdaderas maravillas.

La gente que me conoce siempre me avisa cuando se en-



Parte de la colección personal de Vicente Ruiz.

teran de la tala de algún árbol cuya madera me pueda interesar.

Tiene usted una xiloteca en casa. Para quién no lo entienda, ¿qué es?

Una xiloteca es una colección de maderas (xylos=madera). Es en las xilotecas donde, en mayor o menor escala, está representada la propia flora de un país, así como también ejemplares de otras regiones del mundo. En España tenemos una de las xilotecas más importantes del mundo, que es la de Manuel Soler que está en Dénia.

La existencia de las xilotecas tiene además aplicaciones prácticas para todos los que necesitan analizar las maderas, como los tecnólogos y usuarios de la madera, así como en la industria y el comercio de esta materia prima. Una colección de este tipo es de gran importancia en museos, escuelas y universidades, por su valor didáctico y docente.

¿Cuántas piezas de madera puede usted tener en casa?

Verdaderamente tengo varios cientos de piezas, la mayoría son piezas torneadas (cuencos, botellas, jarrones, candelabros,

flores, husillos, ajedrez, juegos, etc.).

¿Y cómo ha llegado a coleccionar tantas?

Muchas de estas piezas son de tantos modelos y formas como podamos imaginar, además procuro hacerlas de diferentes maderas y colores, con lo cual se van multiplicando hasta tal punto que ya no caben en mi galería.

¿Cuál es la pieza más extraña que guarda?

Más que una pieza es un artefacto, un pantógrafo hecho totalmente de madera y que sirve para realizar sobre la madera, dibujos y grabados a escala. Trabaja en las tres dimensiones y es muy curioso verlo en acción.

¿Y la joya de la corona?

Para mí, la pieza a la que más aprecio tengo es el escudo de la finca 'Inquisición grande'. Es una talla, copia del original de piedra, y está realizada en madera de ciprés mediterráneo. El escudo original se encuentra en el Museo Arqueológico de Rojales.

Sabemos que también hace usted trabajos de restauración...

Procuró evitar este tipo de trabajos, pero en varias ocasiones me han comprometido a realizar restauraciones, por ejemplo, en la Catedral de Orihuela y otras

iglesias de la comarca, como la de las tallas de la Sacristía, de los elementos ornamentales del órgano de la catedral, de un sagrario en Rojales...

Y otros trabajos han sido de nueva ejecución, como el ambón de lectura de la Catedral de Orihuela, el pedestal de San Isidro y las andas de los Ángeles Custodios de Rojales, etc.

La restauración no está reñida con los últimos avances tecnológicos. ¿Cómo puede ayudarle una impresora 3D en su trabajo?

Cuando tenemos que realizar copias exactas de algunos elementos de configuración muy especial (sobre todo algunas tallas o piezas antiguas de madera), recurrimos a las impresoras 3D que, mediante el escáner del modelo original y utilizando un material que imita perfectamente la madera, nos permite realizar estas piezas al detalle con mucho ahorro de tiempo y dinero.

¿Cómo ve el futuro de la artesanía en la madera?

En la actualidad existen muy pocos artesanos de la madera. La artesanía como tal puede considerarse como un hobby, pero los buenos profesionales tienden a estar cotizados muy bien.



GAFAS DE SOL DE MARCA

desde

79€*

LODI LESTER ROBERTO TORRETTA JMC

*Consulta condiciones en el centro.

federópticos
Lledó-Jornet

San Mateo, 39
03012 · Alicante
Tel. 965 24 05 14
Tel. 965 25 06 41

SEGURLAB

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales




Acercamos el Servicio Médico a su Centro de Trabajo

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

La gran noche del comercio alfasino

Coempa celebrará el día 25 de mayo su gala anual reconociendo la trayectoria de tres empresarios

NICOLÁS VAN LOOY

El comercio de barrio, el de proximidad, el tradicional... lleva años sufriendo y combatiendo una pelea muy desigual frente a las cada vez más omnipresentes grandes superficies y, sobre todo, el comercio online. Ante las supuestas ventajas que para el consumidor tienen esos modelos, los negocios locales, esos que están regentados por los propios vecinos de sus clientes, ponen sobre el tablero una larga lista de excelencias que son imposibles en esos otros modelos tan impersonales.

Por ello, actos de autorreivindicación como los que anualmente organiza la Asociación del Comercio y Empresas de l'Alfàs del Pi (Coempa), cobran una relevancia fundamental a la hora de recordar a sus potenciales clientes que, más allá de la teórica comodidad que ofrecen las grandes multinacionales, en la tienda de barrio pueden encontrar no sólo los mismos productos, sino también y sobre todo asesoramiento personalizado, mejor servicio posventa y, en no pocas ocasiones, precios mucho más ventajosos.

Reconocimiento a tres empresas

Así, el día 25 de mayo Coempa organizará una nueva edición, la novena, de su gala anual, en la que además de reunir a toda la familia del comercio y el mundo empresarial local, en un evento abierto a todo aquel que quiera participar en él, se reconocerá la trayectoria de tres empresas con larga implantación en el municipio.

En esta ocasión, las tres empresas que serán reconocidas en el Auditorio de la Casa de Cultura (20:30 horas) serán, a su vez, representativas del multinacional panorama local, como son Cocinas Diseño, Instituto Vetermed y Quiropráctica Kiro Nilsson - Gentle Touch Chiropractic.

Ejemplos a seguir

Tal y como explica el presidente de Coempa, Silvio Monroy, estos reconocimientos "se crearon para celebrar a aquellos empresarios que, además de haber completado una larga trayectoria al frente de sus negocios en l'Alfàs del Pi, han destacado por aportar propuestas marcadas por la calidad y el mimo hacia sus clientes, algo que consideramos fundamental en nuestro modelo de comercio".

A este respecto, Monroy reconoce que "los retos a los que nos enfrentamos en el comer-



Imagen de la pasada edición.

cio de proximidad son cada vez mayores y, por ello, los ejemplos de los galardonados en nuestras galas tienen que servir, sobre todo, para que tanto el resto de empresarios como los clientes podamos ver el ejemplo que ellos nos plantean".

Una fiesta para todos

En cuanto a la propia gala, el máximo responsable de Coempa explica que "siempre hemos apostado por un formato que, como nuestros propios negocios, esté abierto a la participación de todos los alfasinos y no sólo a los empresarios y miembros de la asociación, porque, además de para reivindicarnos, este tipo de iniciativas tienen que servir para

darnos a conocer a todos nuestros vecinos".

Por ello, sigue explicando Silvio Monroy, "la gala se plantea como una fiesta en la que la música en directo tiene un gran protagonismo. Lo que buscamos es que los asistentes se lo pasen bien y cada año contamos con la participación de algún artista o grupo que, como no puede ser de otra manera, también sea representativo del ámbito local".

'Candela y rumba'

En esta ocasión, los artistas encargados de animar esa entrega de premios "serán los chi-

cos de 'Candela y rumba', que son muy conocidos en el circuito de la música en vivo en la Marina Baixa, y que, además de sus propias versiones de muchos grandes éxitos que todos conocemos, también han editado varios temas propios".

Aparte de eso, el presidente de los comerciantes y empresarios de l'Alfàs del Pi añade, en cuanto al desarrollo de la gala, que "lo que prima es que sea dinámica y muy participativa. Por ello, nos centramos en conocer las historias humanas de los tres galardonados en cada año para que los asistentes puedan ver que, detrás del día a día de los comercios, existen esperanzas y sueños de profesionales que, en muchos casos, llevan desde muy jóvenes formándose

y luchando por sacar adelante sus proyectos".

Sorpresa final

Aunque ya se conocen la mayoría de los detalles de esta novena edición de la Gala de Coempa, como es el nombre de los galardonados y de la propuesta musical que actuará sobre el escenario del Auditorio de la Casa de Cultura, el evento que tendrá lugar el próximo 25 de mayo todavía guarda algún secreto que no se desvelará hasta última hora.

Así, Silvio Monroy presume de que "la preparación de esta velada arranca cada año varios meses antes de su celebración, porque una de las cosas que más nos gusta preparar con mimo es la ambientación del propio escenario. Siempre lo tematizamos para que sea impactante, novedoso y, por lo tanto, distinto a lo visto anteriormente".

Esta vez no será distinto, aunque Monroy se quiere "guardar ese secreto hasta el final. Como vamos acumulando años, cada vez es un reto mayor hacer algo rompedor, así que no lo desvelaremos hasta el momento mismo en que se levante el telón".

«Los ejemplos de los galardonados tienen que servir para que podamos ver lo que ellos nos plantean»
S. Monroy

En esta ocasión se reconocerá a Cocinas Diseño, Instituto Vetermed y Quiropráctica Kiro Nilsson - Gentle Touch Chiropractic

«Esta gala se plantea como una fiesta en la que la música en directo tiene un gran protagonismo»

XXX FERIA DEL AUTOMÓVIL DE OCASIÓN

Plaza Almoradí - Ciudad de Servicios **ALMORADÍ**

Vehículos Km 0, Nuevos (Alicante)

Seminuevos y de Ocasión

Con Garantía y Financiación

..El Coche que andas buscando!!!

VIERNES 31 MAYO - SÁBADO 1 y DOMINGO 2 JUNIO



KILOMETER ZERO VEHICLES / PRE-OWNED AND USED

GUARANTEE AND FINANCING

The Car You are looking for!



Desde 1962



Los viejos mercados se revitalizan y modernizan, sin perder su esencia

Altea ultima un proyecto para convertir el Mercat Municipal en un edificio inteligente

NICOLÁS VAN LOOY

El mercado o, como todavía llaman a esos edificios en no pocas regiones de España, 'la plaza', siempre fue un lugar de efervescencia vital en las ciudades y pueblos. Más allá de su objetivo principal, el de reunir en un solo sitio productos y servicios de toda índole para saciar las necesidades de la población, durante siglos los mercados fueron, además, el centro de la vida social de las comunidades a las que daban servicio.

Entre carniceros, fruteros, pescateros y profesionales de todo tipo y pelaje, los mercados también sirvieron como lugar en el que se impartía justicia, donde se dirimían los asuntos locales de importancia comunitaria, donde se transmitían las noticias llegadas de fuera o donde, en aquella romántica época de aventureros y descubridores, el común de los mortales accedía a nuevos alimentos y viandas que sólo crecían allende los mares.

Cambio en el siglo XX

La importancia capital de los mercados y plazas se mantuvo intacta hasta bien entrado el siglo XX. Fue entonces, especialmente después de la II Guerra Mundial (en España, por motivos históricos que a nadie se le escapan, aquello tardó un poco más en producirse), cuando la incorporación de la mujer al mercado laboral, la aparición de nuevos inventos como el plástico, la 'democratización' de las neveras eléctricas en los hogares o el desarrollo de los productos ultraprocesados y congelados, cuando el acto de llenar la despensa comenzó a desplazarse hacia otros lugares.

Enormes e impersonales grandes superficies, ubicadas casi siempre en las afueras de las ciudades, tomaron el relevo de colmados, ultramarinos y mercados en general. Allí, con la teórica comodidad de poder



hacer la compra 'para toda la semana' se anteponía la cantidad a la calidad, y fue así como, explicado de forma muy gráfica, el tomate perdió el sabor del tomate.

Vuelta al origen

Sin embargo, como en aquellos tebeos de Astérix y Obélix, los mercados siempre estuvieron ahí, resistiendo rodeados de aquellos 'locos romanos' con sus pasillos infinitos, congeladores lineales, luces de colores y una oferta tan inabarcable como, muchas veces, estúpida.

Y así, llegados ya al siglo XXI, la sociedad fue dándose paulatinamente cuenta de la importancia que una buena alimentación tiene en la salud y, poco más tarde, de las muchas bondades que

sobre muchos aspectos, como el medioambiente o la creación de empleo y riqueza, tiene lo que hemos convenido en llamar producto de kilómetro cero.

Modernizar la oferta

Un movimiento que, por motivos que todavía tienen que ser estudiados con un prisma mayor, se aceleró durante y después de la pandemia. Los mercados, quizás no tanto como antaño, pero sí de forma muy evidente, han recuperado el vigor perdido y son muchos los que, desandando el camino, han priorizado la calidad y la confianza con el vendedor sobre la (teórica) comodidad de la gran superficie.

Por su parte, las plazas, sus responsables, han sabido darse cuenta de que este puede ser el último tren para salvar su modelo y, por lo tanto, no han perdido el tiempo a la hora de transformar parte de esos negocios para amoldarse a las nuevas necesidades. Y eso, por supuesto, también ha implicado la llegada de las nuevas tecnologías a esos mercados tradicionales.

Fondos europeos

Un buen ejemplo de ello lo encontramos en el Mercado de Altea, que va a afrontar en breve un interesante proceso para convertirse en un edificio inteligente, gracias a un proyecto que cuenta con una dotación presupuestaria de poco menos de 80.000 euros (procedentes de fondos de la Unión Europea) y que se encuentra ya en fase de licitación.

Mediante esta iniciativa, se dotará al Mercat Municipal de todos los elementos físicos y tecnológicos para llevar al edificio a convertirse en un verdadero mercado del siglo XXI, permitiendo así una gestión mucho más eficiente gracias a que sus responsables podrán conocer, en tiempo real, el comportamiento de los clientes y, de esa manera, adaptarse de forma muy rápida a sus necesidades y exigencias.

Más servicios, misma esencia

A falta de conocer los detalles más concretos de esa transformación, algo que sucederá cuando se haya licitado el proyecto y, por

lo tanto, se conozca la propuesta ganadora, los grandes objetivos que persigue esta modernización pasan por avanzar en el control del propio edificio, haciéndolo más sostenible gestionando de forma mucho más eficiente variables como la climatización, la iluminación o la calidad ambiental.

Además de eso, el constante monitoreo del aforo real del edificio, así como de muchos otros ítems relacionados con la 'experiencia de cliente', permitirán a la plaza de la Villa Blanca asemejarse un poco más, en ese sentido, a superficies más modernas; pero sin perder la esencia que ha devuelto la vitalidad a estos viejos modelos de negocio de proximidad.

El proyecto cuenta con una dotación presupuestaria de algo menos de 80.000 euros procedentes de fondos de la UE

Ahora la iniciativa se encuentra en plena fase de licitación del proyecto

La mejora permitirá un control más adecuado de muchos parámetros del día a día del edificio

ENTREVISTA > Margarita Bacharach Valls / Estudiante y emprendedora (València, 7-abril-2007)

«Acabaré dirigiendo una multinacional»

La brillante estudiante ganó el 'Premio Jóvenes máshumano' por el prototipo Makesh 43

FERNANDO TORRECILLA

En jornadas de mucho frío nada apetece más que un café bien caliente, a cualquier momento del día. Esa función la han ejercido los termos a lo largo de muchos años, pero la jovencísima Margarita Bacharach Valls ha querido ir un poco más allá con Makesh 43, una botella termocinética que contiene un mecanismo que permite calentar los líquidos de su interior.

El mecanismo, vinculado a las corrientes de Foucault, posee una serie de imanes que, cuando giran a una velocidad muy veloz -estando cerca del metal- producen calor, que se transmite al resto de la botella. Recientemente su labor fue reconocida en la XVIII edición del Premio Jóvenes máshumano, en la categoría de emprendimiento social.

Queremos saber cómo llegó a esa idea y muchos más aspectos de esta brillante estudiante de bachiller internacional, que ya de pequeña evidenció un gran interés por la robótica y la ciencia en general. Sin duda, muestra una envidiable preocupación por nuestro entorno, que sea saludable y sostenible, especialmente las ciudades.

¿Cómo llegaste a esta idea?

Gracias principalmente a un profesor, Jaime Sellán. Estábamos en la asignatura de Creatividad, Actividad y Servicio (CAS), y mientras unos alumnos participaban en un concurso del que soy mentora, charlábamos de ideas alternativas que se nos iban ocurriendo.

Entre tantas ocurrencias pensamos en una botella que, de alguna forma, calentara lo que tiene dentro.

¿Qué hiciste a continuación?

Como tenía contactos con la Escuela de Ciencia, pregunté a un ingeniero, Aitor Vergara, y me desveló que sí, se podía hacer, mediante un mecanismo.



Margarita Bacharach en un momento del Congreso Sapiencia.

Comenzamos a trabajar juntos, porque se trata de conceptos muy físicos los que nos llevaron a Makesh 43.

¿Con qué dificultades os topasteis?

Al inicio, el principal inconveniente era encontrar materiales que produjesen suficiente calor, porque esa temperatura se adquiere mediante la potencia de los imanes y la velocidad a la que giran.

Hicimos pruebas con unos imanes, dándonos cuenta de que tenían muy poca potencia. Encargamos entonces otros de más potencia, cambiando también el tamaño y la placa, que debíamos adaptar.

¿Y más adelante?

Terminar el modelo de utilidad, porque los dibujos los

realizó Aitor y era muy difícil hacer un diseño que no fuera especialmente específico -ahora tenemos prototipos- y sí cómodo para que las personas lo utilicen en su día a día.

Ahora mismo es una botella con unas proporciones incómodas para transportar. El reto es encontrar un mecanismo más pequeño.

Recibir el 'Premio Jóvenes máshumano', ¿qué te ha significado?

¡No me lo esperaba en absoluto! Sobre todo al ser un concurso nacional, con tantos emprendedores. Es verdad que desde hace mucho tiempo tengo claro que quiero ser empresaria. Makesh 43 ha sido un primer paso, un producto que he podido desarrollar.

También fue importante una asignatura llamada Soft Skills.

Sí, en la ESO cursamos esta materia, que como su nombre indica, trata las habilidades blandas, como trabajar en equipo, saber llevar un grupo o ser un buen líder.

Allí mejoré la capacidad de poder comunicarme con los demás, transmitir ideas y hablar en público, virtudes que me han permitido ganar los concursos que he logrado. La comunicación es esencial hoy en día.

¿Cuáles son tus sueños?

Estos dos últimos años he tenido oportunidades que me han demostrado cuál es el camino que debo seguir para conseguir mis objetivos: primero tener una empresa -pequeña-, para ir creciendo poco a poco y llegar a dirigir una multinacional.

Será una empresa en la que pueda desarrollar productos que faciliten el día a día de las personas, ayudando con el dinero generado a gente que en la actualidad no puedo.

¿Te siguen juzgando por tu corta edad?

En parte es comprensible, porque no es lo mismo que una

niña de catorce años te diga "tengo una idea que quiero comercializar" que lo haga una de veinte que estudia ingeniería.

Sin embargo, veo a jóvenes de mi edad que tienen mucho potencial y a veces me da lástima que no tengamos la misma consideración.

Explícanos qué más estás haciendo.

Recientemente estuve cinco días en Rumania para presidir una conferencia del Modelo de Parlamento Europeo (MEP, por sus siglas en inglés), y ahora estoy preparándome para los exámenes de selectividad. Me cuestan sobre todo gestión empresarial -que es en inglés- y matemáticas.

¿Cuál es tu opinión sobre los jóvenes que están un poco 'perdidos'?

Tiene mucho que ver con el círculo con el que te rodeas. Yo elijo con quién quiero juntarme y con quién no, buscando a personas con objetivos y valores parecidos a los míos.

Tendrás otras aficiones...

Me encantan los deportes, especialmente acuáticos (paddle surf, surf y buceo), y el baile urbano, mi gran pasión.

«Actualmente Makesh 43 es una botella con unas proporciones incómodas para transportar»

«El próximo reto es encontrar un mecanismo que funcione igual, pero que sea más pequeño»

«En un futuro, mediante mi empresa, quiero ayudar a personas que a día de hoy no puedo»

Las pantallas no mataron a los juegos de mesa; se han reinventado

Entre novedades y clásicos del sector, el Ludic Fest de l'Alfàs celebra su primera edición

NICOLÁS VAN LOOY

Aunque para muchos, especialmente los más jóvenes, puedan parecer cosa de un pasado muy remoto, en realidad no hace tanto tiempo desde que buena parte del ocio familiar y aquello que se ha dado por llamar 'tiempo de calidad' entre abuelos, padres e hijos se articulaba alrededor de los juegos de mesa. Naipes, dados, tableros, fichas... que servían para competir y para colaborar. Para hacer trampas y descubrir al que buscaba los atajos para ganar.

Hoy en día, y pese a la competencia de las pantallas, esos juegos no han desaparecido del todo. De hecho, en l'Alfàs del Pi hace años que la concejalía de Juventud desarrolla un exitoso taller de juegos de mesa, del que ha nacido el Ludic Fest, una iniciativa que se desarrollará el próximo día 18 de mayo en la Casa de Cultura y en la que se podrán descubrir las últimas novedades del sector y visitar los clásicos inmortales del mismo.

Juegos de mesa modernos

José María Sellés, presidente de la Asociación Dragón y uno de los organizadores de esta primera edición del Ludic Fest, en colaboración con la concejalía de Juventud alfásina, explica que se trata de "una feria de juegos de mesa modernos", aunque habrá cabida para todo, porque "lo que ha sucedido con el paso del tiempo es que muchos juegos



El evento contará con una larga lista de juegos.

que podríamos considerar clásicos han ido introduciendo nuevas mecánicas para ha-

cerlos más atractivos para la población de hoy en día".

Por ello, José Dragón, que es como se le conoce en los círculos jugones, afirma que "los juegos de mesa no han muerto. Es más, se han reinventado y ahora hay un 'boom' muy grande a raíz de la pandemia, cuando mucha gente redescubrió esta afición".

Tiempo de calidad

De aquella época de la que tanto se dijo que saldríamos

mejores, han quedado pocas cosas positivas, pero siempre hay algo que puede ser rescatado, incluso, de los momentos más bajos. "Vivimos en un mundo de tecnología, y muchas veces las familias o los grupos de amigos quieren socializar y disfrutar de tiempo de calidad, y los juegos de mesa son una magnífica herramienta para hacerlo, ya que nos dan la oportunidad de hablar, discutir y, en definitiva, socializar. Es

«Muchos juegos clásicos han introducido nuevas mecánicas para hacerlos más atractivos a la población actual»

J. M^a Sellés

El 18 de mayo la Casa de Cultura se llenará con todo tipo de propuestas para los más jugones

**Comunidades
Garajes
Particulares
Empresas
Etc.**

**LLÁMANOS
647 169 133
606 601 296**



**Prueba nuestros servicios,
nuestros precios
no tienen competencia.**

**ARTi
LIMPIEZAS**



algo que los teléfonos móviles no nos pueden ofrecer”, afirma Sellés.

En ese sentido, añade que “el Ludic Fest es un evento para todos los públicos, pero está muy pensado para ofrecer a las familias alternativas en las que dar tiempo de calidad con los más pequeños. Para mí, una de las cosas más bonitas que te ofrecen este tipo de iniciativas es poder ver a un niño de doce o trece años jugando con su abuelo, teniendo ese tiempo de calidad que luego van a recordar ambos por siempre”.

Recuerdos para siempre

José María Sellés, en su experiencia en el mundo de los juegos, ha podido comprobar que “las familias están buscando eso. La adolescencia es muy complicada y tener un rato compartiendo un juego de mesa es un recuerdo que vas a tener para siempre”.

En definitiva, compartir un juego de mesa ofrece “un rato en el que las diferentes generaciones de una misma familia se entienden, compiten o colaboran. Yo tengo un niño de siete años y poder jugar con él buscando el pique, porque me intenta ganar, o colaborando en otras ocasiones, es algo maravilloso”, sentencia Sellés.



José María Sellés (derecha) durante un evento.

Clásicos reinventados

Pedirle a José Dragón que elija un juego como su favorito es imposible, porque “he jugado a más de seiscientos diferentes y me resulta muy complicado elegir”. En cualquier caso, sí recomienda uno que “me gusta mucho” y que “vamos a tener en el Ludic Fest, como es el ‘PitchCar’, que es magnífico”.

En el fondo, se trata de un clásico reinventado, ya que “es un juego de habilidad que

se podría comparar con las chapas. Simula unas carreras con un tablero de madera enorme con ocho coches, y los jugadores tienen que darle con el dedo como en las chapas”.

Probar y aprender

El catálogo de juegos que estarán presentes en la primera edición del Ludic Fest es inabarcable, pero José María Sellés asegura que “siempre son juegos sencillos, porque

en las ferias, lo que buscamos es que la gente que quiere asistir pueda probar varios juegos y disfrutar de ellos”.

Además, el presidente de la Asociación Dragón destaca la finalidad educativa de muchos de esos juegos clásicos y modernos, enfatizando que “hoy en día se utilizan mucho los juegos en el ámbito del aprendizaje y muchos profesores, especialmente en las edades tempranas, los están utilizando en sus aulas”.

Juegos gigantes

Así mismo, una de las actividades más llamativas que plantea esta primera edición del Ludic Fest son los llamados ‘juegos gigantes’. Sellés explica que “tendremos muchos juegos de mesa dentro de la Casa de Cultura, pero también fuera, en la explanada” gracias a esa propuesta.

En realidad, la idea es sencilla, ya que “son juegos de mesa en formato muy grande. Dicho de otra manera, conver-

timos los tableros de veinte centímetros en superficies de más de dos metros”.

Tras la pandemia se ha vivido un resurgir de los juegos de mesa como alternativa de ocio familiar

¿Lo has oído?

En Specsavers, tienes
2 por 1 en audífonos



Benidorm
C/ Gambo, 2
Tel. 965 859 577
specsavers.es

Specsavers

Ópticas y Audiología

ENTREVISTA > Miguel Redondo / Emprendedor (Córdoba, 15-marzo-1962)

«Muchas veces le damos más espacio a la mascota que al abuelo»

De origen cordobés, Miguel Redondo lleva en Alfafar más de medio siglo

FERNANDO TORRECILLA

La soledad, especialmente en las personas mayores, es uno de los males endémicos de nuestra sociedad. A diferencia de generaciones anteriores, ahora a nuestros ancianos en muchas ocasiones se les 'abandona' porque parece que estorban, habiendo sido pilares fundamentales en nuestro crecimiento y formación.

En España existen nueve millones de ancianos, lo que supone alrededor del 19% de la población total. Muchos precisan asistencia o la necesitarán en un futuro cercano, pero los vaticinios son más alarmantes, debido a que el número de personas mayores no dejará de crecer.

¿Qué debemos hacer? ¿Cuáles son las medidas que tendríamos que tomar? Miguel Redondo nos dará su versión frente a esta cruda realidad y nos desvelará los detalles de su proyecto 'Quina dona', que arrancó en 2010 con el objetivo de brindar asistencia a domicilio a aquellas personas que lo requieran.

"La vida se alarga cada vez más", expresa entre satisfacción y resignación este emprendedor de origen cordobés que lleva en nuestro municipio más de medio siglo. "Cada año atendemos a una media de más de 100 personas", nos avanza seguidamente.

¿Cuál es su formación profesional?

Mi padre estuvo más de diez años trabajando en Suiza, y cuando regresó a España pensó que la familia tendría más posibilidades de crecimiento en València, donde vivía uno de sus hermanos, y nos trasladamos siendo yo pequeño.

Inicié mis estudios en la Escuela de Comercio de València y



Miguel Redondo junto a su mujer, Quina, y sus dos hijos, Miguel y María.

después me formé en dirección en ventas y marketing. Acto seguido trabajé durante dos décadas y media en la multinacional suiza, Novartis Farmacéutica, donde el aprendizaje era continuado, lo cual me aportó un gran valor y notables conocimientos, fundamentales en mi vida profesional.

¿Esos conocimientos fueron determinantes para crear 'Quina dona'?

Por supuesto. En Novartis hay numerosas divisiones, lo que hace que debas trabajar con distintas disciplinas y equipos de personas (a veces de otras nacionalidades). Eso enriquece mu-

chísimo y no paras de emprender, debido a que estás desarrollando nuevos proyectos continuamente.

Siempre hay nuevos retos y lanzamientos, y mejorar dentro de la empresa es decisivo y hasta obligatorio.

¿En qué momento decidió tomar su propio camino?

La vida, cuando llevas muchos años en un proyecto, no es fácil, en el sentido de que nos pone retos. Novartis decidió desprenderse de la división en la que estaba. Esta se puso en manos de una empresa de capital riesgo, que tenía el objetivo de sanear y promocionarla, para después poder venderla.

Trabajamos cuatro años, conscientes que el fin era la venta, como sucedió, a una multinacional japonesa. Entre sus condiciones estaba cerrar y unificar las plantas de producción en Europa y aligerar al máximo posible el personal. Fue en ese instante cuando me propusieron salir y, después de analizarlo, lo vi como una oportunidad para iniciar nuevos proyectos.

¿Crea entonces 'Quina dona'?

Sí, en 2010, tras un par de años más de formación, que me permitieron ordenar los conocimientos y experiencias de mis últimos veinticinco años y reflexionar sobre un nuevo enfoque profesional.

Hice un máster en ESIC de dirección y marketing, que me autoconvenció que contaba con una formación que me podía servir en otros proyectos.

Por ejemplo, 'Quina dona'. ¿Pero exactamente qué es?

Una necesidad del mercado, en este caso la de las personas mayores, que precisan de unos

servicios, los que nosotros les proporcionamos.

Pregunté a muchas personas, a modo de cuestionario, dónde preferirían ser atendidos, si en casa, centro de día, residencia... En un porcentaje muy elevado me decían que les gustaría ser atendidos en casa. Otra cosa es que tengan los medios adquisitivos o no.

¿Qué dificultades tienen las personas de más de cincuenta años que pierden su trabajo?

Muchas. Se habla de que la experiencia es un valor que lo pierdes cuando empiezas a tocar puertas a cierta edad. Se trata de personas con un amplio conocimiento de un mercado local, regional o nacional.

Ahora te sobra experiencia, años y te faltan aspectos que la empresa necesita (juventud). Para esas empresas eres una persona mayor.

¿Cuáles son las consecuencias?

Se debe respetar las decisiones que toma cada empresa, aunque sean dolorosas. Las per-

«'Quina dona' es una necesidad, la de las personas mayores que precisan unos servicios»

«La mayoría de las personas preferimos ser atendidos en nuestra casa, y eso tiene un coste»

«Las personas debemos creer más en nosotros mismos; te da fortaleza y es lo que transmites»

sonas pienso que debemos creer en nosotros mismos, que es lo que te da la fortaleza y lo que transmites a los demás. Uno, de esta forma, podrá demostrar el valor que le da a la empresa.

Otras personas también deben creer en ti.

Si no lo hacen podemos pensar en otras opciones, como la de emprender. Después de intentar reubicarme en el mercado, en el caso de no poder, uno debe confiar en sus conocimientos, formación y tenacidad para abrirse un camino por sí mismo, aunque no es sencillo.

¿Por eso anima a autoanalizarse?

¡Claro! Tras salir de Novartis lo primero que hice fue autovalorarme, poner en orden todo mi aprendizaje y, al menos, tener clara cuál puede ser mi capacidad. Tú mismo sabes entonces el punto en el que partes.

Por eso, después de muchos años haciendo lo mismo, es clave hacer esa parada, hacer una reflexión y análisis para ordenar mi trayectoria profesional.

Autoanalizarse no es sencillo.

Es lo que necesitamos para una profunda reflexión, sobre las mencionadas capacidades o conocimientos. Además, la persona que te va a ayudar a encontrar un nuevo trabajo debe resaltar tus fortalezas. De este modo iniciamos una nueva etapa en la vida, que por otro lado no es fácil, por la edad.

¿El apoyo familiar es importante?

Es indiscutible. Sin duda, para tener un orden en la vida, la familia es un pilar muy importante. Necesitas su apoyo; en mi caso, la familia ha sido decisiva y el nombre de 'Quina dona' no es al azar. Se refiere a mi mujer, de nombre Joaquina, a la que todos en Alfafar llaman 'Quina', una persona muy conocida y extremadamente querida.

¿En qué consisten sus ayudas a domicilio?

En una personalización de la atención de cada cliente. Puede ser una persona que necesita una ayuda a primera hora de la mañana: levantarla, asearla, desayunar, medicación o que pueda ir al baño.

¿Y otros más complejos?

Uno de nuestros casos, por ejemplo, es el de una señora mayor con Alzheimer, que vive sola; su marido ya falleció y su hijo reside en París por cuestiones laborales.

Esa señora necesita una persona con ella las veinticuatro horas los 365 días del año. Contamos con unas profesionales que se van relevando.



La soledad es uno de los grandes problemas de las personas mayores.

¿Cómo asumen la muerte las personas mayores?

Cualquier persona de nuestro entorno siempre nos dirá aquello de "dentro de lo que cabe, soy joven", aunque tenga 75 años. Tendemos a mirar a otros que están peor que nosotros y nos vamos autoconvenciendo que la juventud cada año dura más.

Yo mismo, que tengo 62, no me veo tan mayor, aunque si pienso en mis padres u otras personas cuando tenían mi edad, lo eran.

¿La forma de afrontar la muerte es la correcta?

Hablar de la muerte es tabú en la sociedad occidental y si sacamos el tema, se intenta cambiar. Ninguno quiere reconocer que va a llegar, así como enfermedades y situaciones complejas.

Además, en la actualidad hay muchísimas personas con ochenta u 85 años, porque la longevidad ha aumentado, y siguen estando bien de salud.

Hablemos, en ese sentido, de la soledad de esas personas mayores.

La sociedad no queremos entrar ahí, no queremos verlo, cuando décadas atrás nuestros padres probablemente atendieron a los suyos. Era una cultura generacional. Esto se ha roto; hoy el ser mayor no es bonito, a nadie le gusta tener a un anciano cerca. Lamentablemente esto es así.

Si estos ancianos ayudan -llevando a los nietos al colegio, por ejemplo- son bien vistos, pero cuando llega la parte dura de la vida, los problemas, no disponemos de una habitación donde puedan quedarse.

¿Estorban?

No sé si es la palabra adecuada, pero lo cierto es que anteriores generaciones convivían en un mismo domicilio abuelos, padres y nietos. Hoy es más extraño, porque la sociedad ha cambiado: es necesario que trabaje la pareja y los hijos ser atendidos por abuelos o en la guardería.

Cuando vienen complicaciones para los abuelos, la mayoría tienen que ser atendidos en sus casas, con o sin recursos, debido a que con frecuencia no quieren invertir lo que han ahorrado. Si nos falta tiempo para nuestros hijos, ¿lo vamos a tener para nuestros padres? Muchas veces le damos más espacio a la mascota que al abuelo. Mis palabras pueden

sonar duras, pero lo veo habitualmente.

¿Hay solución a este mal endémico?

Sí, a través del voluntariado. Visitan a personas que puedan estar en esas condiciones (soledad o depresión) para animarlos, intentar inculcarles formas de atención, cuidado...

Pero en ocasiones incluso las propias familias lo rechazan, por desconfianza o por el qué dirán, "sí a la mamá o al papá les hemos abandonado".

¿Ese abandono cómo les afecta psicológicamente?

Hay un porcentaje bastante alto de ancianos en depresión. Viven en un mundo que se resume a poco más de cuatro paredes, recibiendo alguna visita de vez en cuando. Están un tiempo en compañía, pero el resto del día viven en soledad.

Opciones tienen: clubes sociales, series, libros, películas...

Por supuesto que hay medios que nos ayudan a suavizar esa

soledad. Ir a centros en los que hay personas de su edad les permite también sociabilizar con los que están en una situación muy pareja.

El comercio pequeño les hace, del mismo modo, relacionarse con otras personas, a la hora de comprar el pan o el periódico, y conoces mejor tu entorno.

¿Los casos extremos podrían llevar al suicidio?

Hasta tal punto no soy capaz de hacer esa afirmación, pero sí hay un momento en la vida en la que te puedes sentir una molestia para los que te rodean.

Eso te hace sentir mal, estar en una fuerte depresión y quizás no querer seguir viviendo. Algunos, en su última parte, desean morir.

Es muy cruel para ellos, tras ser el pilar de esa familia.

Exacto. Insisto, si eres un mayor que ayuda, en cualquier aspecto, eres bien visto. Pero si estás enfermo y eres una carga, el desgaste para todos es altísimo.

«Tras muchos años haciendo lo mismo, es clave parar y hacer una reflexión sobre tu trayectoria»

«Hablar de la muerte es tabú: no gusta hablar de algo que va a llegar y cambiamos de tema»

«A día de hoy el ser mayor no es bonito y a nadie le gusta tener a un anciano cerca, en casa»

Una temporada para olvidar

Los malos resultados y una guerra abierta entre el vestuario y la directiva marcan la campaña

NICOLÁS VAN LOOY

Sólo unos días antes, el mismo protagonista había fallado un penalti en Granada que podría haber supuesto el ascenso directo. Pero en el fútbol únicamente valen los tres puntos de cada jornada y de nada sirve lamentarse, así que tanto él como el resto de sus compañeros tuvieron que poner el contador a cero y jugarse todo un año en la siempre incierta (y casi siempre injusta) promoción por el ascenso.

Enmendando aquel error en la ciudad de la Alhambra, Javi Cabezas se convirtió en el héroe del momento, al marcar el primero de los dos goles con los que el Club de Fútbol (CF) La Nucía derrotaría al Arenas de Getxo para lograr el pase a Primera RFEF, la categoría de bronce del balompié español. De aquello han pasado sólo dos años, pero viendo la situación actual de aquel club que fue la envidia de la comarca, bien podría haber sido una eternidad.



Imagen de uno de los coches de los jugadores tras el acto vandálico sufrido.

Dudas en las alturas

La campaña 2022-2023 iba a ser la de la adaptación. Se confeccionó para ello una plantilla que, si bien no estaba diseñada para estar en los puestos de arriba, tenía que ser suficiente como para no sufrir en exceso

para mantener la recién estrenada categoría. Y la cosa empezó relativamente bien, con una victoria en casa del Bilbao Athletic (filial del actual campeón de Copa) y un empate en el Camilo Cano frente a un histórico como el Nàstic de Tarragona.

Pero algo no terminaba de encajar. Las jornadas se iban sucediendo y los triunfos, tan importantes en una competición tan igualada como esa, no terminaban de llegar. Parte de la afición comenzaba ya a señalar a César Ferrando, el hombre que había capitaneado el barco desde el banquillo en dos etapas hasta situar a La Nucía en el mejor momento de su historia.

Ceses y jornada de infarto

El caso es que hubo dudas y no fue hasta justo después del parón navideño cuando la directiva optó por el despido del entrenador manchego, promocionando hasta el puesto al responsable del filial, que sí estaba completando una temporada de ensueño (una vez más).

La mejora no fue la esperada y antes de terminar la campaña con descenso todavía habría más cambios en un banquillo que, visto en perspectiva, se ha convertido en uno de los más peligrosos del fútbol nacional. Pese a todo, La Nucía llegó a la última jornada jugándose la salvación ante el Real Unión de Irún. Los vascos

se impusieron 2-0 y se salvaron. Los nucieros, claro, se fueron al 'hoyo'.

Abandono inversor

Un descenso en la temporada de debut en la categoría de bronce del fútbol español era algo que, aunque no fuera deseado, entraba dentro de lo que podría considerarse la lógica del fútbol. Un equipo, por muy buena plantilla que confeccione en verano, siempre necesita un tiempo de aclimatación a esa nueva exigencia, y a La Nucía eso se le atragantó.

Pero no fue eso lo que hirió de muerte el proyecto 'rojillo' que, todo sea dicho, había vuelto a meter a su conjunto filial en la

Con la huida del grupo inversor ISMX se precipitó una situación muy delicada en lo económico

promoción de ascenso y ascendido a su equipo femenino a la Tercera Federación. Lo que podría calificarse como el tiro de gracia fue el abandono de ISMX Group, el inversor estadounidense que, terminada la campaña, "dio la espantada y nos dejó tirados", como lamentan fuentes cercanas a aquella negociación.

Deudas

Lo cierto es que los rumores sobre desacuerdos entre los responsables del grupo inversor con sede en Los Ángeles y los directivos locales del club venían sucediéndose desde hacía meses, pero el férreo hermetismo con el que la entidad ha tratado siempre sus cosas impide sacar a la luz esos detalles que, si bien son compartidos en privado por las partes, no pueden ser contrastados con la suficiente veracidad.

Tras confirmarse el descenso matemático, los jugadores sufrieron un cobarde ataque vandálico

Únicamente dos años separan el histórico ascenso a Primera RFEF de la delicada situación actual

salmayaLive
2024

elche
OASIS MEDITERRÁNEO

21 JUNIO

COQUE MALLA

22 JUNIO

MIKEL ERENTXUN

28 JUNIO

LOS MORANCOS

29 JUNIO

REVÓLVER

30 JUNIO

GALDER VARAS

SOLD OUT

www.salmayalive.com

CONSIGUE YA TUS ENTRADAS Y ADÉNTRATE EN EL OASIS

f i t

Así las cosas, la temporada se cerró con muchas deudas que provocaron, incluso, serias dudas sobre la viabilidad y continuidad de la propia entidad, nacida en 1995 por iniciativa municipal y que, huidos los dólares yanquis, no sabía cómo iba a solventar esa delicada situación.

Sobre la campana

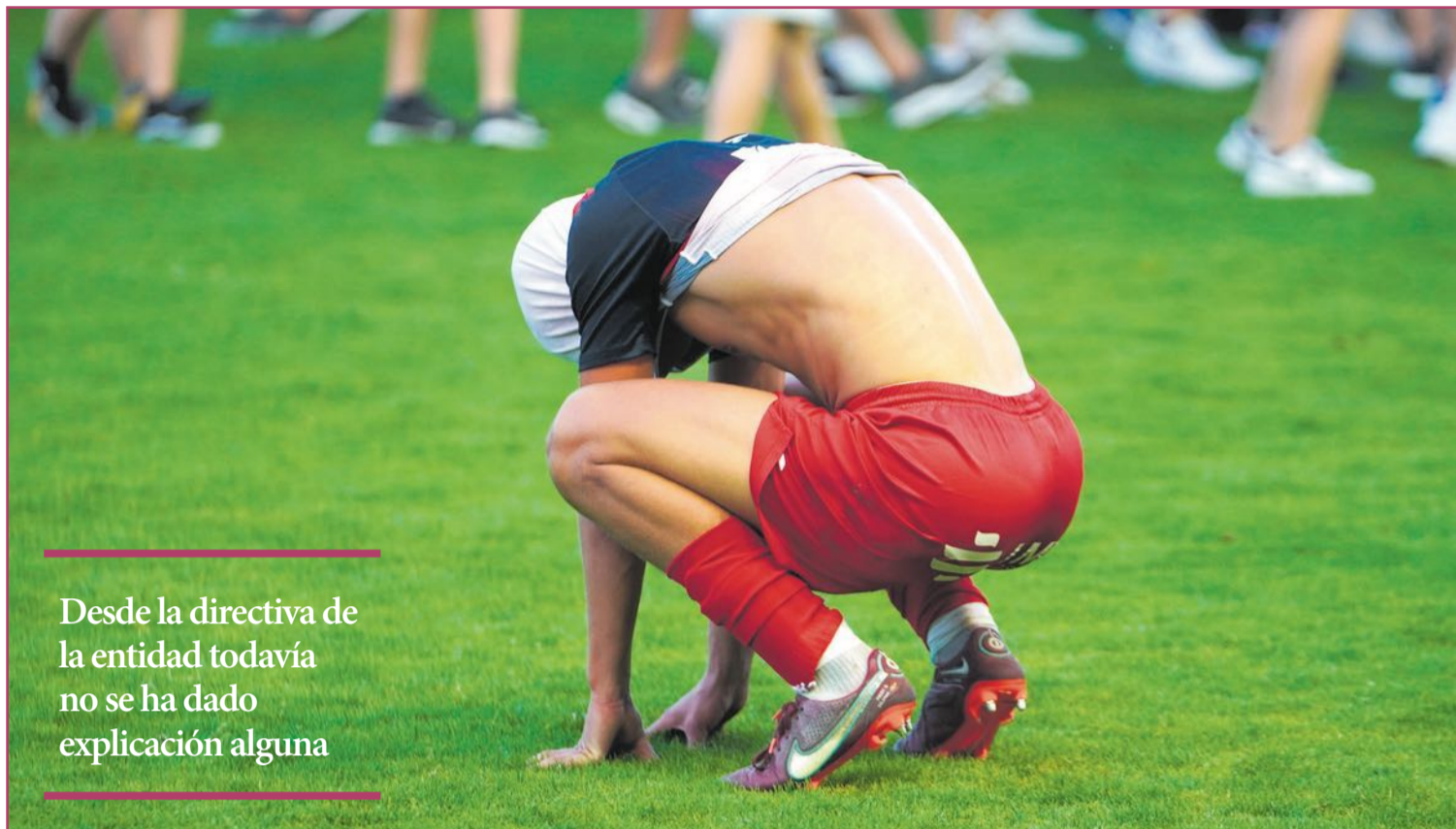
De nuevo, el secretismo y la falta de transparencia impiden hacer una radiografía concreta de la situación económica que, desde la salida de ISMX Group, vive el CF La Nucía, pero los rumores y filtraciones más o menos interesadas apuntan siempre a una deuda que superaría con creces el millón de euros y que afectaría tanto a jugadores, entrenadores, empleados e, incluso, a Hacienda y la Seguridad Social.

Sea como fuere y ya sobre la campana, el CF La Nucía pudo, bien entrado el mes de agosto (cuando el resto de sus rivales ya llevaban semanas entrenando para el inminente inicio de la competición), salvar la bola de partido en lo económico y empezar a trabajar en la confección de la plantilla de su regreso a la Segunda RFEF.

Arranque con moral

Tarde y mal se empezó la temporada 2023-2024. De nuevo, la plantilla, y así lo reconocen los propios jugadores, era una de las mejores de la categoría y, al menos en teoría, sólo quedaba resolver la duda de cuándo alcanzaría el equipo rojillo la velocidad de crucero y, sobre todo, si esa circunstancia se produciría a tiempo para pelear por el ascenso.

La plantilla ha denunciado represalias por parte del club



Desde la directiva de la entidad todavía no se ha dado explicación alguna

Este año ha culminado con el descenso de categoría.

El día 3 de septiembre de 2023, con apenas un par de semanas de trabajo a las espaldas, La Nucía arrancó la liga perdiendo en casa ante el Lleida, pero sólo una semana más tarde, actuando como visitante, se impuso por 1-2 al Espanyol B en lo que, a todas luces, era una señal de muy buen presagio.

Crisis económica y deportiva

Pero eso fue sólo un espejismo. Desde aquello que los clásicos llaman 'el entorno' nunca se dejó de hablar de la delicadísima situación institucional de la entidad. En aquel tiempo (y también en meses posteriores) pasaron por las oficinas del Estadi Olímpic Camilo Cano diversos potenciales inversores, pero ninguno terminó de dar el paso definitivo para hacerse con las riendas del club.

Mientras las cosas se compliaban en los despachos, sobre el césped apareció la crudísima

realidad. Tras la victoria ante el filial de los pericos, se encadenaron nueve partidos sin conocer la victoria, con un balance de tres puntos de veintisiete posibles. Una losa que, estando todavía en noviembre, ya parecía imposible de levantar.

Sin apoyo popular

De nuevo, el banquillo nucierno era una silla eléctrica. Los entrenadores iban y venían e, incluso, se llegó a anunciar la llegada de un inversor, cuya estancia en el Camilo Cano apenas superó el par de semanas.

A su vez, las gradas del estadio, con capacidad para 4.000 aficionados, aparecían cada fin de semana más vacías hasta poder contar el número de asistentes a algunos partidos por decenas. Y así se fueron sucediendo las jornadas, de depresión en depresión, hasta que el día 31 de marzo de 2024, cuando faltando todavía cinco jornadas para el

final de la competición, una derrota en Terrassa (3-1) certificó el descenso matemático.

Cobardía y vandalismo

Lo peor del año, sin embargo, todavía estaba por llegar. Esa noche, tras el larguísimo viaje de algo más de quinientos kilómetros en autobús, los jugadores se encontraron a su llegada a la Ciutat Esportiva Camilo Cano las ruedas de sus coches pinchadas, en un cobarde acto de vandalismo del que, al menos por el momento, no se ha podido identificar al o a los responsables.

Llegados a ese punto, se podía esperar una primera aparición pública de alguno de los dirigentes del club para, al menos, mostrar su apoyo a la plantilla; pero eso tampoco sucedió. La entidad se limitó a condenar ese acto a través de un mensaje en sus redes sociales antes de encerrarse, una vez más, en su hermetismo.

Represalias

Fue entonces cuando jugadores y empleados del club comenzaron, en privado, a responder afirmativamente a las insistentes preguntas sobre los rumores que apuntaban a que, de nuevo, llevaban meses sin cobrar sus salarios. Así, a finales del mes de abril ya eran tres las mensualidades que se les adeudaban a los miembros de la primera plantilla, algo que ellos mismos han reconocido ya de manera pública a través de la Asociación de Futbolistas Españoles (AFE).

En esa misiva, la plantilla denuncia, incluso, represalias por parte del club contra los jugadores y la ausencia de cuerpo médico en los partidos oficiales del primer equipo, algo que llevó a Adri León, incluso, a agradecer en redes sociales a los servicios sanitarios de un equipo rival por haberle atendido tras haber sufrido un golpe en ese choque.

¿Lo has oído?

En Specsavers, tienes
2 por 1 en audífonos



Benidorm
C/ Gambo, 2
Tel. 965 859 577
specsavers.es

Specsavers

Ópticas y Audiología

ENTREVISTA > Luis Ortiz 'Indio' / Capitán del Jove (Alicante, 15-noviembre-1976)

«La clave de esta buena temporada fue la renovación del entrenador»

El Jove se jugará el ascenso en tres eliminatorias a doble partido a partir del 18 de mayo

DAVID RUBIO

El Jove Español podría militar la temporada que viene en Segunda RFEF (la cuarta categoría del fútbol español). Eso sí, el objetivo no será nada fácil.

Desde el 18 de mayo al 23 de junio los pupilos de José Manuel Mas tendrán que superar tres eliminatorias a doble partido. Las dos primeras ante sus rivales clasificados del mismo grupo de la Comunitat Valenciana (ya están confirmados el Jove, Ontinyent y Atzeneta, mientras que quedaba una plaza por determinar). Luego deberán superar una última llave final ante otro equipo de cualquier punto de España.

Antes de que llegue la hora de la verdad, conversamos con el gran capitán Luis Ortiz 'Indio'. Sin duda se trata del jugador insignia del Jove, tras ocho temporadas consecutivas en el club y un total de doce contando etapas anteriores. Actualmente, con sus 47 primaveras a las espaldas, ya es el abuelo de la categoría. Es decir, el futbolista más veterano de todos los 324 equipos que juegan en esta Tercera RFEF.

¿Por qué esta temporada está siendo tan distinta a las anteriores y el Jove pelea por arriba?

Es verdad que en las anteriores sufrimos mucho, hasta el punto de que el año pasado descendimos en la clasificación y nos salvamos gracias a la ampliación de equipos. Fíjate lo que es pasar de estar descendidos, a pelear ahora por el ascenso.

Creo que la clave fue renovar al entrenador. Es algo que yo le aconsejé a Rafa Beviá (director general del club) en verano, y él también lo tenía claro. El mister



Luis Ortiz (en el centro) celebrando una victoria junto a sus hijos y el resto del vestuario.

es una persona que conoce muy bien la categoría, analiza muy bien al rival y estudia cada partido.

Además se ha acertado mucho con los fichajes, bajo mi punto de vista cualquier jugador de la plantilla está ahora mismo para ser titular. Si falta uno, el que entra lo hace igual de bien. Eso es algo muy difícil de conseguir. Hay que felicitar al entrenador, Rafa, al presi y demás directiva porque han hecho posible que esta vez podamos disfrutar después de tres años sufriendo.

Siendo ya un futbolista veteránísimo, mayor incluso que el entrenador, ¿cómo definirías tu papel en este vestuario?

He estado ya en muchos vestuarios, y te puedo decir que éste es fantástico. Esta temporada he tenido algunos problemas de rodilla, y me he centrado mucho en ayudar a los chavales entrenando y dándoles consejos. Algunos de ellos perfecta-

mente podrían ser mis hijos (risas), de hecho mi chiquillo está jugando en la cantera del Jove.

De todas formas yo siempre he sido un futbolista muy competitivo, y cuando me toca entrar al campo cumplo de la mejor manera posible. Espero que me recuerden sobre todo por ser un buen compañero.

¿Qué posibilidades crees que tenéis en el playoff? ¿Cuál es la clave para ascender?

Somos un equipo muy complicado para los rivales, en el sentido de que al ser muy físicos y rocosos ganamos muchos duelos. De hecho solemos conservar la portería a cero. Creo que la clave será conseguir mantener todo esto. Ser sólidos atrás y efectivos arriba.

Llegamos desde febrero sin perder ningún partido y enganchamos nueve victorias consecutivas. Y como te decía antes, tenemos la seguridad de que cualquier compañero que entra

cuando hay lesiones o sanciones lo va a hacer bien.

¿Cómo estás tú actualmente de forma? ¿Te ves para jugar 90 minutos en la promoción si hiciera falta?

Sí. Es cierto que he tenido problemas con la rodilla, pero ahora estoy para jugar cuando el mister considere. Estoy ayudando en los entrenamientos, y dispuesto a entrar para cuando haga falta.

Comparte tu secreto para estar a tus 47 años todavía jugando en competición oficial.

Ésta es una categoría complicada porque aquí tienes que compaginar el trabajo con el fútbol. Yo trabajo en una empresa cárnica de Crevillent y me toca levantarme cada día a las 3 de la mañana. Salgo a la hora de comer, estoy un rato en casa con mis tres chiquillos y por la tarde a entrenar. Y muchos fines de semana me toca viajar para jugar el partido.

«El secreto para aguantar tanto tiempo jugando al fútbol sobre todo es la fortaleza mental»

La verdad es que el día que lo deje, creo que ni yo mismo entenderé cómo he podido estar tanto tiempo manteniendo esta rutina (risas). Estoy compitiendo con gente de veinte años, que además algunos sí se dedican profesionalmente a esto.

Te diría que está todo en la cabeza. Por supuesto es muy importante no padecer problemas físicos, pero lo más importante es tener fuerza mental. Además, yo he sido una persona que me he cuidado mucho.

¿Será ésta tu última temporada? ¿Dependerá de si se consigue el ascenso?

Recuerdo que cuando volví al Jove pensaba que sería mi último año... y han pasado ocho desde entonces (risas). No lo sé, veremos cómo terminamos y me responde la rodilla. Desde luego ascender con el Jove sería un sueño. Ésta es mi casa, me han tratado muy bien tanto a mí como a mi familia. Es el equipo de mi vida, donde han crecido mis hijos.

Un mensaje para la afición.

Quiero agradecerles que siempre hayan estado con nosotros en los momentos duros. Ahora nos toca disfrutarlo. El ascenso es algo muy difícil de conseguir, porque competimos con algunos equipos que tienen mucho más presupuesto. Así que necesitamos que nos animen hasta el último momento en estos playoffs, como siempre lo han hecho.

«En los playoffs tenemos que seguir siendo un equipo tan físico y sólido»

«Cuando sufrimos lesiones o sanciones los compañeros que entran están rindiendo igual de bien»

El que fue mejor club del mundo

Han pasado veinte años desde la gesta del doblete, que reconoció al Valencia como el mejor club del mundo



A. BATALLA

El año 2004 quedará para siempre en la memoria de los seguidores del Valencia Club de Fútbol como uno de los más gloriosos en sus más de cien años de historia.

Aquel año, el club no sólo se alzó con su sexto título de Liga, sino que también se adjudicó la Copa de la UEFA y la Supercopa de Europa, confirmando su estatus como uno de los grandes de Europa y siendo reconocido por la Federación Internacional de Historia y Estadística de Fútbol (IFFHS) como el mejor club del mundo.

La sexta Liga

En la recta final de la temporada 2003-2004, el Valencia, bajo la tutela de Rafael Benítez, selló su dominio tanto en el ámbito nacional como internacional. El equipo se coronó campeón de LaLiga el 9 de mayo de 2004, con un estilo de juego que combinaba una defensa sólida y un ataque eficiente, desta-

cándose por haber encajado solo veinticinco goles en 38 partidos y manteniendo una ventaja de cinco puntos sobre el segundo clasificado, el Barcelona.

Pero el éxito no se detuvo ahí. Diez días después del triunfo liguero, el Valencia se enfrentó al Olympique de Marsella en la final de la Copa de la UEFA en Göteborg, Suecia. Con goles de Vicente Rodríguez y Mista, el equipo valencianista se impuso con un cómodo 2-0, agregando otro prestigioso trofeo europeo a su vitrina, que ya contenía dos Copas de Ferias, precursoras de la actual Europa League, ganadas en las temporadas 1961-1962 y 1962-1963.

Supercampeones y mejor club mundial

El triunfo continental del Valencia continuó el 27 de agosto de 2004, cuando se enfrentó al FC Porto, campeón de la Champions

League, en la final de la Supercopa de Europa. El equipo valencianista, con goles de Baraja y Di Vaio, ganó 2-1 en el estadio Luis II en Mónaco. Este triunfo confirmó el dominio del Valencia en el continente y la eficacia de su plantel en competiciones de alto nivel.

Fue trascendental el impacto de este doblete y la Supercopa, no sólo para el club, sino para toda la ciudad de València. Se desataron celebraciones masivas que reflejaron el orgullo y la pasión de una afición que vio cómo su equipo se colocaba en lo más alto del fútbol mundial. El reconocimiento de la IFFHS como el mejor club del año solo sirvió para reafirmar el excelente momento que atravesaba la institución.

La dirección de Rafa Benítez

El mérito de estos logros no puede entenderse sin reconocer la labor de Rafael Benítez. Su enfoque táctico y su capacidad para sacar el máximo rendimiento de

sus jugadores fueron clave en la conquista de estos títulos. Figuras como Santiago Cañizares, David Albelda, Rubén Baraja y Pablo Aimar, entre otros, formaron un equipo que combinaba talento, trabajo y un espíritu indomable.

Además de la gloria deportiva, el éxito del Valencia CF tuvo un impacto significativo a nivel económico y social. La visibilidad y el prestigio obtenidos impulsaron la comercialización del club, atrayendo mayores ingresos por derechos de televisión, ventas de entradas y merchandising. València se consolidó en el mapa futbolístico inter-

nacional, atrayendo a aficionados y turistas interesados en vivir la experiencia de Mestalla y la vibrante atmósfera de la ciudad en los días de partido.

Recuerdo e ilusión

Veinte años después, los pupilos de Baraja, esta vez desde el banquillo, sueñan con un renovado espíritu de juventud, reponerse de los problemas de los últimos años y los conflictos de la era Peter Lim.

Mientras tanto, la afición recuerda con cariño y orgullo esa temporada dorada que demostró al mundo lo que significa ser valencianista. A través de generaciones, el legado de 2004 perdura, recordando a todos en la ciudad que su equipo fue, es y será siempre un grande de España y de Europa. Celebrar el vigésimo aniversario de este doblete y de la Supercopa es reafirmar el lugar del Valencia CF en la historia del fútbol mundial. Una historia de pasión, éxito y orgullo que sigue viva en el corazón de cada valencianista.

Con los goles de Vicente y Mista el Valencia levantó su tercer trofeo de la UEFA

Baraja: Leyenda y líder del Valencia del futuro

Rubén Baraja, leyenda del equipo, fue un pilar de la plantilla en el 2004, comandando el centro del campo con su visión y tenacidad. Con su entrega y liderazgo, fue fundamental en la conquista de la Liga, la Copa de la UEFA y la Supercopa de Europa.

Ahora, 20 años después, Baraja lidera desde el banquillo a un grupo joven que empieza a devolver la ilusión a la afición. Su compromiso y amor por el club permanecen inquebrantables, inspirando a una nueva generación de jugadores con la misma pasión con la que defendió el escudo sobre el césped.

En apenas diez días el equipo valencianista levantó LaLiga y la UEFA

Los éxitos de 2004 llevaron a que la IFFHS proclamara al Valencia como mejor club del año

ENTREVISTA > Selina Krijt y Carlos Ramos / Presidenta y coordinador del Club Esportiu Villa Blanca

«Estamos volcadísimos en formar a los nuevos jugadores desde pequeñitos»

El balonmano sigue siendo uno de los deportes con más tirón popular en Altea

NICOLÁS VAN LOOY

Medio siglo después del nacimiento del ya extinto BM Altea, el deporte del balonmano sigue teniendo un enorme tirón popular en la Villa Blanca. Lejos quedan ya los tiempos en los que el pueblo vibraba con el equipo en la Liga Asobal o la Copa EHF. Lejos quedan también aquellos años en los que se llegó, incluso, a organizar una Copa del Rey.

Ahora, con objetivos más modestos, pero igual de ilusionantes, el Club Esportiu Villa Blanca centra todos sus esfuerzos en la formación de la base y, por qué no, en repetir el caso de Daniil Zhukov, que se forjó en la entidad y hoy en día triunfa en la Liga Asobal vistiendo la camiseta del TM Benidorm.

Después de haber vivido tardes de auténtica gloria con aquel Balonmano Altea en su momento, no debe de ser fácil volver a tener ilusión por ponerlo todo en marcha de nuevo y empezar desde abajo.

Selina Krijt (SK) - Diría todo lo contrario. Creo que justo el haber vivido un balonmano con tanto nivel en Altea era una muy bonita motivación para recuperar el deporte de calidad en nuestro pueblo.

¿Se sigue viviendo con mucha pasión el balonmano en Altea?

SK - Sí. Tenemos un legado con el que muchas generaciones hemos vivido y ahora eso es lo que intentamos inculcar a los más pequeñitos, para que vuelvan a tener ese sentimiento de familia deportiva y de amar al deporte como lo amamos nosotros.

No vamos a entrar ahora en los motivos de la desaparición de aquel club, pero vosotros, habiendo aprendido lo bueno y lo

«Lo importante y principal es trabajar con una buena base, tener unos niños que se involucren con este deporte»



Selina Krijt, en el centro, rodeada de la junta directiva del club.

malo, los aciertos y los errores de aquella época, ¿qué proyecto tenéis pensado en el futuro a largo plazo? ¿Soñáis con volver a intentar dar el salto a grandes categorías u os centráis en el trabajo con la base?

SK - Más bien lo último. Creo que se tiene que aprender mucho de los errores y que lo importante y principal es trabajar con una buena base, tener unos niños que se involucren con este deporte y que aprendan los valores del mismo.

Por ahora, creo que lo fundamental y en lo que nos estamos centrando nosotros con nuestra junta directiva es en tener una buena base, que el día de mañana nos dé muchísimas más alegrías de las que nos está dando ya.

¿Tener en una ciudad vecina como Benidorm a un equipo de Liga Asobal hace que se complique el trabajo con los más jóvenes, sobre todo, en esa edad en la que pueden pensar que irse a

las categorías inferiores de allí puede abrirles más puertas?

Carlos Ramos (CR) - Creo que no. Pienso que tener a pocos kilómetros de casa un club como el Benidorm, que tiene su equipo masculino en Asobal, es muy positivo para nosotros porque, evidentemente, no tenemos el espejo en casa, pero sí muy cerquita. Además, no hay rivalidad alguna en ese caso.

Para nosotros, que no tenemos equipos en las primeras categorías, también tiene algo de positivo que los chavales más pequeños tengan alguien en quien fijarse realmente muy cercano.

«Mucha gente ha vivido el balonmano en Altea, y esa gente sigue estando ahí»

En un club tan metido en la cuestión de formación y del deporte base, supongo que será un orgullo conseguir sacar a un jugador y que pegue el bote y acabe en esas grandes categorías.

CR - Claro, nosotros estamos volcadísimos en formar jugadores. Para eso, desde bien pequeñitos vamos a los colegios, trabajamos con ellos, intentamos que vengan al pabellón a ver nuestros partidos y, a partir de ahí, que vayan creciendo en todos nuestros equipos.

Si el día de mañana hay un jugador o una jugadora que llega a jugar a un equipo en el que todavía nosotros no hemos llegado a ese nivel, para nosotros sería un honor.

¿Se ha conseguido ya algo así? ¿Tenemos algún niño de Altea que lo haya hecho ya o que esté a las puertas y que digáis: 'aquí hay madera de hispano o de guerrera'?

CR - Sí, evidentemente. Tenemos, por ejemplo, el caso de

Zhukov, que está jugando en el TM Benidorm. Ha crecido en el pueblo y ha llegado al primer nivel del balonmano en España. Ahora todavía tenemos que trabajar mucho con la base para que los que ahora están empezando, lleguen ahí, pero ojalá.

¿Cuántos niños tenemos ahora mismo en el balonmano en Altea?

SK - En total, contando también con las escuelas, contamos

«Haber vivido un balonmano con tanto nivel en Altea era una muy bonita motivación para recuperar el deporte de calidad»

con más de cien niños jugando a este deporte.

¿Estáis contentos con esta cantidad?

SK - Estamos muy contentos y cada vez somos más. Estamos haciendo una buena captación de niños en los coles de nuestro pueblo y esperamos que esto vaya en aumento con cada temporada.

Es verdad que en Altea hay mucho deporte y una variedad muy grande. Nuestra competencia no es sólo el fútbol, porque tenemos de todo y con niveles bastante altos. Así que sí, es una lucha, pero creo que eso es una cosa positiva. Esto nos hace movernos, nos hace buscar jugadores y promocionar nuestro deporte y ser proactivos para que se interesen por nuestro deporte y no por otro.

Hace poco se celebró en Altea un campeonato autonómico en el que, además, se organizó un torneo de balonmano inclusivo, un proyecto muy bonito.

SK - Sí, llevamos tiempo ya queriendo tener un equipo de balonmano inclusivo. Lo vimos el año pasado en otro torneo que se hizo también en Altea, que ya la Federación nos trajo equipos inclusivos, y fue espectacular y muy bonito de ver. Nos propusimos buscar un equipo así y hemos podido hacerlo esta temporada.

¿En qué consiste el balonmano inclusivo en cuanto a normas y forma de jugar?

SK - La pista es la misma y las normas también, pero evidentemente esto se adapta un poco a los jugadores que estén en ese momento en la pista. El tiempo de juego sí que es menor y depende de cada torneo. Pero el balonmano es el mismo: hay que botar el balón, hay que marcar en la portería contraria y, sobre todo y más importante, hay que pasárselo bien y tener respeto hacia el rival.

Entre los niños de la base, al menos entre los más mayores de ellos, ¿alguno recuerda aquella época dorada del BM Altea o ya somos demasiado mayores los demás?

SK - (Ríe) Bueno, los que somos relativamente mayores



Krijt durante un entrenamiento con niños y niñas del club.

sí nos acordamos. Yo recuerdo perfectamente la Copa del Rey que se hizo aquí en su momento. El BM Altea fue el precursor de la Minicopa que ahora se hace todos los años.

En Altea mucha gente ha vivido el balonmano, y esa gente sigue estando ahí, sigue disfrutando de este deporte. A los más jóvenes les tenemos que contar todo aquello o utilizamos páginas de YouTube con los partidos históricos.

Recientemente pude ver que una de las primeras iniciativas que puso en marcha el BM Altea tras su fundación hace ya cincuenta años fue organizar partidos de 'handbol al carrer'. ¿Habéis llegado a conocerlo?

CR - Sí. Es más, ahora esto desde la Federación Valenciana se está fomentando mucho y creo que es una cosa muy positiva. En aquella época de la que hablas se hizo un partido de demostración en la plaza

del Ayuntamiento, que fue algo así como el precursor del balonmano en Altea.

No sois el mismo club y ahora os llamáis 'Club Esportiu Villa Blanca Altea', pero es verdad que se cumplen cincuenta años de la fundación de toda esta historia de la que sois herederos. ¿Habéis pensado en hacer algo durante este año para celebrar medio siglo de balonmano en Altea?

SK - Lo que tenemos en mente es, de cara a la temporada que viene, cuando se cumplirán los quince años de la fundación de nuestro club, organizar ciertas cosas para celebrarlos. Queremos darle la importancia que se merece al Club Esportiu Villa Blanca, que al final es el que recogió el testigo del BM Altea.

Poner en marcha cada año, y ya van quince, una iniciativa como esta debe de conllevar muchísimo trabajo y, sobre todo, necesita de muchísimos apoyos para completar el presupuesto.

SK - Efectivamente, lo bueno es que tenemos mucho apoyo por parte del ayuntamiento. Pero, sobre todo, y quisiera recalcar esto mucho, tenemos muchísimo apoyo de los negocios y las empresas locales.

Eso es algo muy importante porque, evidentemente, la visi-

bilidad que se puede tener en forma de retorno en los deportes de base dista mucho de la que se ofrece en las grandes ligas como la Asobal.

SK - Así es. Creo que ahí es donde se puede ver de verdad el legado que nos ha dejado el BM Altea en cuanto al sentimiento hacia este deporte. Su historia ha hecho mucho para que muchas empresas quieran apostar por el balonmano.

Pensando en los más pequeños, los que puedan estar pensando en iniciarse en esto del balonmano, ¿qué es lo que les aporta este deporte?

CR - No he conocido todavía a ninguna persona que haya venido y se lo haya dejado por otros motivos que no sean los estrictamente deportivos o académicos. Creo que el balonmano es una cosa en la que te lo pasas bien desde el primer día y en la que no hace falta tener un gran conocimiento del juego para divertirse, porque es muy dinámico. Estás todo el rato moviéndote, corriendo, jugando con tus compañeros y haciendo un deporte de equipo, que creo que es fundamental.

En Altea, desde las cuatro y media de los lunes, los miércoles y los viernes, hasta las once de la noche que cerramos el pabellón, vamos a tener balonmano.

Le planteo una situación imaginada, que supongo que no será tan extraña. 'Me apunto, pero lo mío no es competir. Yo lo que quiero es ir con mis amigos de clase, del colegio, porque es que resulta que en mi clase se han apuntado varios niños y yo quiero ir con ellos, pero a mí lo de competir el fin de semana como que no me va. ¿Puedo apuntarme también a los equipos del club?'

CR - Claro. Puede ser que alguien venga con ese pensamiento de no competir, pero una vez que empiezas a entrenar, que empiezas a jugar partidos... Yo no he visto ni en un entrenamiento una cara que no sea la de querer seguir viniendo a entrenar y, al final, a competir.

Pero ya te digo que sí: si lo que no se quiere es competir, podemos venir a entrenar sin ningún tipo de problema.

«En total, contando también con las escuelas, tenemos más de cien niños jugando a balonmano»

«Llevábamos tiempo queriendo tener un equipo inclusivo y este año lo hemos sacado»

«Para el año que viene cumpliremos quince años, y vamos a preparar actividades para celebrarlo»

ENTREVISTA > Eric Carrió / Jugador de voleibol (Alicante, 4-octubre-2000)

«Me voy con sabor agridulce por no poder disputar el ascenso»

El capitán del Servigroup Benidorm cierra una etapa de siete años en la entidad del Pabellón Raúl Mesa

NICOLÁS VAN LOOY

El Club Voleibol Playas de Benidorm había comenzado la actual temporada con objetivos muy importantes para sus equipos de Superliga 2, tanto masculina como femenina. Ambos aspiraban a disputar la fase de ascenso a la máxima categoría, pero ninguno lo consiguió. El caso más doloroso fue el del conjunto masculino, al que una derrota en la penúltima jornada privó de jugarse esa fase de ascenso en la última fecha, en casa, contra el Utrera, su rival más directo.

Cerrada la temporada, el club ha comenzado ya a planificar el siguiente asalto y una de las primeras novedades que se han dado a conocer es el adiós a la entidad del que ha sido el capitán del Servigroup Benidorm durante los últimos años, Eric Carrió.

Ha llegado el momento de poner fin a tu etapa como jugador del Club Voleibol Playas de Benidorm, un periodo que no ha sido corto. Dos años como juvenil y cinco años en el equipo sénior.

Así es. La verdad es que ha sido una trayectoria muy larga en el club. Me uní a ellos como juvenil porque soy de San Juan. El equipo masculino de allí no continuó y me tocó irme de casa. En Benidorm me han acogido con los brazos abiertos. Pasé dos años como juvenil muy bonitos, en los que, además, pude participar en el equipo sénior. Y luego los otros cinco años en los que siempre he estado muy a gusto.

¿Cuál es tu futuro a partir de ahora?

Me voy de Benidorm no por un tema deportivo, sino por una cuestión académica. Estoy terminando este semestre la carrera tanto de Física como de Matemáticas y el año que viene

«Irme de Benidorm no es por un tema deportivo, sino por una cuestión académica»



Eric Carrió (dorsal 1) junto al resto del Servigroup-Benidorm.

quería hacer un máster. Al haber sido admitido en Madrid, me toca irme para allá.

Después de tantos años en los que, como has dicho, has estado muy a gusto en el club, ¿te vas con mal sabor de boca por esa derrota en el tramo final de la Superliga 2 de este año, además de por no haber podido disputar la que hubiese sido la primera fase de ascenso de la historia del Club Voleibol Playas de Benidorm?

Bueno, me voy con sabor agridulce. Creo que esta ha sido la temporada que hemos jugado a mayor nivel. La verdad que a principio de temporada tenía dudas de si continuar o no por los estudios. Tuvimos un cambio de equipo directivo y lo cierto es que la temporada deja un sabor agridulce, porque los objetivos eran claros: conseguir ir a la fase de ascenso.

Y claro, cuando además te lo juegas en la última jornada, que queríamos ir con opciones a poder competir por ese segundo puesto... pues toca aprender de esta situación.

Lo fácil desde fuera es pensar que todo se perdió en ese penúltimo partido que os dejó sin opciones, pero no sé si desde dentro del vestuario has identificado algún otro momento clave en la temporada que, todo sea dicho, también tuvo momentos complicados por lesiones y evidentes bajones de juego inesperados.

Diría que donde realmente nos dejamos los puntos que son los que han marcado el no poder tener opciones, no es, como tú dices, en esas dos últimas jornadas, porque en el fondo son contra rivales fuertes.

Realmente, los partidos que nos hacen pinchar son el de Almoradí en la ida, que jugamos en casa y perdimos 3-0, y cuando fuimos a Judesa en la

«Creo que esta ha sido la temporada que hemos jugado a mayor nivel»

ida, que perdimos también 3-1. Luego está el primer partido de la vuelta, que también afrontamos con alguna baja, como la de Dani Retuerto, y perdimos en Almería. Al final, en ninguno de esos tres encuentros sumamos puntos y a final de la temporada, pesan esos resultados.

Dame la parte positiva de este año, que algo tiene que haber, ¿no?

Sí, la verdad que creo que es el año donde, como ya te he dicho, he disfrutado más jugando a un buen nivel. Creo que es el año que a pesar de que no habíamos conseguido los objeti-

«En lo personal, hemos sido un grupo que vamos a ser ya amigos prácticamente de por vida»

vos, hemos estado más cerca y, sin duda, el que hemos competido a mayor nivel.

Además, en lo personal, hemos sido un grupo que vamos a ser ya amigos prácticamente de por vida.

En cuanto a toda la experiencia acumulada en estos años, más allá de la última temporada, ¿qué es lo que te llevas de Benidorm como jugador?

Siempre me he considerado más un jugador de equipo que individual. Entonces, lo que me he llevado es que a diferencia de en categorías inferiores, que igual la sensación que tenía era de poder ser yo el que aporta el punto importante para conseguir la victoria, en sénior he sido consciente de que cada partido tienes que aportar cosas distintas, que estás trabajando en equipo y que si, por lo que sea, tienes un mal partido, tienes que contribuir en otro tipo de acciones en el juego.

Con lo que me quedo es que en estos niveles hay que pensar mucho más en equipo que de manera individual.

MEDIA



ELCHE

GRAN PREMIO



JAINSER
OBRAS Y SERVICIOS



POR NUESTRA HISTORIA
Y NUESTROS PATRIMONIOS



52ª EDICIÓN



MEDIA MARATON INTERNACIONAL CIUDAD DE ELCHE

La + Antigua del Mundo

23/03/2025



Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
— de ELCHE —

21K - 10K

NUEVOS CIRCUITOS HOMOLOGADOS
100% URBANOS Y DESNIVEL MÍNIMO
PRUEBAS EN CALENDARIO NACIONAL



CLUB ATLETISMO
ELCHE
DECATLÓN

www.mediaelche.es



ENTREVISTA > David Braceras / Piloto de motociclismo (Guardamar del Segura, 24-febrero-2003)

«Estoy muy contento, este año la moto es muy manejable y potente»

David Braceras es piloto del mundial de MX2 por segundo año consecutivo

FABIOLA ZAFRA

El joven David Braceras ya ha comenzado su segunda temporada en el mundial de MX2. El guardamarencense tiene muy buenas sensaciones con su moto y su equipo este año en Italia. Desde AQUÍ en la Vega Baja, hemos entrevistado al piloto para conocer cómo se enfrenta a su segunda campaña en las grandes competiciones del motocross mundial.

Desde la última vez que hablamos han pasado tres años y tu carrera ha seguido en ascenso sin tregua. ¿Cómo ves tu evolución?

En estos tres años mi carrera ha evolucionado mucho. Hice mi último año de europeo en un equipo francés, y el año pasado di el salto al mundial en un equipo holandés, en Kawasaki.

Fue un año de gran aprendizaje y estoy muy contento, porque conseguí hacer varios top 10 durante la temporada. Mi mejor resultado fue un séptimo puesto en la general.

¿Qué significó formar parte de este equipo y correr en el mundial?

Para mí fue realmente cumplir un sueño que tenía desde niño. Llegar al mundial y, por lo tanto, ser un piloto profesional, fue una satisfacción enorme.

Una vez llegas al campeonato del mundo siempre quieres más y hacer buenos resultados, pero el objetivo principal es mantenerse y consolidarse como un piloto del mundial.



David Braceras compitiendo en el Circuito Ciclamino, Trentino-Alto Adigio (Italia).

Aunque, por supuesto, también te propones ir mejorando los resultados año tras año.

Hablemos ahora de cómo se presenta este 2024, nuevo fichaje con la marca italiana Fantic. ¿Qué supone para ti que cuenten contigo para su equipo?

Estoy muy contento, este que va a ser mi segundo año consecutivo en el campeonato del mundo. Cuento con el apo-

yo directo de fábrica y soy piloto oficial de la marca. Te da mucha confianza y seguridad formar parte de un equipo como el de Fantic.

¿Objetivos para este año?

Mejorar los resultados del año pasado e intentar colarme a final de año en el top 5 de alguna carrera.

Me gustaría volver al top 10, porque tuve una lesión en la pre-

temporada que me ha puesto el freno. Me rompí dos vértebras, lo que me hizo perder varias semanas de entrenamientos y empezar la temporada sin apenas haber entrenado.

¿Cómo te encuentras ahora?

Estoy empezando a coger el ritmo. Ya me encuentro bastante bien, llevo ya cuatro carreras del mundial y dos carreras del campeonato nacional, y física-

mente me encuentro perfecto, no tengo molestias ni nada.

Solamente me falta coger algo de velocidad en la moto, pero poco a poco vamos mejorando en las carreras.

¿Cuál ha sido tu peor caída o lesión en toda tu trayectoria?

Me rompí la vértebra cervical C6 hace un año. También tuve una lesión de tobillo en la que estuve tres meses lesionado... pero

2 por 1 desde
69€

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



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

specsavers.es

Specsavers

Ópticas

yo diría que la espalda es la zona más delicada del cuerpo.

Por supuesto, la rotura de dos vértebras es una lesión grave y, aunque en tiempo de recuperación no ha sido la más larga, en cuanto a peligro yo diría que sí ha sido la peor.

¿Qué sensaciones te da tu moto esta temporada?

Estoy supercontento, la moto de carreras es muy fácil de llevar, la potencia también es bastante buena. En cuanto a las suspensiones y el chasis, estoy muy feliz, porque la moto es muy manejable.

Obviamente hay que seguir mejorando, tanto yo físicamente como la moto, pero el año es muy largo y hay tiempo para hacerlo.

Con Kawasaki estuviste viviendo en Holanda, ¿dónde vas a residir esta temporada?

Ahora mismo estoy viviendo en Bolonia (Italia). Estoy a gusto y me gusta, pero como en España y en Guardamar no se vive en ningún sitio.



David Braceras compitiendo en el mundial 2024 de MX2 en la ciudad de Neuquén (Argentina).

«Me gustaría colarme en un top 5 de alguna carrera del mundial»

¿Echas de menos Guardamar y a tu familia? ¿Sueles visitarles?

Claro que sí, les echo muchísimo de menos. Ahora mismo no les visito todo lo que me gustaría, porque estos últimos años vivo fuera. Son muchas carreras, tengo muy poquito tiempo libre y apenas voy.

Cuando termina la temporada siempre vuelvo a mi casa un par de semanas, lo que pasa es que no coincide con el verano ni nada, porque esos meses son la época donde más carreras tenemos. Pero bueno, buscamos la manera; ellos vienen a verme, sobre todo este año que corro el campeonato de España y pueden venir a las carreras que están cerquita.

den venir a las carreras que están cerquita.

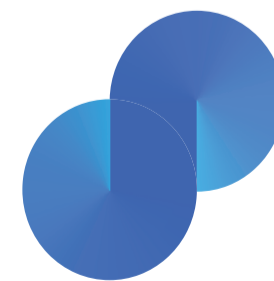
¿Podremos verte en una carrera nacional por aquí cerquita?

Sí, justamente tengo una carrera cerca de la Vega Baja, en Alhama de Murcia, dentro de poquito, 25 y 26 de mayo. Es una de las carreras del campeonato de España. ¡Allí os espero a todos!

«En la pretemporada he sufrido la rotura de dos vértebras, pero ya estoy cogiendo el ritmo»

«He fichado por la marca italiana Fantic»

Lo justo es pagar
Lo justo



Plan autonómico de deducciones IRPF

orgullosos del Campeonato del Mundo. Lo preparamos durante mucho tiempo, muchas horas de entrenamiento, muchos sacrificios... pero valió la pena.

Como investigador cuentas con decenas de artículos científicos sobre remo, ¿tanta ciencia existe sobre un deporte que se practica sentado?

Es un campo de investigación que ni en toda una vida tendría suficiente. Nosotros nos centramos en la mejora del rendimiento a través de estudios sobre biomecánica de la técnica de remo, que puedan optimizar el rendimiento y prevenir lesiones. Analizamos cómo el cuerpo humano responde y se adapta al entrenamiento, para diseñar programas efectivos que mejoren el rendimiento.

La Federación Española de Remo os ha concedido este año el Premio al Remo de Banco Fijo del Mediterráneo, ¿qué os hace especiales a un equipo universitario como el vuestro?

La verdad es que la Federación Española de Remo no solo puso en valor los éxitos deportivos de los últimos años, sino también que seamos el único club universitario que fusiona el remo con la comunidad universitaria, promoviendo el deporte a nivel educativo y de competición.



Todo ello de la mano continuamente del desarrollo y la transferencia del conocimiento científico, que cada temporada nos acompaña y ayuda a seguir mejorando.

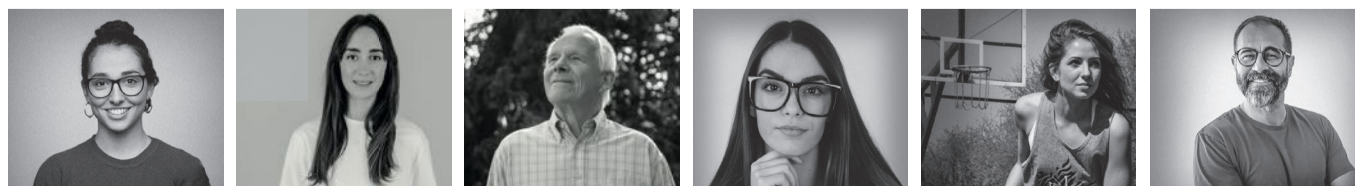
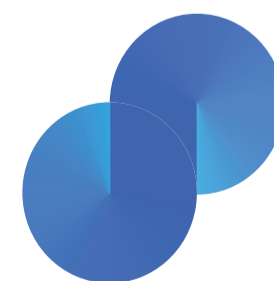
¿Cuál es el próximo reto que tienes en mente como director deportivo de la sección de remo de la UA?

Mi reto ha sido, es y seguirá siendo el mismo: promover,

enseñar y dar a conocer este deporte que tanto me ha dado, ayudando a todo el que quiera y esté dispuesto a alcanzar sus objetivos, sean los que sean. Este deporte es capaz de de-

sarrollar habilidades muy beneficiosas en la vida cotidiana como la disciplina, el trabajo en equipo, la resolución de problemas o cómo afrontar fracasos y adversidades.

Lo justo es pagar Lo justo



Plan autonómico de deducciones IRPF

ENTREVISTA > Vicente Blasco / Presidente de la Asociación Ornitológica Virgen del Carmen (Santa Pola, 17-noviembre-1958)

«Entendemos lo que dicen los pájaros»

Presidente de la asociación de ornitología desde 1996, disfruta de su gran pasión, especialmente en los concursos

FERNANDO TORRECILLA

La ornitología es una ciencia que se dedica al estudio de las aves, una gran pasión para aficionados como Vicente Blasco, presidente de hace casi treinta años de la Asociación Ornitológica Virgen del Carmen de nuestra localidad y juez nacional de canto de pájaros.

Son numerosas las actividades que realizan dentro de la entidad, destacando la participación en concursos para escuchar su canto, "sonido que nos fascina". Entre las mayores preocupaciones, su futuro, pues la mayor parte de los miembros de la asociación superan los cincuenta años.

Recordemos, en ese sentido, que la ornitología cuenta con una larga historia y que su análisis ha ayudado a crear nuevos comportamientos y conceptos, véase especie, nicho ecológico o conservación. Además, el abanico de herramientas y técnicas que se emplean en esta ciencia es amplio e innovador.

Cuéntanos detalles de la entidad Virgen del Carmen.

Es una asociación ornitológica formada por alrededor de 120 personas a las que nos apasiona el silvestrismo, es de-



Vicente Blanco, a la izquierda, recibiendo un premio.

cir, el estudio del canto de los pájaros para posteriormente participar en concursos.

¿Qué tipos de actividades realizáis?

Aparte de los mencionados concursos, nos desplazamos a varios sitios a escuchar el canto de los pájaros en la época de cría. Es, sin duda, lo que más nos atrae de este mundo.

Antiguamente teníamos permisos especiales para poder capturar alguno de los pájaros jóvenes, los denominados pichones, pero todo cambió a partir de una ley de hace cinco o seis años.

¿Cómo es uno de vuestros concursos?

Primero debemos apuntar los pájaros que van a participar, así como su variedad, que puede ser jilguero, pardillo, verderón y gafarrón, junto a sus correspondientes cruces con canarios.

Los concursos se suelen celebrar los sábados por la mañana y hay mucha competitividad en nuestra provincia.

¿Habéis ganado alguno?

Actualmente la asociación de Santa Pola es de las más punteras, incluso a nivel nacional. En el último campeonato de España, celebrado a finales de abril,

obtuvimos de nuevo un meritorio puesto.

Dinos cuál es la mejor época del año para disfrutar de ellas.

En primavera, durante los meses de marzo, abril y mayo, que es época de celo. Las hembras empiezan a hacer los nidos y se pueden escuchar los pájaros machos, que están muy cerca y muestran su felicidad.

¿Se reconocen los diferentes sonidos?

Disponemos de un código de canto, porque es un idioma, que nosotros entendemos. Sabemos lo que quiere transmitir, por-

que el pájaro únicamente canta cuando está feliz.

Tenemos incluso registrado, con letras en el código, lo que dice el pájaro, normalmente saludos.

¿Cuál es el canto más bonito que has escuchado?

Mi preferido es el del pardillo, que es el que más notas tiene. Pero no me agrada por eso, sino por la forma de cantar, la melodía, la dicción y la profundidad en las notas.

El resto de variedades también me gustan y en los concursos el que más afición tiene es el jilguero, porque dicen que es el más bonito.

¿Es necesaria una habilidad especial para comprenderlos?

La primera vez que participé en concursos, a principios de los noventa, me hablaron de notas y me sonaba todo tan extraño...

Recuerdo que hace unos años el que era entonces alcalde, Miguel Zaragoza, vino a un concurso y nos preguntó por nuestra capacidad para identificar los diferentes sonidos. Le dije que escuchara a tres y me indicara cuál le agradaba más; escogió al que iba primero.

«Nos desplazamos varias veces al año a escuchar el canto de los pájaros en época de cría»

«La mejor estación para disfrutarlos es en primavera; la hembra hace el nido y el macho canta»

TODO
LO QUE
NECESITAS
PARA TU EMPRESA

»»»»»» »»»»»»

IMPRESIÓN OFFSET
IMPRESIÓN DIGITAL
ENCUADERNACIÓN
PACKAGING
MARKETING Y DISEÑO

966 65 15 12

info@juarez.es
www.juarezimpresores.com

GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA



¿De dónde procede tu pasión por los pájaros?

De pequeño fui a la captura de pájaros con señores mayores de Santa Pola y me quedé prendado, me encantó.

Tiempo después fui a un concurso de pájaros con un amigo y ambos nos dimos cuenta de que era lo nuestro. En toda España hay muchísima afición, está muy arraigada, desde hace siglos.

¿Sufren el cambio climático? ¿Les afecta en el canto?

En el canto lo desconozco, pero en la forma de vivir sí les condiciona, porque cuando una zona se va quedando sin agua o árboles, los pájaros desaparecen. Van a donde hay árboles para anidar y pueden encontrar comida.

¿Cuál es vuestro pájaro más inteligente?

«El cambio climático sí les condiciona en su forma de vivir, porque necesitan árboles y agua»



Vicente Blasco, de rojo, junto a otros miembros de la asociación.

Las cuatro variedades lo son, especialmente los que criamos en cautividad. Lo estamos consiguiendo, pues se

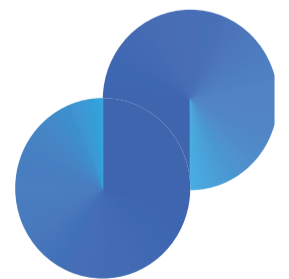
trata de pájaros silvestres, acostumbrados a la libertad. Están tan bien enseñados que, por ejemplo, son capaces de le-

vantar el hilo de una tapa para beber agua.

¿Qué es lo más sorprendente que has visto en un pájaro?

Que duren unos veinte o veinticinco años, algo nada habitual, pues su vida media suele estar en los diez.

És just pagar EI just



Pla autonòmic de deduccions de l'IRPF

El gozo de las aguas abiertas

Los nadadores valencianos encuentran en el Mediterráneo un modo barato y práctico de hacer deporte, al tiempo que sortean horarios, precios y masificaciones de las piscinas

ALEJANDRO PLA

¿Para qué depender de unas instalaciones cuando tienes la naturaleza? Algo así deben pensar los nadadores en aguas abiertas. Más allá de piscinas municipales, de calles ocupadas, de horarios de cierre y apertura, y de bonos por sesiones de baño, nadar en aguas en el Mediterráneo gana cada vez más adeptos.

Representa, además, un deporte que se puede practicar sin tener que quedar con nadie. Aunque también puedes socializar apuntándote a algún club o quedando por redes sociales. Nadar es sano, a nivel de articulaciones no es agresivo, trabaja todos los grupos musculares y posee ese componente de integración en la madre naturaleza.

Grupos de WhatsApp

Pese a que hay muchos nadadores que prefieren ir a nadar en soledad, también existen muchos que prefieren reunirse. Esto depende del carácter de cada nadador, del nivel de seguridad en el nado y de los horarios laborales. Así, para aquellos que prefieren salir en compañía, existen diferentes grupos de WhatsApp en València y en otras redes sociales (Facebook, etc.) donde se establecen horarios, días y playas donde reunirse para salir a nadar.

Algunos clubes oficiales también ofrecen estas posibilidades, como el Club Valenciano de Natación o el Club Natación Mediterráneo, entre otros. Ignacio Tirapu, nadador amateur, practica la natación en aguas abiertas nueve meses al año: “quitado de los meses duros de invierno en València, a partir de Fallas ya vuelvo a coger el traje de neopreno y salgo a nadar hasta noviembre”.

Este veterano nadador valenciano explica sus rutinas: “prefiero quedar con gente, por precaución básicamente. Estoy en un grupo de WhatsApp, y los fines de semana y alguna tarde,



Un nadador de aguas abiertas, con su gorro, traje y boya, frente al náutico de Puebla de Farnals.

cuando el mar ya está tranquilo, me ‘engancho’ a algún grupo y acudo para nadar con ellos. Se hace buen ambiente. Incluso quedamos para apuntarnos a alguna travesía en ocasiones”.

El material básico

Parte del material que utilizamos para nadar en aguas abiertas deberá combinar su eficiencia con su visibilidad. Es decir, un gorro, no sólo ha de ser estanco y cumplir bien su función, sino que además deberá de ser visto desde la orilla en caso de que el nadador sufra un percance y necesite socorro.

Además del gorro y de las imprescindibles gafas de natación (con efecto espejo mejor para evitar molestias con el sol), conviene equiparse de un traje de neopreno. Este deberá ser flexible, poseer flotabilidad neutra y aportar el aislamiento térmico adecuado. Muchos utilizan también guantes e incluso escaarpines.

La boya, aparte de aportar alta visibilidad, también resulta imprescindible. Como accesorio básico de seguridad, como elemento que nos dota de una flotabilidad añadida (en caso

de tener que parar para descansar) y como una suerte de maletita donde llevar nuestros efectos personales de una forma segura, práctica y estanca.

Meteorología

Para nadar en aguas abiertas el nadador debe estar muy pendiente del tiempo. El tiempo en exterior, a nivel de temperatura, pero también del viento y de las mareas. Por no hablar de las corrientes y de la temperatura del agua. Las nuevas y prácticas apps facilitan planificar bien las sesiones.

El oleaje es clave. La mejor situación para nadar, sin duda, es sin olas. Cuando superan el metro de altura no se recomienda entrar a nadar. Las direcciones de las corrientes principales y cómo se ven afectadas por las mareas va a depender de cada

playa. En resumen: hay que conocer la playa donde nadas.

Técnica y preparación

A diferencia de la natación en la piscina, donde el agua posee una temperatura, movimiento y salinidad controlados, la natación en aguas abiertas se antoja muy diferente. Es por ello que la técnica de nada varía en aguas abiertas. Para empezar, conviene recordar algo que parece obvio: nadar buscando una posición lo más hidrodinámica posible.

El cuerpo debe tener la mayor flotación sin la ayuda del neopreno. ¿Cómo conseguirlo? Colocando bien la cabeza, dándole a los pies, dominando la respiración y estirándose bien en el agua. Los movimientos han de ser fluidos. Nadar en el mar es muy exigente. Para mejorar la resistencia, se recomienda nadar, sin pausa y de forma cómoda, la distancia que uno se plantea nadar en el mar al menos dos-tres veces por semana.

Conflicto en la Patacona

Pese a que los nadadores son gente tranquila, silenciosa

y amante de la naturaleza, hay algunos vecinos que se sienten incomodados con su presencia. Suena extraño, pues estos simplemente llegan con sus vehículos (o en transporte público), aparcan, se ponen la equipación deportiva y se arrojan al mar.

Varios nadadores de aguas abiertas que acuden a la playa de la Patacona están recibiendo amenazas y actos vandálicos de algún vecino, que hace grafitis en las paredes en contra de estos y deja notas intimidantes en las lunas de sus coches. La Policía Local de Alboraya ya se encuentra investigando al autor de dichas amenazas hacia los nadadores, quienes no salen de su asombro frente a esta hostilidad.

La boya dota de una flotabilidad añadida y permite llevar nuestros objetos de manera segura

Clubes como el Valenciano de Natación y el Natación Mediterráneo ofrecen muchas ‘quedadas’

Las gafas de natación han de tener efecto espejo a fin de evitar las molestias con el sol

ENTREVISTA > Carmen Belmar / Corredora de montaña (Carrión de Calatrava, Ciudad Real, 21-mayo-1969)

«En la montaña es donde soy más feliz»

La corredora, con únicamente un cinco por ciento de visión, reside desde hace veinticuatro años en Lliria

FERNANDO TORRECILLA

Las carreras trail, por la montaña, son tan duras como gratificantes, especialmente los metros finales de la prueba. ¿Se imaginan realizarlas con únicamente un cinco por ciento de visión? Esas son las sensaciones que percibe en cada competición Carmen Belmar, cinco veces consecutiva campeona de España de la especialidad.

De origen manchego, se siente plenamente afincada en la Comunitat Valenciana, tras cerca de un cuarto de siglo en Lliria. Ama por encima de todo la sierra, donde es feliz, porque “me aporta olores, sonidos, pues si no ves escuchas mejor, como el canto de los pájaros o el ruido del viento en los árboles; maravilloso”.

Recientemente la Federació d'Esports de Muntanya i Escalada de la Comunitat Valenciana (FEMEVCV) le otorgó un premio al Mérito Deportivo. Lo recibió con una “enorme satisfacción”, porque le da todavía más fuerzas para seguir con su sueño: el de correr mientras las fuerzas le acompañen.

¿Qué magia tiene la montaña?

La montaña lo tiene todo, y la diferencia de correr por ella respecto al asfalto es abismal; siempre digo que en la sierra es donde más feliz me siento.

Es mi hábitat, lo necesito como el aire, ¡me produce un bienestar general tan grande, a todos los niveles! Aunque deje de correr, por favor, que me sigan sacando allí con la barra.

¿Cuáles son los valores que allí se obtienen?

Solidaridad, compañerismo, amistad... Una de las cosas que me ha regalado la enfermedad es conocer gente maravillosa, muy especial, generosa y altruista, que te regala lo más preciado que tenemos después



Carmen Belmar, en el centro, acompañada de sus monitores Pepe Martínez y Vicenta del Camp.

de la vida, que es el tiempo. Mis guías disfrutan ayudando, algo muy poco habitual en la sociedad actual.

Explícanos tu deficiencia en la visión.

Tengo dos enfermedades: retinosis pigmentaria y miopía magna, ambas genéticas, de nacimiento y degenerativas. De niña, lo máximo que he llegado a ver ha sido un cuarenta por ciento, que he ido perdiendo a lo largo de los años.

Es una patología cuya mayor parte de los casos acaba en ceguera, como sucede con mi hermano mayor, Ángel, que solo ve una mínima luz.

¿Lo mismo sucederá contigo?

Se supone que sí, aunque cada persona desarrolla la enfermedad de una forma diferente y algunas llegan a la vejez viendo algo.

Mi intención es seguir corriendo hasta que tenga fuerzas, pero mi carrera depende incluso más de disponer o no de guías. Por ejemplo, otro de mis compañeros, Juan Menor, está totalmente ciego y continúa corriendo.

¿Cómo es una de tus carreras?

Difícil, porque aparte que veo poco, mi retina necesita unos instantes para captar una imagen y estar muy cerca, por la miopía magna.

Al correr, cuando veo esa imagen, ya la he pasado, por la velocidad que llevo. Tengo muchos momentos en los que no veo nada y, con piedras o trepadas, lo dificulta todavía más. Debo confiar totalmente en las indicaciones de los guías -que son varios, como Vicenta del Camp Castell y Pepe Martínez Sanz-, que no se despiden, y sujeta a la barra para no caer.

¿Llegas a pasar miedo?

No soy de las que más cae, pero en las bajadas técnicas sí que llego a pasar miedo. Es entonces cuando más sufro, bajando: llevo mucha tensión y temor, sobre todo en los momentos que vamos deprisa.

Les grito a los guías que vamos muy acelerados, y me contestan que confíe en ellos. Pero tengo pánico a torcerme un tobillo, hacerme un esguince...

¿Cuáles son los instantes más felices en la montaña?

Son varios. Primero cuando disfruto de las sensaciones, además de cómo te ayudan y te gastan bromas los guías, especialmente en los momentos de bajón o en una caída. Ves de qué modo se esfuerzan por ayudarte y te da una satisfacción muy grande.

Y, por supuesto, cuando terminas la carrera, ver que has llegado a meta, sea en el puesto que sea. ¡Me sale una sonrisa enorme!

¿Qué ha significado el premio recibido por la FEMEVCV?

No me lo esperaba y ha sido una gran alegría. ¡Me llevé una ilu-

sión enorme!, porque siempre me gusta estar en un segundo plano.

Sé, asimismo, que lo que hago puede ayudar a otras personas que padecen una enfermedad similar.

¿Y tus próximos retos?

Después de realizar una carrera de veintiséis kilómetros por el País Vasco a principios de mayo, ya estoy preparándome para los siguientes objetivos: la media y la maratón de València; una carrera en Bronchales (Teruel), a finales de junio, que todavía no sé si correré; y Campeonato Nacional de Deportes de Ciegos, que tendrá lugar en noviembre.

«Una de las mejores cosas que me ha proporcionado la enfermedad es conocer gente maravillosa»

«Mi intención es seguir corriendo mientras tenga fuerzas; dependo más de disponer o no de guías»

«Disfruto de muchos momentos, cómo me cuidan o me gastan bromas y, sobre todo, al llegar a meta»

La Gran Fondo La Nucía nace con puro sabor a etapa reina de La Vuelta

Esta prueba se celebrará el próximo mes de octubre y estará precedida por un Critérium plagado de grandes estrellas

NICOLÁS VAN LOOY

El pasado día 20 de enero el velocista neerlandés Dylan Groenewegen se impuso en la cuarta edición de la Clàssica Comunitat Valenciana-1969, la prueba heredera del extinto Gran Premio Lluís Puig y que, como sucede desde su reintroducción en el calendario, abría la temporada europea del ciclismo con salida en La Nucía y meta en València.

Esta fue la última, pero no la única ocasión en la que las grandes estrellas del ciclismo mundial se citaron en La Nucía, bien sea como punto de salida o meta de una prueba o como localidad de paso del pelotón. Un deporte, el ciclismo, que también se ha fijado en el municipio como lugar de concentración invernal en el que, sin ir más lejos, recaló el pasado invierno el UAE-Emirates de, entre otros, Tadej Pogačar o Juan Ayuso.

Destino de primer orden

Pero más allá de lo que el escaparate del ciclismo de alto nivel puede aportar a municipios como La Nucía, este deporte se ha definido en no pocos foros turísticos como 'el nuevo golf' o, dicho de otra manera, en ese maná que el deporte que popularizó en España el desaparecido Seve Ballesteros supuso en su momento y que ahora, con menos necesidad de inversión, se ha transformado en pedales y dos ruedas.

Sin tener que construir instalaciones específicas para su práctica, la comarca de la Marina Baixa y el interior de la provincia de Alicante, a tiro de piedra de la Ciutat Esportiva Camilo Cano, ofrece rutas y opciones idóneas para todo tipo de niveles y, con ello, se ha convertido en un destino de primer orden internacional para los amantes de la bicicleta.

Doble cita en octubre

Y son, precisamente, esa orografía y climatología tan privilegiadas de las que goza la zona las que han provocado que los organizadores de carreras profesionales y marchas cicloturistas hayan puesto el ojo en una región que, sorprendentemente, todavía tiene ese



enorme mercado (de alto nivel adquisitivo) por explotar.

Una de las últimas propuestas que ha nacido en ese sentido es la Gran Fondo de La Nucía, que se celebrará el día 27 de octubre, y que para su primera edición ha preparado, además, un Critérium que, prometen los organizadores, contará con la presencia de algunas de las leyendas del ciclismo nacional e internacional.

Sabor a 'La Vuelta'

La Gran Fondo La Nucía, en su primera edición, presentará dos recorridos: el más largo, de 166 kilómetros y otro, más asequible, de 'sólo' 76 kilómetros. El primero de ellos tendrá, además,

puro sabor 'La Vuelta', llevando a los ciclistas por algunos de los altos más renombrados del interior provincial como Tudons, Confrides, Guadalest, Tárben, Sa Creueta o Finestrat.

En el caso de la prueba más corta, la de 76 kilómetros, la orografía también pondrá a prueba las cualidades como escaladores de los ciclistas aficionados, que tendrán que afrontar las subidas de Finestrat, Tudons, Confrides y Guadalest.

Regreso del Critérium Internacional

Además, la Gran Fondo La Nucía ha preparado un espectacular regreso del Critérium Internacional para la víspera

de esa gran cita cicloturista. Así, el 26 de octubre leyendas y ciclistas de alto rendimiento se desplazarán a La Nucía para retarse entre ellos en pruebas de eliminación, puntuación, de fondo y el duelo.

El Critérium ofrecerá una oportunidad para medir habilidades entre ellos mismos y se perfila como un espectáculo deportivo de primer nivel. En esa prueba, las figuras más mediáticas de la historia del ciclismo revivirán el espectáculo del mejor Critérium Internacional de la Comunitat Valenciana, actuando a modo de teloneros y retarán a superar el espectáculo a los mejores ciclistas de los equipos World Tour.

Oportunidad turística

Esta doble cita servirá, además de para hacer las delicias de los aficionados y, sobre todo, practicantes recreativos del ciclismo, como un gran revulsivo turístico nada más terminar la temporada alta en la comarca de la Marina Baixa, a la que pocas semanas después volverán a llegar ya equipos y ciclistas profesionales para preparar la temporada 2025 que, de nuevo, arrancará en lo que a Europa se refiere con esa Clàssica Comunitat Valenciana-1969. En esa ocasión, tendrá salida en València y meta en La Nucía.

Una oportunidad turística, destacan los expertos en este tipo de producto concreto, que atrae a los destinos mediterráneos a una tipología de visitante, en la que todos los empresarios han puesto ya sus objetivos al tratarse de un perfil de alto poder adquisitivo que, cuando encuentra un destino a su gusto, se fideliza al mismo y repite con mucha frecuencia para sus escapadas ciclistas.

Sobre dos recorridos de 166 y 76 kilómetros se desarrollará la marcha cicloturista

En el Critérium de la víspera estarán presentes algunas de las grandes leyendas del ciclismo español

El nacimiento de esta prueba supone una gran oportunidad turística cerrada la temporada alta

El pabellón Pitiu Rochel cumple 50 años

Tras dos años de obras, la gran infraestructura ha vuelto a acoger competiciones deportivas

DAVID RUBIO

Uno de los principales epicentros del deporte alicantino celebra su cincuenta aniversario. Hablamos de un templo que ha celebrado títulos españoles y europeos. Si bien aquí se han disputado muchas disciplinas deportivas, es claramente el balonmano el que le ha dado sus mayores tardes de gloria. De hecho fue un balonmanista alicantino quien le bautizó.

Recientemente el Pabellón Pitiu Rochel ha experimentado una gran reforma por la que se ha pasado dos años cerrado. Aprovechamos esta efeméride y su reapertura para recordar su historia.

Necesidad de un pabellón

Antes de su construcción la mayoría de los partidos de balonmano, baloncesto o hockey que tenían lugar en Alicante se disputaban en la antigua pista ubicada en el muelle del Puerto. También en colegios con instalaciones deportivas propias.

A mediados del siglo XX el equipo más importante de la ciudad, amén del Hércules, era el Obras del Puerto. Jugó durante casi toda su existencia en la División de Honor de balonmano y en la temporada 59-60 llegó a ser subcampeón de Liga.

El problema vino cuando en 1971 la Federación Española de Balonmano obligó, por normativa, a que todos los partidos oficiales se disputasen bajo techo. Aquella pista deportiva del Puerto estaba al aire libre y, debido a su ubicación, se concebía inviable su cerramiento.

Así pues, la directiva del club convenció al ayuntamiento para construir un nuevo pabellón. Se consideró que el monte Tossal era el lugar idóneo dado que a pocos metros de allí se estaba construyendo el futuro estadio José Rico Pérez.

Tres años en el limbo

Evidentemente todo esto no se cocinó de un día para otro. Mientras que esta construcción se hacía realidad, el Obras del Puerto tuvo que buscar soluciones provisionales para poder seguir compitiendo.

En la temporada 71-72 se habilitó un hangar del antiguo aeródromo de Rabasa, que estaba abandonado desde la inauguración del aeropuerto en 1967. Sin embargo la federación también puso pegás, por lo que para



Partido de copa de Europa entre el Calpisa y el Oppsal Oslo (1976).

la 72-73 el club tuvo que jugar sus partidos como local en Alcoy y más tarde en Elda.

A pesar de todos estos vaivenes y de perder contacto directo con su afición, el equipo portuario firmó un desempeño bastante digno durante estas tres campañas de transición y consiguió la permanencia en la División de Honor.

Inauguración

Se considera que el gran impulsor del nuevo pabellón fue Andrés Muñoz. Este ingeniero de obras públicas trabajaba en el Puerto, y participó en la fundación del club deportivo, ocurrida en 1952. Tiempo después se convirtió en el presidente.

Muñoz fue el que presionó al ayuntamiento para que Alicante tuviera por fin un gran pabellón cubierto. También logró involucrar a la empresa inmobiliaria Calpisa y con el dinero de su patrocinio se ficharon a algunos de los mejores balonmanistas de España.

Para su inauguración se consiguió, además, todo un partido como fue la final de la copa del Generalísimo (actualmente llamada copa del Rey) de baloncesto, disputada entre el Real Madrid y el Juventut de Badalo-

na el 25 de mayo de 1974, con victoria merengue.

Al día siguiente el Calpisa-Obras del Puerto (más adelante llamado simplemente Calpisa) jugaría por primera vez aquí de local, en un partido de octavos de final de copa contra el Barcelona, que se llevó el equipo culé por 16-19.

El glorioso Calpisa

En la siguiente temporada, 74-75, el Calpisa se mostró intratable. Vencieron en todos los partidos menos uno, y se proclamaron campeones de liga y copa. Era la primera vez que un equipo alicantino lograba ganar campeonatos deportivos a nivel nacional.

Durante las siguientes cinco temporadas el Calpisa fue el absoluto rey del balonmano español consiguiendo cuatro ligas, cuatro copas y una recopa de Europa. Desde septiembre de 1974 hasta marzo de 1979 no perdieron ni un solo partido jugado en el nuevo pabellón ante su público, un total de 57 encuentros consecutivos imbatidos.

A partir de los años ochenta el equipo iría a menos, aunque todavía ganaría una copa del Rey más hasta su definitiva desaparición en 1992.

Mar Alicante

El pabellón Pitiu Rochel -llamado así desde 2002 en honor a quien fue el jugador referente y luego entrenador en la época dorada del Calpisa- no solo ha vivido grandes proezas gracias al balonmano masculino.

Las chicas del Mar Alicante llegaron a ser subcampeonas de la recopa de Europa y de la copa de la Reina en 2010 y 2011 respectivamente. Este club también acabó desapareciendo, pero dejó una gran impronta durante aquellos años en los que consiguió que Alicante volviera a disfrutar de balonmano de primer nivel.

Reforma y reapertura

En 2022 comenzó la reforma integral del pabellón, muy demandada desde hacía años. Con un presupuesto de 2,5 millones de euros se ha renovado la pista para que pueda ser fácilmente adaptada a la práctica de diferentes deportes, se ha mejorado la climatización, se han modernizado los vestuarios y se añadido una sala de prensa, entre otras actuaciones.

“Ahora nuestro pabellón puede competir con instalaciones

deportivas de primer nivel” aseguró a la prensa Toni Gallego, concejal de Deportes.

Toda esta obra ha sufrido casi un año de retraso, y todavía queda pendiente una segunda fase para modernizar el entorno exterior. El nuevo Pitiu Rochel fue reinaugurado a principios de esta primavera con el Campeonato Escolar de Tenis de Mesa y un amistoso de balonmano Eón-Agustinos.

Actualmente el Eón está ya disputando aquí sus partidos como local en la División de Honor Plata, y el club espera poder ascender pronto para que este histórico pabellón vibre de nuevo con encuentros de la primera categoría del balonmano español.

La construcción se planteó cuando la Federación de Balonmano prohibió los partidos al aire libre

Senderos junto al Mediterráneo

Santa Pola goza, como otras poblaciones de la provincia, de una nutrida red de senderos, con su raíz ecológica y también biológica

FERNANDO ABAD

Las 1.309 hectáreas (13,9 kilómetros cuadrados) de la sierra de Santa Pola no solo dan para unas vistas fabulosas tanto del interior como del Mediterráneo, y recorrerlos un ecosistema singular (montado sobre un antiquísimo atolón coralino, obviamente) por su fauna y -aunque pudiera parecer escasa- rica flora. Se ha convertido en objetivo de muchos senderistas, y no solo autóctonos.

Se comprende así que protagonice seis de las ocho rutas propuestas por el propio consistorio local, o que participe en muchos de los recorridos imaginados por las asociaciones andariegas, como aquella, bien sencilla, que pide recorrerse el puerto para subirse luego a la Torre Escaltes, a través del camino prolongación de la pendiente conocida como avenida Torre de Pep (que, por cierto, nos lleva también, a través de la sierra, al faro).

Sencillez general

No suponen los senderos santapoleros especiales dificultades, de sencilla a moderada, cuando triscamos por las alturas que fueron bajuras madreporicas. En todo caso, hay más posibilidades de darnos de bruces con algún escorpión resguardado del sol bajo una piedra que de rular monte abajo. Pero eso no quiere decir que no haya que andarse con cuidado. Tampoco poseen una duración enorme. De media a dos horas y pico, salvo una.

Lo que fue entrada al Sinus Ilicitanus o Golfo de Elche ya lo recorrieron nuestros mayores en carro o a pie enjuto. Sigamos sus huellas. Citamos las rutas propuestas por el ayuntamiento, que conviene ya conocerlas. Primero la salvaje, la reventada pies: diez horas para la circular homologada GR (gran recorrido) 232 'vuelta al término'. En total, unos cincuenta kilómetros distribuidos en dos jornadas de poco más de veinticuatro y veintiséis kilómetros, respectivamente.

Preponderancia serrana

Aporta, por otra parte, el encanto de incluir varios caminos rústicos, como el del Cap, el



La sierra de Santa Pola está trufada de senderos, en muchos casos bien señalizados.

del Saladar, el de la Costera de Boix. O la vía pecuaria (de trashumancia, pastoreo) 'assagador' (o sea, sendero para el ganado) del Castell o castillo. Nos sirve de buen ejemplo del modelo de vial paseable santapolero. Después tenemos unas cuantas circulares: como las de la sierra, una de ellas más facilitada, 11,4 kilómetros andables en dos horas y media.

La otra, homologada, es la conocida como PR-CV (pequeño recorrido en la Comunitat Valenciana) 61: con 12,68 kilómetros, se hace en unas tranquilas tres horas. O la del Salt, paralela al barranco de Paco el Mañaco. Nueve kilómetros y medio deambulables en un par de horas que también vienen con visita a la urbanización pedanía de Gran Alacant. Añadamos además una semicircular: la de las fortalezas.

Construcciones pretéritas

Pese al plural, en este caso nos dirigimos directamente al faro, erigido en 1858 reutilizando la torre cuadrangular de la Atalayola o Talaiola, levantada

como parte del entramado que a partir de 1552 llenará nuestras costas de un sistema de vigilancia y transmisión de noticias (de torre costera a otra marítima, o iniciando un recorrido someramente interior). Eso sí, otras construcciones, como el restaurado búnker militar montado por el ejército republicano, jalonan el recorrido.

En total, 10,11 kilómetros que pueden hacerse en poco más de dos horas. Después ya se nos ofrecen otros dos itinerarios más cortos (de apenas cincuenta minutos o una hora) y fuera de la sierra. Uno es el circular de la playa Tamarit, con vistas a las montañas de sal de la firma Bras del Port. El otro deviene semicircular: el de la playa del Pinet, la santapolera.

Por caminos ganaderos nos lleva también la circular 232

Paraíso del biólogo

Este último nos viaja hasta el extremo meridional del municipio, introduciéndonos en un cacho del Parque Natural de las Salinas de Santa Pola, para alegría de ornitólogos y en general gentes aficionadas al mundo aviar: águilas calzadas, canasteras, carriceros y charranes comunes, cercetas pardillas, espátulas, garcillas cangrejeras, garzas imperiales, pagazas piconegras. Se recomienda, claro, un especial respeto al medio ambiente en este recorrido.

Respectivamente, 3,27 y 3,87 kilómetros, o tales son las medidas oficiales. Como se ve también, se trata de rutas puramente locales. Hay que dirigirse a las asociaciones senderistas para encontrar trazados entre diversos municipios. Como, por ejemplo, el marcado entre Santa Pola (solo ida, si se parte desde aquí): diecisiete kilómetros y pico en coche (de veinte minutos a media hora conduciendo), pero más de dieciocho kilómetros si se va andando, o sea, sobre las dos horas y media de paseo.

La línea costera

Santa Pola, en todo caso, no le ofrece a este deporte con su punto contemplativo muchos escarpes, y menos bosque montaraz, pero a cambio regala paisajes de excepción, con parques o parajes naturales como el descrito o el Clot de Galvany, que también posee vestigios de la lucha alicantina en plena Guerra Civil.

Y está Santa Pola tan cerca de la Alicante capitalina que incluso se permite el lujo de que se le diseñe hasta una ruta por la costa metropolitana: casi 43 kilómetros y más de diez horas, solo ida, salvo que seamos personas 'superhumanas'. Desde Santa Pola hasta El Campello, bordeando la costa. Porque aquí senderear es vivir el Mediterráneo.

El municipio ofrece paseos por sus parques naturales

La sierra de Santa Pola protagoniza muchas de las rutas

Se complica el viaje en autobús para ir entre l'Albir y Altea

El cambio de ruta ha duplicado el tiempo que se invierte en viajar entre los dos núcleos urbanos

NICOLÁS VAN LOOY

Dar un volantazo y dar un giro de prácticamente 180 grados en el paradigma de la movilidad, tras más de un siglo en el que la evolución parecía pasar necesariamente por facilitar que las personas pudiéramos hacer uso del coche hasta para ir a la vuelta de la esquina, no está resultando una tarea sencilla.

Para empezar, no lo es porque hay muchísimos (y poderosos) intereses creados alrededor de una industria multimillonaria que se resiste, como es lógico, a que su cuenta de dividendos se vea mermada. No lo es, tampoco, porque la propia sociedad ha interiorizado de tal manera el uso del coche que plantear cualquier otra opción resulta, como mínimo, incómodo.

Todo ello, sin olvidar, que para que otras opciones sean competitivas en ese sentido, es imperativo que servicios básicos como el transporte público sean, sobre todo, eficientes en términos de inversión de tiempo para el usuario.

Cambios con grandes efectos

En grandes ciudades, donde las infraestructuras ya existen, esa hercúlea tarea puede acabar resultando, por contradictorio que parezca, más sencillo que en pequeños municipios en los que, si bien es cierto que los desplazamientos interiores son cortos y asumibles, la ausencia de conexiones con pueblos vecinos acaba convirtiendo cada viaje en una odisea.

A este respecto, un traspíe, por pequeño que sea, puede acabar suponiendo un revés muy importante. Eso es, precisamente, lo que ha sucedido con la conexión en autobús entre Altea y l'Alfàs del Pi, que, tras haber visto cómo el número de usuarios subía lenta, pero imparablemente a lo largo de los últimos años, ha perdido de golpe buena parte de su atractivo por un, en



aparición, cambio menor en la circulación.

Podría empeorar en verano

Después de que la carretera que une la Villa Blanca, desde el Club Náutico, con l'Albir pasara a ser de un solo sentido, los viajes en autobús entre esos dos núcleos urbanos han duplicado su duración. Así, al menos, lo ha comunicado la empresa adjudicataria del servicio tras las quejas recibidas por parte de los viajeros, y la solicitud de información por parte del consistorio alfasino.

Y todo porque, actualmente, para viajar desde l'Albir hacia Altea los autobuses deben de circular por la carretera N-332, lo que, al mismo tiempo, ha afectado a los tiempos de paso. Una realidad que, alertan desde la empresa, podría empeorar todavía más en verano debido a la alta afluencia de tráfico que siempre sufre la nacional en los meses de mayor ocupación.

Aviso en tiempo y forma

Desde la empresa se señala como responsable de la situa-

ción al Ayuntamiento de Altea que, tras eliminar el semáforo temporal en el Club Náutico de la Villa Blanca, decidió convertir el vial en una zona de una sola dirección para poder dar mayor espacio y seguridad a los muchos peatones que pasean cada día por la zona.

Por ello, el alcalde alteano, Diego Zaragoza, ha explicado que, al contrario de lo que asegura la concesionaria, esta decisión no fue precipitada y que, en todo caso, se avisó a la empresa de autobuses "con antelación suficiente para que reubicara las paradas".

Desencuentro con la empresa

Es más, el primer edil de Altea ha afirmado que la decisión de la concesionaria de reubicar algunas de las paradas de la ruta no se comunicó oficialmente al consistorio de la Villa Blanca, sino que "hemos tenido conocimiento de manera extraoficial" de esa medida, "así como de la supresión de las paradas sitas en la avenida del puerto y carretera de l'Albir".

Ante esta situación de desencuentro, "desde el equipo de

gobierno se quiere dejar claro que la supresión de todas las paradas existentes hasta ahora en esa dirección, en la avenida del Puerto y carretera de l'Albir, junto con el cambio de ruta de los autobuses que han pasado a realizar ambos trayectos por la carretera N-332, ha sido una decisión única y exclusivamente de Avanza, y de la que el ayuntamiento ha tenido conocimiento de forma extraoficial".

Empeoramiento del servicio

Por su parte, los responsables municipales de l'Alfàs del Pi no han querido abundar en los detalles sobre las comunicaciones entre la empresa con-

cesionaria y los responsables locales de Altea, pero sí mostrar su preocupación por "el empeoramiento" que la actual realidad ha provocado en el servicio.

Todo ello, a través de un comunicado emitido después de que miembros del equipo de gobierno alfasino se reunieran con los responsables de la concesionaria, para abordar una problemática que, afirman, está provocando ya quejas de muchos residentes del núcleo urbano de l'Albir, y muy especialmente de miembros de la comunidad británica de la zona, que es una de las que más uso ha hecho históricamente del servicio de transporte público que une l'Alfàs del Pi con Altea.

Desde la empresa se señala como responsable de la situación al Ayuntamiento de Altea

La concesionaria alerta de que la situación podría empeorar durante los meses de mayor ocupación veraniega

En l'Alfàs del Pi se muestran preocupados por las muchas quejas recibidas por parte de los afectados

Massarrojos, el hermano mayor del Norte

Este poblado de València se extiende por un alargado territorio, el de mayor número de habitantes de la zona, que se estira desde el 'cap i casal' hasta tocar el Camp del Turia

ALEJANDRO PLA

Massarrojos se estira como una larga daga desde València hasta el Camp del Turia, tocando de izquierda a derecha multitud de términos municipales. Durante el siglo XVIII la actividad principal de este pequeño territorio era la extracción de piedra para la construcción y el cultivo de la morera, que abastecía la industria de la seda.

Tradicionalmente núcleo pequeño, ha visto cómo su población se ha multiplicado en las últimas décadas, hasta el punto de que en 1990 rebasó a Carpesa como núcleo con más habitantes de los Poblados del Norte. Este aumento viene en consonancia con su cercanía geográfica a Moncada, localidad con la que se conurbó a finales de la década de 1960. Hoy, muchos trabajadores de Rocafort poseen su vivienda en la vecina Massarrojos.

Posada o mansión

Masarrochos o Massarrojos (en valenciano y oficialmente Massarrojos), en el inconsciente colectivo, es un pueblo entre Rocafort, Moncada y Borbotó. Pero realmente se trata de una pedanía de València perteneciente al distrito de los Poblados del Norte. Su población censada ronda los 3.000 habitantes, dato que la sitúa como el núcleo más poblado del distrito de los Poblados del Norte.

En su origen alquería andalusí, su nombre en árabe significa posada o mansión. En 1248 fue comprada por Ximén Pérez d'Arenós. Más adelante pasaría a la Orden del Temple y tras la disolución de esta, a la de Montesa. Fray Pedro de Ager fue el primero que dio a poblar el lugar con familias cristianas. En 1699 Massarrojos contaría ya con quince casas y 180 vecinos.

Refugio en la roca

A diferencia del resto de refugios antiaéreos, que están contruidos con hormigón armado, el de Massarrojos está excavado directamente en el suelo geológico aprovechando el sustrato de roca. Posee una superficie útil de casi trescientos metros cuadrados y capacidad para 230 personas sentadas.

El refugio, el único que se conserva en un poblado incorporado a València ciudad, dispone de un pasillo alargado de 125 metros de largo, dos metros de ancho y una profundidad media de diez metros. Tiene dos acce-



Vista de la Iglesia desde una de las calles adyacentes.

sos a la plaza del Soñador y en la calle Benet Bosch. Las paredes tienen un color rojizo por el uso de arena, y llevan adosado un banco corrido.

Se construyó entre mayo de 1938 y marzo de 1939, según

consta en el archivo municipal. Una vez terminada la Guerra Civil, hubo un mantenimiento del refugio hasta el final de la Segunda Guerra Mundial, pensando en una posible invasión aliada, y posteriormente se uti-

lizó como plantación de champiñones hasta que fue tapiado.

Casco histórico

Hay que recordar que el Ayuntamiento de València decidió poner en marcha una popular ruta

a través del casco histórico de la pedanía, con siete señales que sacan a la luz la historia de la población y de sus inmuebles patrimoniales más significativos.

El itinerario recorre la Casa del Barón de Santa Bárbara, la iglesia, la Casa del Corralot, la Casa de Nicolau Primitiu, la Alquería del Reloj, el Casino y el Horno Viejo de Massarrojos. Así pues, se han señalado los siete inmuebles históricos más relevantes del pueblo, los cuales se suman a actuaciones en la escultura a la figura de Nicolau Primitiu, la urbanización del entorno histórico y la recuperación del refugio de la Guerra Civil española.

Edificios significativos

Dos de los edificios que destacan en Massarrojos son la Casa de Nicolau Primitiu y la Alquería del Reloj. El primero es una vivienda de grandes dimensiones y de carácter señorial que, en origen, formaba una unidad con la casa de su derecha y que estuvo dividida en la segunda mitad del siglo XIX. Del conjunto exterior, además de la Torre Miramar, destaca la simbología de las fachadas, con los escudos de las puertas y con un azulejo de Sant Vicent.

La Alquería del Reloj, de carácter señorial y emblemática, está fechada alrededor del siglo XVII. En ella destaca el andén de grandes dimensiones que, construida a dos aguas desiguales en altura, servía para guardar las cosechas y criar el gusano de seda. En el siglo XVIII sufrió una gran reforma para adaptarla a los usos agrícolas, con la apertura de las quince ventanas del andén y la ocultación de los tres grandes ventanales originales.

Las conexiones

A Massarrojos se puede acceder desde distintos puntos. La vía más rápida en vehículo propio se antoja saliendo desde València a través de la Pista de Ademuz, tomando la salida de Godella y Rocafort. No obstante, desde Moncada la vía se estrecha para entrar en una calle de preferencias dado su angosto paso.

Cuenta además con una estación de metro desde hace años. La puesta en marcha de esta parada por parte de Metrovalencia supuso un impacto en la localidad, la cual en poco tiempo vio duplicar su población, pese a que todavía existen problemas derivados del tráfico de su estrecha calle principal.

Rebasó a Carpesa a finales del siglo XX como núcleo más denso de los Poblados del Norte

Fray Pedro de Ager fue el primero que dio a poblar la vecindad con familias cristianas

A diferencia del resto de refugios antiaéreos, el suyo está construido con hormigón armado

ENTREVISTA > Vito Baladamenti 'Don Vito' / Influencer (Venezuela, 25-abril-1997)

«Mi idea no era gritar 'carterista', sino denunciarlo a la Policía»

Vito ha comenzado una pequeña revolución contra los carteristas en València, señalando por la calle a aquellos que intentan beneficiarse de los descuidos ajenos

A. BATALLA

Vito llegó a España hace unos ocho años. Este italo-venezolano vino a València atraído por la oportunidad que le brindaba el fútbol, pero se quedó por el encanto de lo mucho que tiene que ofrecer nuestra ciudad.

Tras este tiempo decidió, emulando lo que ya se hacía en otras ciudades del país, devolver el cariño que València le había dado aportando una denuncia social contra los carteristas. Su 'carterista' a gritos durante las Fallas llamó la atención de muchas personas, no sólo turistas. Un grito de ayuda para los descuidados y contra los ladrones que acechan para rebuscar en tus bolsillos.

¿Cómo surge tu iniciativa de denunciar públicamente a los carteristas?

Vivo a pocos minutos del edificio incendiado de Campanar, y estando todavía afectado internamente por lo vivido, me intentaron robar. A raíz de ahí, entre los sentimientos encontrados, de todo ese cariño que le tengo a la ciudad, de querer sentirme un poco útil y devolverle todo lo bonito que he recibido de Valencia y sus habitantes, decidí enfrentarme para evitar que lo tuvieran fácil a la hora de intentarlo como lo hicieron conmigo.

¿Nos podrías decir cómo fue ese intento de robo que propició tu iniciativa?

Valencia no es una ciudad inherentemente peligrosa, pero sí que es verdad que si no la conoces sí puede llegar a serlo, como todos los sitios. Me intentaron robar, y cuando no lo conseguieron me dijeron que tendría que volver a pasar otro día, y ahí reaccioné.

¿De esa 'chulería' nace la idea de ir denunciándoles por la calle señalando a los carteristas?

Mi idea al empezar no era gritar 'carterista' ni nada, sino simplemente denunciarlo direc-



Además de señalar al grito de 'carterista', Vito retransmite los robos en directo para denunciarlos.

tamente a la Policía. Quería grabar el documental, hacer una labor digamos de periodismo, pero claro, es lo que decía al principio. Lo que fue el detonante es el cariño que siento por la ciudad, que me hizo decir "tío, yo no soy un espectador", por lo que decidí dar un paso más.

Y las redes sociales fueron la respuesta...

Al principio pensé en grabarlo para después denunciar, pero lo hacía en directo a través de mis redes sociales. Era una manera de defensa, porque igual tenía trescientas o cuatrocientas personas en directo, y así si sucedía algo en algún callejón o lo que sea, alguien conocido que lo estaba monitoreando me podía venir a socorrer. Era un poco la defensa al saber que les estaban mirando en las redes sociales.

¿Has llegado a recibir amenazas por parte de los grupos de carteristas?

He recibido amenazas, también en las propias redes sociales.

¿Cómo te amenazaban por Internet?

Siempre eran perfiles falsos, recién creados con uno o dos seguidores, que me amenazaban

si continuaba con lo que estaba haciendo.

¿Y no tenías miedo de que te pasara algo?

Lógicamente te da un poco de miedo y piensas que te puede pasar algo. Pero entonces pienso en algún turista que, por ejemplo, puede venir y le quitan el pasaporte y el dinero, y no sabe a quién recurrir o qué hacer. Entonces pensé, "con dos cojones", porque si me lo han intentado hacer a mí, también lo intentarán con mucha más gente.

¿Recibes algún tipo de ayuda o colaboración de la Policía u otros cuerpos de seguridad?

La Policía hace un trabajo increíble, hasta me ayudaban para poder identificarlos. También con vigilantes de seguridad privada.

«Ya somos cerca de veinte personas en nuestra patrulla ciudadana»

¿Has sentido necesidad de reaccionar de forma más activa ante ciertas situaciones?

Hay gente que cree que la solución es combatir la violencia con más violencia, pero eso nunca trae nada bueno. Yo siempre he seguido los parámetros que siguen en Madrid o Barcelona, sin utilizar nunca la violencia, siempre denunciando.

En tus vídeos se ve a mucha gente que mira, pero no hace absolutamente nada. ¿Es demasiado pasiva la gente ante este tipo de situaciones?

Durante Fallas había mucho ruido y mucha gente, y si denunciabas porque has cogido a alguien sacando dinero o algo de un bolso o un bolsillo, la gente no reacciona, pero piensas que esa pasividad es fruto de la propia confusión. La realidad es que la proporción de personas que intervienen es mínima, pero también hay que entender que hay muchos factores que pueden influir en que esas personas no intervengan.

¿Sigues actuando solo o se ha unido más gente a ti?

La idea era generar una reacción y ha funcionado. Ya so-

mos cerca de veinte personas en nuestra patrulla ciudadana. Tenemos un grupo que vamos patrullando de manera voluntaria por la ciudad.

¿Cuál es la forma de actuar del grupo?

Me envían los vídeos a mí y los subimos al canal, pero les digo que ellos también lo hagan a través de sus redes sociales para llegar a más gente. Ya tenemos conocimiento de por donde se mueven los carteristas, así que intentamos aportar para cubrir esas zonas.

¿Puede unirse más gente a vuestro grupo?

Solo tienen que buscarme en mis redes sociales y escribirme (@Donvito15). Yo mismo les pasaré un enlace para que puedan entrar en nuestro grupo.

«He recibido amenazas, también en las propias redes sociales»

«Valencia no es una ciudad peligrosa»

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!

Entrelazando nuestra economía

La manufactura del esparto no solo ha sido históricamente importante para la actual industria crevillentina, sino también su claro origen

FERNANDO ABAD

Esteras, papeles, 'espardenyes' (alpargatas). También cestas. Es increíble la cantidad de cosas que se pueden fabricar con paciencia, habilidad y unas fibras de esparto, o sea, las de esta planta gramínea, también conocida como atocha ('*Macrochloa tenacissima*'). Bueno, también se usa el albardín o esparto basto o de Aragón ('*Lygeum spartum*'). Pero hoy aquellos usos y costumbres económicamente fundamentales se han convertido en residuales.

Quedan ejemplos museabilizados, como la reproducción de la cueva-museo de Antonio Pérez y Matilde Macià, en el IES Macià Abela, por donde el polideportivo municipal, que incluye un proyecto educativo: el centro, el trabajo del esparto. Un pequeño y jugoso reflejo de la manufactura que en la década de 1920 se transformaría oficialmente en la actual industria alfombrera. Bueno, no ocurrió de la noche a la mañana, hubo un proceso.

Fibras lacustres

Quien dice esparto, añade, en estas tierras, junco. Esto da claves: el uso artesanal del trenzado de tallos de vegetales del género junco o juncácea ('*Juncus*', de 'jungere', 'para unir o vincular') viene asociado a humedales, y el del esparto a seccaral. En Crevillent había donde escoger: desde la sierra hasta el Parque Natural (desde el 12 de diciembre de 1988) El Fondo.

Este complejo lagunar salado no deja de ser un gran eco (2.387 hectáreas, o sea, 23,87 kilómetros cuadrados) de aquel Sinus Ilicitanus o Golfo de Elche que comenzara a formarse entre el 4.000 y el 3.000 a.C. y prácticamente terminó de convertirse en El Fondo allá por el siglo XIX, un momento álgido para una industria manufacturera, la de los productos trenzados, que había comenzado en serio allá por el XVI.

Pretéritos manufactureros

En realidad, el asunto, en un plano incluso doméstico, venía de muy lejos: de los tiempos antediluvianos, que se decía antes. Así, aparecen vestigios en el rico yacimiento arqueológico de Les Moreres, en plena sierra crevillentina, fechados hace unos 4.000 años. Se trata de la evidencia del uso, para cerámica, de cestas fabricadas con esparto. Se sabe también hoy que se usaban esteras fabricadas con material del 'campus esparta-



En el calzado crevillentino el esparto fue sustituido por los nuevos materiales.

rius' (campo del esparto) desde tiempos romanos.

Pero, como señalábamos, la confección de productos a partir de entrelazados vegetales iba a arrancar con fuerza más tarde, cuando dio incluso lugar a la apertura de establecimientos para su venta y el florecimiento de una incipiente burguesía que después se hará textil. Existen bastantes referencias al respecto en la prensa, como el siguiente recorte atesorado desde el IES Macià Abela.

Producto universal

Procede del diario liberal 'El constitucional', del número 2.845, publicado en 1877, y, bajo el título 'La industria espartera en Crevillente', nos cuenta, entre otras cosas, esto: "dedica-

da desde muy antiguo a la fabricación de la industria esterera, son considerables los beneficios que ha obtenido y sigue actualmente teniendo, siendo como consecuencia de ello uno de los pueblos opulentos y ricos que se conocen".

Y más adelante se añade que Crevillent "abastece en la industria a que está dedicado a toda nuestra nación y principales capitales del extranjero". Por ello, "en la corte, en las ciudades, en los pueblos, en las aldeas, en las estaciones férreas, en todas partes donde se vaya, se tropieza con géneros de espartería, todos sacados de las fábricas de Crevillente".

Aumentos demográficos

Se comprende también, visto hoy y al leer entrecomillados como los incluidos, con todo lo de hipérbole que puedan tener,

la rápida penetración en el mercado de la posterior industria alfombrera. En todo caso, no hablamos de algo surgido ayer mismo. El perfeccionamiento de una técnica semillada en la misma prehistoria iba a cobrar más importancia a partir, como se dijo, del XVI, provocando un aumento demográfico por estas tierras, hasta llegar a los 1.800 en 1609.

Por supuesto, se trata de cifras aproximadas. Habrá que esperar al primer censo oficial, entre 1785 y 1787, para tener datos aproximados. En todo caso, tras la expulsión de los moriscos (musulmanes forzadamente convertidos al cristianismo), ese mismo 1609, Crevillent, Elche, Elda, Monòver y Novelda resultarán especialmente afectadas; aquí solo quedó una cuarta parte de la población. El tirón del esparto repobló: en 1739 llegaban a los 3.600 habitantes y en 1794 a los 8.100.

Las transmutaciones

La manufactura del trenzado, que en aquel seminal, en lo industrial, siglo XVI, llegó a

germinar en hasta unos cuarenta establecimientos dedicados a este producto, no iba a poder hacer frente a la llegada de los telares mecánicos. El primero de esos artilugios había sido diseñado en 1784 por el clérigo e inventor británico Edmund Cartwright (1743-1823), pero no arribarán en serio a Crevillent hasta principios del XX.

Las transmutaciones se sucederían pronto: las alpargatas se convirtieron en zapatillas, zapatos y otros calzados, y las esterillas, tan importantes para los romanos, iban a derivar en la actual e internacional industria de la alfombra. Al contrario de otras poblaciones, como Gata de Gorgos (Marina Alta), donde la cestería aún sigue, Crevillent sustituyó espartos y juncos por hilaturas varias, pero estas no hubieran llegado si no hubieran existido aquellos.

Quedan ejemplos museabilizados, como la cueva-museo de Antonio y Matilde

Había donde escoger material: desde la sierra hasta El Fondo

El trenzado del XVI generó hasta unas cuarenta tiendas

Hace un siglo que la tos ferina amenazó a los niños crevillentinos

En 1924 el ayuntamiento ordenó el cierre de los colegios, con el recuerdo de la 'gripe española' en la mente de todos

DAVID RUBIO

El Archivo Municipal 'Clara Campoamor' de Crevillent ha publicado recientemente varios documentos que dan testimonio de cómo sufrió el municipio la epidemia de 'coqueluche', que se propagó en España durante la primavera de 1924.

Una situación ocurrida hace ahora justo un siglo, pero que nos trae ciertos paralelismos con tiempos actuales. No en vano estos hechos sucedieron pocos años después de producirse la llamada 'gripe española', una pandemia mucho más grave que se cobró millones de vidas por todo el planeta.

El virus de los niños

Para empezar conviene explicar bien de qué enfermedad estamos hablando. La tos ferina o tos convulsa (conocida popularmente como 'coqueluche') es una enfermedad infecciosa provocada por la bacteria *Bordetella pertussis*.

Como su propio nombre indica su principal síntoma en el paciente es una tos bastante violenta, y además destaca por ser sumamente contagiosa. Se puede padecer a cualquier edad, pero los más vulnerables son los niños menores de cinco años.

Esta patología protagonizó diversas pandemias en Europa, desde los siglos XVI al XIX, que causaron la mortalidad de numerosos niños. Hasta que los científicos belgas Jules Bordet y Octave Gengou consiguieron aislar el virus por primera vez en 1906. Este hallazgo propició que se pudieran iniciar investigaciones para encontrar una vacuna, lo cual ocurrió de la mano del pediatra estadounidense Louis W. Sauer.

La gripe mal llamada 'española'

Sin embargo en aquellos convulsos años la mayor parte



Lavadero público en Crevillent a principios del siglo XX.

de la comunidad científica internacional estaba más centrada en luchar contra la referida 'gripe española'. En realidad este mortífero virus fue originado en Estados Unidos, pero se le conoció popularmente así dado que los periódicos españoles fueron los primeros que se hicieron eco de esta enfermedad en Occidente.

Cabe señalar que esta pandemia coincidió con el desarrollo de la Primera Guerra Mundial. Por todos es sabido que en las guerras la primera víctima siempre es la verdad, y los gobiernos de Estados Unidos, Reino Unido, Francia, Alemania, Italia, etc. ejercieron una férrea censura sobre la prensa. No solamente se ocultaban las derrotas militares, sino también cualquier cuestión que pudiera desmoralizar a la población. Y por ello durante un tiempo se ordenó no dar en las informaciones parte sobre la existencia de esta gripe.

Evidentemente este secreto a voces poco tiempo pudo mantenerse cuando cientos personas empezaron a enfermar e incluso fallecer en estos países. Así pues, los políticos y la prensa justificaron de alguna manera su tardanza informativa alegando que la gripe había empezado en España.

Graves estragos en Crevillent

La 'gripe española' golpeó duramente a Crevillent hasta el punto de que se calcula que fallecieron unas 168 personas entre 1918 y 1919. El primero de todos fue un labrador llamado Juan residente, en San Felipe de Neri, pedanía en la que se propagó especialmente esta enfermedad.

Las autoridades políticas municipales de aquella época tomaron la polémica decisión de no cancelar las fiestas patronales celebradas en 1918, lo cual probablemente contribuyó a propagar los contagios en nuestra localidad.

Parece claro que el ayuntamiento tardó bastante en reaccionar ante esta situación, pues no fue hasta el 13 de octubre, más de un mes después del primer fallecimiento, cuando se convocó un pleno extraordinario para solicitar al Gobierno de Es-

paña el envío de medicamentos y materiales con los que hacer frente a la pandemia.

El caso es que la mortalidad registrada en Crevillent fue de 15,2 por mil habitantes. Se trata de una cifra particularmente alta si la comparamos con la media nacional (8,3) o con las poblaciones cercanas de Elche (9,35) y Santa Pola (5,27).

Cierre de escuelas

Posiblemente esta traumática experiencia vivida con 'la gripe española' pusiera en alerta a las autoridades políticas crevillentinas cuando llegó este nuevo brote de 'coqueluche', en 1924. En realidad ésta no fue una epidemia especialmente grave, de hecho no hay constancia de que se dieran fallecidos en la localidad, pero la reacción fue mucho más galopante que seis años atrás.

Fueron los maestros quienes primero se dieron cuenta de que había varios niños en las aulas que presentaban los síntomas de la enfermedad. El alcalde, José Magro Espinosa, no lo dudó demasiado y ordenó el cierre preventivo de las escuelas públicas.

Efectivamente las preocupaciones de los maestros eran fundadas, ya que durante abril y mayo fueron diagnosticados, por parte de los médicos crevi-

llentinos, once casos de niños enfermos de coqueluche. Ya hacia finales de mayo la situación recobró toda normalidad.

A raíz de este episodio el Ayuntamiento de Crevillent aprobó habilitar nuevas aulas en las escuelas para crear más plazas educativas, y también de paso que los niños estuvieran menos apretados en las clases.

Vacunación

Al año siguiente de estos sucesos el científico danés Thorvald Madsen probó por primera vez una vacuna a gran escala para el coqueluche. Actualmente se recomienda vacunar antes incluso del nacimiento del niño, es decir directamente a la madre embarazada.

Afortunadamente la incidencia de esta enfermedad es ya muy baja en los países desarrollados. Sin embargo no es así en África, donde la tos ferina sigue causando considerables estragos entre la población.

Once niños crevillentinos fueron diagnosticados de coqueluche

Fue la 'gripe española' la que causó una mortalidad especialmente alta en Crevillent

Los maestros de las escuelas fueron los primeros en alertar del brote pandémico

La conjura de los señores tributarios

Con la Guerra de la Unión se produjo el enfrentamiento directo de los Reinos de Valencia y Aragón contra Pedro IV, al frente de la Corona

FERNANDO ABAD

Consideramos que la tendencia humana es a la concordia, a la paz, dentro de un concepto finalista (todo tiene un 'fin') de la vida, de la historia, pero abundan los episodios, como la llamada 'Guerra de la Unión', en el mismo seno de la Corona de Aragón, que demuestran justo lo contrario. Aquel fue un conflicto desarrollado en el mismo intrínquilis de la entidad occitana, cuya conclusión se anotó aquí.

La batalla de Mislata (en el hoy área metropolitana de València), el 9 de diciembre de 1348, jalonaba, tras otros combates, como el de la zaragozana Épila, el 21 de julio de ese año, un agrio desencuentro en el seno de aquella conjunción de reinos, debido a impuestos y demás imposiciones de Pedro El Ceremonioso (1319-1387), que elevaron el nivel de cabreo de los gobernados.

Historias de un Reino

¿Reino de Aragón, Corona? ¿Pero no son sinónimos? Suelen referenciarse como entidades idénticas, pero no lo son. El Reino de Aragón, que las crónicas inician el 3 de noviembre de 1035, al declararse el condado de Aragón (originario del siglo IX) reino independiente, fue la entidad que iba a estar al frente de la Corona de Aragón (desde 1164 a 1707).

1707 es el año en que Felipe V (1683-1746) vence al archiduque de Austria, Carlos de Habsburgo (Carlos VI del Sacro Imperio Romano Germánico, 1685-1740), en la Guerra de Sucesión (tras fallecer sin descendencia Carlos II, el 'Hechizado', 1661-1700), que arrancaba en 1701. Pero Felipe V, primer rey Borbón, al hacerse con el poder absoluto en España, desmantelaba la estructura anterior, la de los Austrias.

Asuntos de señores

Nos encontrábamos en 1348 insertos en el Medievo (siglos V al XV), en la llamada Baja Edad Media (desde el XI), pleno feudalismo: estructuras poblacionales de tipo piramidal basadas en el



Idealizada imagen de Pedro 'El Ceremonioso' pintada por Manuel Aguirre y Monsalbe (1822-1856).

vasallaje, con el señor feudal en la cúspide, pero este a su vez se encontraría a las órdenes de un señor feudal de mayor poder (como los reinos), y estos, a su vez, de otros (como las Coronas).

La Casa de Austria (desde el XVI hasta Carlos II) se sirvió de esta estructura, la que desmanteló Felipe V. Pero volvamos a la Corona de Aragón, que abarcó, aparte de varios señoríos occitanos, los reinos de Cerdeña, Córcega, Mallorca, Nápoles, Sicilia y València, los ducados de Atenas y Neopatria (la griega Tesalia), más el condado de Barcelona. Cada una de las superestructu-

ras gubernativas tenía su correspondiente autonomía, pero el más 'coronado' más mandaba.

Monarca batallador

¿Cómo era Pedro IV de Aragón? Lo de 'El Ceremonioso' ya nos aporta una clave: aseguran que le iban las pompas y fastos del poder. También fue conocido como 'el del punyalel' (puñalito), arma con la que rasgó el 'Privilegio de la Unión', tras su entrada victoriosa en Zaragoza el 7 agosto de ese 1348. Y porque hacía lo que fuera para el fin propuesto: fortalecer y agrandar la Corona que heredó.

mán) a cargo del montpellerino Jaime o Jaume I de Aragón (1208-1276), gran aglutinador de la Corona. Su capital, la actual València, vivía entre el IV y el V un momento esplendoroso, su Siglo de Oro, que trascendería a todo el territorio.

Afectados por impuestos

València, aparte, se había convertido en uno de los principales puertos occidentales de la Ruta de la Seda (desde el XIII hasta el XVII). En este contexto, el descontento cundió tanto entre las clases populares (la plebe, el pueblo llano, también obligado a costear los gastos del rey) como entre los señores (que se unieron en movimientos que serían hoy equivalentes a una patronal).

Sin olvidarnos de una incipiente burguesía que lógicamente también se encontraba a disgusto ante las crecientes necesidades monetarias de la política expansionista, a mandoble y tentetieso, de la Corona. Las Uniones de Aragón (el reino podríamos decir que 'capitalino') y de Valencia conglomeraron a los respectivos sectores disgustados y retaron a Pedro El Ceremonioso.

Horas de derrota

Bueno, las tierras catalanas, que no eran reino, finalmente no se unieron (lo que se interpretó como que seguían fieles a la Corona). Tampoco, a última hora, el Reino de Mallorca (desde 1231) ni, ya en estos mismos territorios, Borriana (Plana Alta) y Xàtiva (La Costera), cada uno por sus justificadas razones que cada cual, como suele tocar, interpretó a su conveniencia. El caso es que la llamada Guerra de la Unión la ganó la Corona.

En varias fuentes se habla de magnanimidad de Pedro IV para con los vencidos, pero también se asegura que a los conjurados principales les hizo beber plomo caliente en las copas con las que brindaron por su confabulación. Eso sí, a efectos prácticos, toda la institucionalización y bases legislativas y culturales actuales se las debemos a este monarca. Como si arrancara con él la carrera de estadista.

**Felipe V,
primer Borbón,
desmantelaba la
estructura política
de los Austrias**

**Cada una de
las estructuras
gubernativas tenía
su correspondiente
autonomía**

**El rey les hizo
beber plomo caliente
a los conjurados
principales**

El corazón bancario de la urbe

La Taula de Canvis o Canvi fue una institución de la ciudad de València que llegó a ejercer poco menos que como una suerte de banca pública

FERNANDO ABAD

Las necesidades de la administración pública son insaciables: cada vez precisan de más gente para desarrollar un trabajo. La Taula de Canvis o Canvi de València, su tabla (o mesa) de cambios y depósitos, operativa desde 1407 a 1416, resucitada entre 1519 y 1649 y de nuevo en marcha desde dicho año hasta 1719, requirió más de una decena de personas, al menos, para poder desempeñar su función.

Esta institución, basada de forma muy física en una mesa y unos libros de contabilidad, funcionó durante varios siglos en un contexto, una València (que también disfrutó de su Siglo de Oro, entre el XIV y el XV) convertida en importante puerto de la Ruta de la Seda (desde el XIII hasta el XVII, especialmente), hasta el punto de que la Lonja de la Seda fue una de sus sedes.

Oficios varios

Bastantes eran los oficios desarrollados en la Taula. Primero nos encontrábamos, en lo alto de la pirámide laboral, con oficiales mayores: el Escrivà o escribano (notario a cargo de los 'Llibres manuals', libros manuales, donde se anotaban entradas y salidas de dinero y joyas) y el Tenedor del Llibre Major (este mercader consignaba los nombres de quienes realizaban operaciones en la Taula para guardarlo en la Caixa, caja, de Gros).

Luego, los Caixers (cajeros) de Gros ('gros', grande; generalmente unos tres, que examinaban el balance de la Caixa de Gros) y de Menut (pequeño; mercaderes que pagaban y cobraban todas las cantidades operadas en la Taula). Después, otra escala en la pirámide, los oficiales menores, dos: el Verguer (vigilante) de la Taula, quien custodiaba al Caixer de Menut, y el Bastaix (porteador, el que llevaba la Caixa de Menut).

Más trabajadores

No acababan aquí los oficios. Había una serie de técnicos que se encargaban de poner al día aquí y allá. Y por si faltaba alguien, además faenaba por aquí el subsacristán de la Catedral de València, la Seu. La Caixa de Gros se guardaba nada menos que en la sacristía del templo, 'en sagrado'.

Parece, pues, que todo el mundo tenía clara su misión, aunque no deje de gravitar la Ley de Parkinson (formulada por el historiador Cyril Northcote Parkinson, 1909-1993, en su li-



La Taula de Canvis en cuestión, conservada en la Lonja de la Seda | Felivet

bro satírico de 1957) de que el trabajo se expande "hasta llenar el tiempo disponible para que se termine", y si un administrativo decide que se contrate a otro para ser más eficiente, el nuevo hará lo mismo, y todo se ralentizará.

Otros tres ejemplos

¿Aparecían registrados muchos desmayos en la funcionalidad de esta Taula de Canvis? Se dio uno bien feo que llevó a acabar con su segunda etapa, al detectarse la falsificación de albaranes en un momento en que la economía ciudadana renqueaba debido a los disparados gastos por la visita, en 1585, además

Necesitó de más de diez personas para desempeñar su función

de a Zaragoza y Barcelona, de Felipe II (1527-1598).

Esto ayudó a la paulatina desaparición de la entidad. No era la única en territorio español, en puertos de siembra occitana. En concreto, además de València, había en Gerona o Girona y en Barcelona. Esta última Taula abrió en la Lonja de la Ciudad Condal el 20 de enero de 1401 para convertirse en el primer banco público europeo.

La decadencia

Así pues, nos encontramos ante una institución foral (basada en un derecho histórico y propio) que funcionó en tres etapas: la de la Taula propiamente dicha, la nueva o Nova Taula y, finalmente, la Novíssi-

Faenaba por aquí el subsacristán de la Catedral, La Seu

ma Taula, que alcanzaba hasta unos años después de la parte que nos afectaba directamente de los Decretos de Nueva Planta (1707-1716), con los que Felipe V (1683-1746) finiquitaba la Corona de Aragón (1164-1707) y, con ella, sus reinos asociados.

Como el de Valencia (1238-1707), que verá desaparecer la Taula hasta su total liquidación. Tengamos en cuenta que el absolutismo de Felipe V, primer rey Borbón en España, estaba enfocado hacia una centralización del Estado, en vez de la estructura medieval del monarca como un señor de señores o, más propiamente, rey de reyes, con la consiguiente pérdida de poder debida a la segmentación territorial y política.

Se detectaron albaranes falsificados en su segunda etapa

Fin del servicio

De esta forma, la Taula de Canvis o Canvi valenciana dejaba el camino expedito, por ejemplo, para que entrase la 'banca particular', lo que hoy llamaríamos la banca privada. Y cabe recordar aquí que las Cortes Valencianas, las Corts, nacidas en 1238 como una asamblea normativa basada en los estamentos real, eclesiástico y militar o nobiliario, habían decretado el 7 de noviembre de 1585 que el 'cap i casal' quedaba libre de bancas particulares.

La reunión, por cierto, había tenido lugar en Monzón (Huesca), convocada por Felipe II (el nueve se lo dedicó a los aragoneses y el catorce a los catalanes), lo que podría haberle dado más alas a la Taula valenciana, para una ciudad donde, además del agro, se comerciaba con cerámica, curtidos, muebles y seda. Pero hubo que esperar al 20 de marzo de 1900 a que se fundara el Banco de Valencia. No hubo más etapas para la Taula.

Historias de fe y corsarios

Los templos de Xàbia poseen una rica intrahistoria que nos hablan de piratas, guerras de independencia y hasta de las desamortizaciones

FERNANDO ABAD

Imponente. Fortaleza. Si hasta se encuentra apuntalada por cañones. La iglesia de San Bartolomé, del XVI, declarada monumento histórico-artístico del Tesoro Artístico Nacional el 3 de junio de 1931, acaba seduciendo con la promesa de un pasado de ataques y defensas. De corsarios estrellándose contra sus sacros muros de piedra.

Uno no deja de imaginarse estas calles recorridas por el saltimbanqui pirata Burt Lancaster de 'El temible burlón' ('The Crimson Pirate', 1952) o la funambulista bucanera Geena Davis en 'La isla de las cabezas cortadas' ('Cutthroat island', 1995). Bueno, Xàbia no es ni la napolitana Ischia ni el maltés fuerte Ricasoli, pero les echa más de un aire. Y sí, lo de asociar los templos javienses con corsarios no anda descaminado. Veámoslo.

Cañones al suelo

Antes, aventemos dudas. ¿Lo de los cañones? Aunque San Bartolomé se nos presente algo más etérea al ser un edificio exento (no está pegado a ningún otro), y no encastrado en las viviendas, como, por ejemplo, la vilera y gótica iglesia de la Asunción, del XVI (reformada en el XVIII), su recio aspecto responde a los mismos motivos: el convulso Mediterráneo.

El templo principal de Xàbia se construía, de hecho, en una villa (lo es desde 1397) que había retranqueado su ubicación original, en las orillas mediterráneas, para ubicarse, fortificada, en el interior. No perdía, en las viviendas, el sabor marinero, pero aquí había que hacerse un tanto de camino para poder faenar. El santuario poseía, de hecho, almenas y otras defensas. Aunque los cañones no son suyos.

Guerras napoleónicas

Por la avenida de la Libertad cuando se transforma en la de Ultramar, se levantan los apartamentos El Castillo (sendos azulejos, a la entrada del complejo, lo recuerdan) y, antes, Torre del Castillo. Aquí hubo, efectivamente, una fortaleza, llamada



Las formas futuristas y orgánicas de Nuestra Señora del Loreto destacan en el barrio del puerto | Turisme Generalitat Valenciana

de San Martín, construida en 1560 según unos historiadores, o incluso en 1424, según otros. Torre defensiva en realidad, sucumbió finalmente, aunque no a los piratas.

Las crónicas apuntan al 1812, plena guerra de la Independencia (1808-1814) contra los invasores napoleónicos. Es el año en que se aprueba la efímera Constitución de las Cortes de Cádiz, 'la Pepa' (acontecía un 19 de marzo, San José). El edificio no aguantó, pero parte de la artillería iba a acabar adornando el templo xabiero, que, aunque perdiera parte de sus flecos defensivos (apenas había piratería), seguía conservando el gesto marcial.

Carácter defensivo

San Bartolomé, gótica valenciana de sobria decoración, salvo en las florituras labradas en piedra en las dos portadas, posiblemente levantada sobre una edificación anterior, representada por la torre-ábside (cabeceira) del XIV, reforzaba el carácter original defensivo al parapetar el convento de las Agustinas Descalzas, erigido en el XVII, y que,

tras su destrucción en la Guerra Civil (1936-1939), iba a convertirse a partir de 1946 en el actual Mercado de Abastos.

Pero los piratas, que atacaban aquí y allá, no solo se cebaban, o intentaban hacerlo, con el núcleo poblacional. Los saqueadores berberiscos (o amaziges, bereberes, de la Berbería, la zona costera del Magreb) azotaron las riberas mediterráneas desde el XV hasta prácticamente la primera mitad del XIX. Cuando no se les veía emborronar el horizonte, se decía: "no hay moros en la costa". Moros, que no es sinónimo de árabes, musulmanes.

A las afueras

Otro templo xabiero pudo sufrir también de su porción de

ataques corsarios. Aunque en este caso, en las afueras, extramuros. En concreto, el Santuario de la Mare de Déu dels Àngels, semillado en el XIV, el siglo de la peste, centuria de pandemias y que propició, por proliferación de rogativas, la construcción de numerosos santuarios. La de este la autorizaba el papa en 1374, a 160 metros sobre el nivel del mar.

Puede visitarse (si toca: sigue funcionando como edificio de culto y oración) tomando la carretera del Cap o cabo de Sant Antoni, a mano izquierda si se viene desde el mar (a la derecha está el camino del Quartel, o sea, el antiguo cuartel de carabineros, vigilantes de las costas). Aunque habrá que avisar de antemano que lo que hoy puede verse corresponde a las reformas efectuadas a partir de la reconstrucción de 1964.

Tiempos modernos

Nuestra Señora de Loreto seguramente nunca tuvo que bregar con piratas. Nació mucho después, en 1967, y bajo la inspiración renovadora del Concilio Vaticano II (1962-1965).

El galáctico templo, surgido en el más tradicional afloramiento costero xabiero (por el puerto), con entrada por la calle Pío X, se encuentra, con su aspecto de futurista quilla de barco, encastrado entre las clasicidades de las blancas viviendas circundantes.

Pero queremos piratas. Ya vimos que seguramente los sufrieron las Agustinas Descalzas. ¿Qué fue de la orden? Continuó: tras haber sido desamortizado el edificio original (usado desde 1841 para "escuelas, cátedra de latinidad, cárcel y pósito"), en 1946 se les construía el monasterio de San Felipe Neri y Santa Mónica. Lo abandonaban en 2003; hoy es el Centro de Día Santa María de Betania, pero su claro sabor indiano nos sigue retro trayendo a tiempos corsarios.

San Bartolomé está en una villa que retranqueó su ubicación original

El castillo cayó en la lucha contra la ocupación napoleónica

Nuestra Señora de Loreto nació bajo inspiración del Concilio Vaticano II

Bajo la carpa de la Comunitat

Desde hace mucho tiempo, el circo ha repartido risas y sueños en nuestras tierras, generando también una serie de evocadores nombres

FERNANDO ABAD

¿Lo recordáis? Fue hace mucho, mucho tiempo. De cuando el cómico y ventríloco valenciano Francisco Sanz (1872-1939) dejaba a la chavalería y a sus mayores con la boca abierta con su espectáculo de muñecos mecánicos, diseñados por el escultor Francisco Boví (1877-1947). Como lo haría años después, primero en la hoy Comunitat Valenciana y luego en casi todo el mundo, el coterráneo Paco Sanz (Francisco Sanz Baldoví, 1872-1939).

Su espectáculo, otro de los grandes destellos del mundo circense generado desde estas tierras, no podía tener mejores anuncios: 'Sanz, espectáculo maravilloso', donde las 'principales figuras de esta inimitable compañía', según los carteles, '¿son hombres o muñecos?'. Muestras de que desde estas tierras también se creaba, al igual que teatro, luego cine, desde el género circense. Y aún sigue.

Actividades autóctonas

No es que seamos una potencia en generación de compañías de circo clásicas, aunque contamos con buenos artistas. No obstante, los aires circenses, en cuanto a espectáculos, tienen muy en cuenta el territorio de la Comunitat Valenciana. Por ejemplo, el Festival Circarte, que desde 2009 se celebra en la provincia de Alicante, con actuaciones de compañías locales, nacionales y extranjeras.

Y no hablemos ya de los llamados teatros-circo que pulularon por las principales ciudades de nuestro territorio, como el complejo Trianon Palace, "el salón de espectáculos más grandioso de València", nacido en 1914 y finiquitado en 1948. O el Teatro Circo Atanasio Díe Marín (1908), en Orihuela (Vega Baja), aún activo, y traído, por cierto, desde Alicante ciudad. Ahora bien, cuando hablamos de circo, ¿de qué estamos hablando realmente?

Remotos orígenes

Quizá ya por tiempos muy pretéritos hubo equilibristas, malabaristas y hasta domadores



Los malabarismos, en el fondo, constituyen el verdadero origen del circo tal y como lo conocemos.

de animales. A lo mejor el chiste del cavernícola ejecutando números circenses ante una aburrida concurrencia, que podía verse en la película 'La loca historia del mundo' ('History of the world: Part I', 1981), tenga más de realidad de lo que podría suponerse. El primer testimonio gráfico es una pintura egipcia mural realizada durante el llamado Imperio Medio (2040 a.C.-1648 a.C.).

Representa a unas bailarinas ejecutando unos malabares hoy clásicos: lanzan varias pelotas al aire. También podemos incluir otras pinturas en pared: las cabriolas de jóvenes sobre caballos o, especialmente, toros (la taurocatapsia, de 'taurokathapsia', de 'tauros', toro, y 'kathaptein', sujetar). Luego, tocó lo del circo ('circus', círculo) romano y tal, uno de los vértices del gran triángulo del ocio del imperio, junto al teatro y el anfiteatro.

El primero actual

Tiempo de juglares (de 'jocularis' o 'iocularis', gracioso, o 'iocus', broma) es la Edad Media (siglos V al XV), mezcla de trovadores (de 'trophe', canción, y 'dor', agente de), una pizca de poetas, bastante malabaristas,

mucho de cómicos, como los de las películas 'El séptimo sello' ('Det Sjunde Inseplet', 1957) y 'La máscara de la muerte roja' ('The masque of the red death', 1964). ¿Pero los primeros circos como los actuales?

La idea primigenia fue obra de un joven y prometedor militar, hijo de ebanistas, Philip Astley (1742-1814), además de talentoso domador de caballos. Quiso darle un nuevo impulso a la exhibición equina, espectáculo surgido sobre todo en España y que triunfaba en Gran Bretaña. Astley recogía la estructura del circo romano y la plaza de toros española, un albero rodeado de gradas; y el 9 de enero de 1768 inauguraba el Anfiteatro Astley.

Llega a nuestras tierras

Faltaban el nombre de 'circo', que se lo pone su primer

Hubo iniciativas como la de Rafael Pla, creador del Circo Gran Fele

competidor, su antiguo asalariado Charles Hughes (1747-1797), y la introducción de los payasos, gracias al arlequín londinense Joseph Grimaldi (1778-1837), quien creó al 'clown' (de 'klunni', alguien rústico; por extensión, risible). Ahora nos tenía que llegar a la actual Comunitat Valenciana. Lo haría en las ciudades grandes, como vimos, en el formato teatro circo.

Pero las carpas no iban a faltar. En Madrid, ya se habían fundado los circos Olímpico (1830), Nuevo (1831) y Price (1881). Las provincias de la hoy Comunitat se convertirán, por supuesto, en receptoras ya de estos espectáculos. No obstante, se darían iniciativas importantes, como la del valenciano Rafael Pla Albiach (1956-2021), creador del Circo Gran Fele (hijo del Rafael Pla Soler, el ventríloco y artista de variedades Gran Fele, fallecido en 1973).

Las compañías

También el Circo Teatro Valencia (1914-1955), que hasta acogió espectáculos pugilísticos y taurinos. Si bien es cierto que somos más de asistir a la llegada de empresas no autóctonas,

el panorama doméstico no está para nada ayuno de iniciativas. Y no han dejado de aparecer compañías de aquí para nutrirlos: Acrobàcia Mínima, El Circòpodo, La Finestra Nou Circ, La Trócola Circ, Sargantana Circ Inclusiu.

Además, una Associació de Professionals de Circ de la Comunitat Valenciana (APCCV), nacida en 2011, y hasta un Gran Circo Wonderland, que surgía en Italia en 1978, pero que se estableció prontamente en València. Según el informe de 2022 del Circuit Valencià Cultural, la cuota de representaciones circenses es del 5,6%, muy lejana del 54,9% de las funciones teatrales. Pero la realidad es que, cuando el circo llega, ¿quién se resiste a su magia?

El Circo Teatro Valencia hasta acogió espectáculos pugilísticos y taurinos

La idea primigenia fue obra del joven militar Philip Astley

20^a SETMANA GASTRONÒMICA

DE LA NYORA I EL LLAGOSTÍ



GUARDAMAR DEL SEGURA

DEL 3 AL 9 JUNY 2024

CLUB NÁUTICO · EL JARDÍN
HOTEL EDEN MAR
LE BLEU · ORIGEN

+INFO:



Amb la col·laboració de / Con la colaboración de



20ª SETMANA GASTRONÒMICA

DEL 3 AL 9 JUNY 2024

GUARDAMAR DEL SEGURA

DE LA NYORA I EL LAGOSTÍ



Guardamar del Segura y su restauración vuelven con la 20ª Semana Gastronómica de la ñora y el Langostino, con sus dos productos más emblemáticos como son la ñora y el langostino.

Esta semana gastronómica se ha convertido en un referente de la cocina valenciana, española y europea. Son muchos los amantes de la gastronomía que no se pierden esta cita anual que tiene lugar en la primera quincena de junio.

Les esperamos en Guardamar del 3 al 9 de junio del 2024 en cinco de nuestros restaurantes más prestigiosos. Sus menús de almuerzo y cena deben incluir la ñora y el langostino dentro de una cocina tradicional, mediterránea y de innovación. Estos restaurantes son:

Club Náutico, Hotel Eden Mar, El Jardín, Le Bleu y Origen

Bienvenidos a la Semana Gastronómica y buen provecho.

José Luis Sáez Pastor
Alcalde de Guardamar del Segura

RESTAURANTE CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Avda. del Port s/n [junto a la lonja pesquera]
Tel. 96 672 82 94 - 618 380 791
Horario servicio menú: 13:00 h - 22:30 h

MENÚ

Aperitivo

- Tostas con paté de langostinos (al centro)

Entrantes

- Brocheta de langostino crujiente con *dip* de mango
- Creps rellenos de marisco con mayonesa de ñora
- Croquetas de langostino con mousse de ñora
- Ensalada templada de langostinos con manzana, nueces y salsa de yogur de ñora (al centro)

Plato principal

- Lomo de lubina con salsa de langostinos y mostaza

Postre

- Helado de ñora y langostinos

BODEGA

Vinos D.O. Alicante
Cerveza, refrescos, agua mineral
Café o infusiones



PRECIO: 39 €
por persona
[IVA incluido]

RESTAURANTE EL JARDÍN

Avda. de la Llibertat, 64
Tel. 96 572 83 40
Horario servicio menú:
13:30 h - 16:00 h / 19:30 h - 22:30 h

MENÚ

- Tomate, salazones y confitura de ñora
- *Fartó* de ñora y langostinos
- Tartar de langostino, parmesano y calabacín
- *Suquet* de langostinos, *blanquet* y calabaza
- Cucurrones de langostino, remolacha y ñora

Postre

- *Soufflé* de ñora, especias y helado de leche quemada de oveja

BODEGA

Vinos D.O. Alicante
Cervezas, agua
Café



PRECIO: 45 €
por persona
[IVA incluido]

HOTEL EDEN MAR

Avda. del Mediterrani, 19
Tel. 96 572 92 13
Horario servicio menú: 13:30 h - 15:30 h

MENÚ

Aperitivo

- Tortitas de langostinos de Guardamar

Entrantes

- Ensaladilla de langostinos de Guardamar y rape con mayonesa de ñora
- Hojaldrito de langostinos de Guardamar con bacon y salsa de dátiles
- Ensalada de cogollos con salazones de la Vega Baja

Plato principal

- Rodaballo al horno con salsa de langostinos de Guardamar

Postre

- Tarta de queso y chocolate

BODEGA

Vinos D.O. Alicante
Cervezas, agua
Café



PRECIO: 46 €
por persona
[IVA incluido]

RESTAURANTE LE BLEU

Avda. Cervantes esq. Azorín, 22
Tel. 638 294 197
Horario servicio menú:
13:00 h - 16:00 h / 19:00 h - 22:30 h

MENÚ

Aperitivo

- Vermut de ñora, chips y pica pica de langostino

Entrantes

- *Éclair* de paté de langostino y *toffee* de ñora
- *Carpaccio* de pulpo, ensalada templada de langostinos y aceite de ñora
- Calamar relleno de su guiso, cabeza crujiente y espuma de ñora
- Habichuelas de Carmen "La Madrileña" con langostino

Platos principales

- Langosta a la bellavista de ñora
- Solomillo de rabo de toro y mostaza de ñora

Postre

- Esfera de queso, corazón de ñora y crujiente de chocolate blanco con helado de cantueso

BODEGA

Vinos D.O. Alicante, cerveza, agua y refrescos



PRECIO: 45 €
por persona
[IVA incluido]

RESTAURANTE ORIGEN

Avda. Cervantes 35 esq. Paraguai
Tel. 681 980 838
Horario servicio menú:
13:00 h - 16:00 h / 20:00 h - 22:00 h

MENÚ

Cóctel de bienvenida

- Ceviche de langostino
- Sándwich de *foie* con gelatina de ñora y galleta dulce
- Crujiente de langostino
- Pipeta de langostino ahumado

Entrantes individuales

- Patata brava-ñaora
- Salmorejo de ñora y láminas de langostino

Platos principales

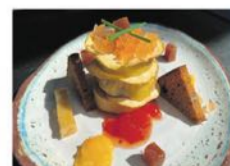
- Lomo de pez escorpión con salsa *thai*
- Jarrete de cerdo ibérico con salsa de higos al vino tinto

Postre

- Tocinillo de ñora con horchata de cacahuete

BODEGA

· Bilaire (merseguera) D.O. Alicante
· Bilaire (monastrell) D.O. Alicante
· Enrique Mendoza (moscatel de Alejandría) D.O. Alicante



PRECIO: 40 €
por persona
[IVA incluido]

ENTREVISTA > Toni Pérez Marcos / Consultor gastronómico y empresario (Orihuela)

«Hacemos unas salazones 'japonizadas'»

El chef ha conseguido una fórmula revolucionaria para este producto tradicional



«Probé una hueva a medio proceso de salar y me supo estupendamente»

FABIOLA ZAFRA

Toni Pérez es un rostro destacado en el ámbito gastronómico regional y también nacional. Es chef, sumiller, hace un programa de radio donde el tema siempre es la gastronomía, docente en ocasiones, organizador de Alicante Gastronómica y otros congresos... Un experto que sin duda sabe lo que se echa a la boca.

Tanto es así que "por accidente", como él dice, descubrió un producto totalmente diferente a la salazón tradicional. Confió en su paladar y optó por su desarrollo y producción, hasta

el punto en que ha logrado unas salazones modernizadas que han seducido a grandes chefs y se han introducido en las mejores cocinas. A continuación, Pérez nos cuenta más detalles sobre sus proyectos.

Como crítico gastronómico, ¿cómo ves los restaurantes que tenemos aquí en la Vega Baja?

En la Vega Baja tenemos un perfil alto en cuanto a lo que es la cocina tradicional, los guisos y el uso del producto de cercanía, pero también tenemos un déficit en cocina creativa.

Contamos con muy pocos restaurantes situados en las

grandes guías, sólo un sol Repsol (Lula de Aurora Torres, en Los Montesinos) y ninguna estrella Michelin.

¿Qué crees que hace falta para mejorar esta situación?

Que el público entienda todos los ámbitos de la gastronomía, no únicamente quedarse en la riqueza de trabajar en nuestra cocina tradicional y de producto.

La salazón es un método antiquísimo de conservación de los alimentos. ¿Cómo surge el proyecto de crear tu propia industria de salazones?

En mi generación, conocemos las salazones desde niños.

Veíamos en casa la hueva o la mojama de forma habitual, y eso queda en tu recuerdo.

Particularmente, a mí me cansaba el exceso de sal que llevaban las salazones, sobre todo para empezar una comida como entrante, lo que provocaba que comieras menos... Fue casi por accidente cuando descubrí que había otras formas de conseguir salazones más interesantes, gastronómicamente hablando.

Has conseguido un producto exquisito dejándote llevar por tu intuición y tu paladar...

Así es. Fue probando un pescado curado con menos sal y

tiempo de conservación, inacabado según quien me lo dio a probar, pero me pareció excepcional en cuanto a la textura que me ofrecía. Era una hueva de mújol, y decidí explorar más ese camino.

Empecé a elaborarlos no sólo reduciendo el tiempo en sal y curándolos menos, sino haciendo un proceso diferente para llegar a un producto que tenga una homogeneidad, donde podamos apreciar la valía del producto que estamos trabajando, porque al rebajar la sal, potenciamos las virtudes, pero también los defectos de la materia prima que estamos usando.

TODO

LO QUE

NECESITAS

PARA TU EMPRESA



IMPRESIÓN OFFSET

IMPRESIÓN DIGITAL

ENCUADERNACIÓN

PACKAGING

MARKETING Y DISEÑO

966 65 15 12

info@juarez.es
www.juarezimpresores.com



GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA



¿Qué dirías que tienen de especial tus salazones?

El tratamiento con menos sal hace que el pescado, o las vísceras (hueva principalmente), tenga un sabor más auténtico que deja disfrutar mejor del producto.

También este tratamiento lo convierte en un producto más saludable, porque es reducido en sal, y tiene una textura de crudo mucho más actual, lo cual puede favorecer el consumo de gente joven que en principio no suele consumir salazones.

¿Cuánto tiempo pasa desde que cogéis el producto en bruto y lo ponéis a la venta como salazón?

Depende del producto, en torno a las dos semanas o un poco más. Aparte es un producto muy seguro, porque la materia prima, como pasa con todo el pescado japonés, pasa por un proceso de ultracongelación a menos sesen-

ta grados, más aparte la sal, que también mata bacterias.

Además, tiene un tiempo de salado y otro de secado. Tenemos salas especiales con ventilación y control de humedad para obtener el producto deseado, y todas las fases son igual de importantes para obtener la salazón.

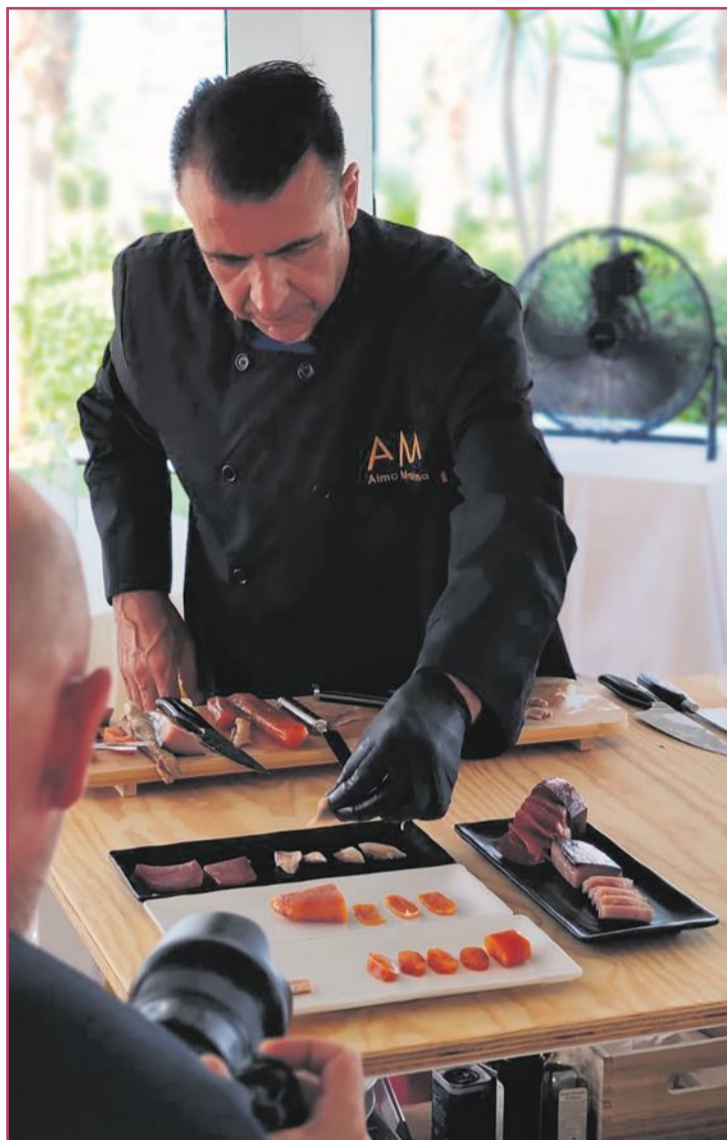
¿Cuál es el producto estrella?

La hueva de mújol es el producto más demandado. La textura que tienen algunos críticos la asemejan a la yema de Santa Teresa, que no tiene nada que ver con la hueva de mújol tradicional, que se rompe casi a pellizcos y se granula.

La textura es cremosa, para mí no es mejor ni peor, no pretendo competir con lo tradicional, es realmente otra cosa; siempre digo que está a medio camino entre la nueva cultura del crudo (lo japonés o productos que requieren menos elaboración) y lo tradicional, una salazón 'japonizada'. Su precio de venta al público está más o menos a 120 euros el kilo.

Chefs de renombre en nuestro país, como Quique Dacosta o Ángel León, cuentan con estas salazones en su carta...

Estas relaciones favorecen mi ego, no sólo porque lo consuman los mejores, sino por la



Toni Pérez haciendo una degustación de sus salazones.

excelente crítica que hace que el público valore altamente el producto. Ahora mismo estoy sirviendo al restaurante Noor, con tres estrellas Michelin.

¿Cómo nos recomendarías comernos, por ejemplo, una hueva de mújol?

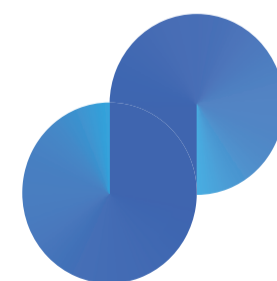
Lo mejor es disfrutar de ella tal cual, como el jamón. La hueva en concreto se presta a pocas elaboraciones, aunque sí existen chefs que son creativos con ella. Por ejemplo, en Orihuela, Davinia Martínez la sirve vaciando la hueva y, dándole forma de bola, la reboza en almendra, asemejándola a un Ferrero Rocher.

Con los pescados en salazón ya podemos jugar más: por ejemplo, aquí es habitual comernos el atún en ensalada con tomate y encurtidos, dando un aporte de sal y pescado a la verdura... Eso ya va en la creatividad y las ganas de arriesgar de cada uno.

«Conseguimos una textura que puede favorecer el consumo de gente mucho más joven»

«Al rebajar la sal potenciamos las virtudes, pero también los defectos del pescado»

**Lo justo es pagar
Lo justo**



Plan autonómico de deducciones IRPF



Platos para toda una Comunitat

Delicias de horno o fogón hay mil por nuestras tierras, pero muchas de ellas se han desarrollado en bastantes más de una sola localidad

FERNANDO ABAD

A veces comparten el nombre, pero otra elaboración. O se repite el alma, pero cambia la denominación. Aunque generalmente existe una línea más o menos común que permite, pese a su variedad, identificar la cocina de la Comunitat Valenciana, hija de su orografía, de amplias costas (518 kilómetros) y montañas (por índice de "rugosidad", Alicante ocupa el puesto 25, de 52, y València el 26).

Y encima una enormidad de terreno huertano, con hitos como los 631,9 kilómetros cuadrados (63.190 hectáreas) de l'Horta de València, o los 980,71 (98.071 hectáreas) de la Vega Baja del Segura, propio de este peculiar relieve compuesto por una extensa llanura litoral con un montañoso parapeto interior, donde confluyen, de sur a norte, las cordilleras Penibética y la Ibérica. Todo ello marca carácter en la cocina.

El cereal sempiterno

Arroz. Lo primero que viene a la mente si se habla de nuestra gastronomía. Y ojito, para los puristas paella valenciana es: aceite de oliva, arroz, azafrán, 'bajoqueta' (judía verde plana: 'Phaseolus vulgaris', a fríos ojos científicos), conejo, 'garrofó' ('Phaseolus lunatus', el 'fabón' asturiano, más judión que judía), pimentón, pollo y tomate. Sal al gusto, o lo que pida.

Y agua, que el arroz dicen que la necesita para cocinarlo, después para comértelo, para acompañar, y más tarde para digerirlo. Según estos puristas, solo esto es paella, nada de marinera (con pescado y marisco, o con uno de los dos elementos únicamente), mixta (mar y montaña) o de montaña (conejo y también, ¿por qué no?, caracoles, moluscos terrestres que pueden añadirse a las otras).

'Arroz con cosas'

Es que ni, vamos, meterle anguila, como hacen en muchas cocinas de la Albufera. Y eso que fue precisamente por estas tierras donde, según parte de la rama historiadora de la gastronomía, pudo nacer precisamente este condumio. Bueno, y eso de paella alicantina, aunque sea también autóctona... 'arroz con cosas'. Y por supuesto las del exótero, como la murciana, o aquella pretensión de una 'paella catalana'.

La realidad es que la paella, que otros gastrónomos marcan



La 'fideuà' puede ser que posea unos orígenes más remotos de lo que se pensaba.

como originaria de Sueca (Ribera Baixa), no sin la consiguiente carga de polémica, pese a que allí se celebra desde 1961 un concurso que corona la Festa de l'Arròs (fiesta del arroz, feria que escauba orígenes en muy lejanas fechas, 1457 como primer registro oficial), se adapta a donde se cocina.

Fideos en sartén

El asunto viene porque se elabora en una paella (aunque popularmente se le llama, al utensilio en cuestión, 'paellera', o sea, mujer que hace paellas, pero la RAE ha admitido finalmente aquella acepción para este utensilio). El contenido por el continente: se usa una paella y se llama paella, que viene del latín 'patella', literalmente el di-

minutivo (quizá por la altura de las 'paredes') de sartén.

Con ella se elabora también la 'fideuà', plato cuyo origen radica en Gandía (La Safor), aunque se extiende por toda la Comunitat en dos versiones: fideo seco o 'meloso' (como con el arroz: ¿qué es más 'puro', sofreírlo antes o echarlo a puñados en el agua?). Hay quienes consideran a esta la primera paella, porque pasta ya había antes del viajero Marco Polo (1254-1324). Y de la caída del Imperio romano de Occidente (476), cuando llegó el arroz.

Al horno con ellos

Algunos platos se reproducen, como el arroz al horno (el valenciano como posible origen,

y no es paella: se cocina preferentemente en cazuela de barro), echando mano de productos específicos del lugar para condimentar. Una versión peculiar, con huevo batido por encima, es el arroz con/y costra o 'arròs amb crosta' (extendido originalmente por los valles del Segura y del Vinalopó), cuya paternidad se disputan Elche y Orihuela.

Pero volvemos a lo de siempre: también se prepara en Pego (Marina Alta), y referencias pretéritas las tenemos desde la misma Edad Media, con dos trabajos de cocina: el valenciano 'Llibre de Sent Soví' (1324), que solo incluye recetas de la Corona de Aragón (1164-1707) u occitanas en general, o el 'Llibre del Coch' (libro de la cocina, de

1477, impreso en 1520), del catalán 'mestre' (maestro) Robert.

Hamburguesas y olletas

Entre este tipo de platos específicos, pero a la vez extendidos, podemos resaltar también el 'figatell' (redaño: randa, mantellina o telilla grasa que cubre el estómago porcino, relleno con hígado, magro y riñones de cerdo), la 'hamburguesa valenciana', extendida por parte del Alto Vinalopó, El Comtat, la Marina Alta, la Vall d'Albaida o La Safor. Básicamente, en los puntos de unión, hacia el mar, de las cordilleras Prebética e Ibérica.

En cada lugar, su especificidad, pero también la receta primigenia en el alma. Se repiten, eso sí, las que se basan en el arroz, como las 'bajoques farcides' (pimientos rellenos con este cereal, más tomate y carne o pescado), distribuidos originalmente por la misma área que el 'figatell'. ¿Y qué decir de las múltiples olletas, que, en la mayoría de las versiones, por cierto, también llevan arroz? De lo que se trata es de que son nuestros platos.

Para los puristas no son paella la marinera o la mixta

En esta sartén se elabora también la 'fideuà' de origen gandiense

La paternidad del arroz con/y costra se la disputan Elche y Orihuela

Sabor^a Elda



1^a Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 02 AL 19 DE MAYO DE JUEVES A DOMINGO



#SABORAELDA



Al turista se le gana por el estómago

La Nucía lanza un proyecto para posicionarse como destino gastronómico de referencia

NICOLÁS VAN LOOY

Son muchos los destinos turísticos que presumen de contar con una excelente y variada oferta gastronómica, dentro de eso que antes se llamaba 'oferta complementaria', y que ahora, ante el cada vez más exigente turista medio, forma parte fundamental de los folletos que todos ellos llevan a las principales ferias del sector y de sus mensajes publicitarios destinados al gran público.

Haciendo bandera de una tierra, además, que le ha dado a España la paella, quizás el plato más internacionalmente conocido de nuestro recetario, las diferentes administraciones locales se han aliado con los hosteleros más representativos de cada lugar para vender las bondades de sus fogones. Y siendo La Nucía la única localidad de la Marina Baixa que puede presumir de contar con una chef con estrella Michelin, se había convertido en una necesidad urgente convertir también la gastronomía local en un reclamo turístico de primer orden.

Padrino de lujo

Así las cosas, La Nucía presentaba a mediados del pasado mes de abril su nueva marca turística, 'La Nucía Gastronómica', un proyecto que, como explica el alcalde del municipio, Bernabé Cano, "nace para dar a conocer el extenso patrimonio gastronómico de La Nucía".

Con Francisco Cano, jefe de sala del estrellado restaurante 'El Xato', como padrino de esta novedosa iniciativa y el apoyo de muchos de los máximos responsables del sector gastronómico de la Comunitat Valenciana, esta primera edición del proyecto ya ha echado a andar con un completo programa de siete eventos que se desarrollarán hasta el próximo mes de noviembre.

Éxito de participación

De hecho, la primera de esas grandes citas se celebró a finales de abril con motivo de 'La Nucía Gastro Day', que agotó en



Bernabé Cano durante la presentación de la iniciativa.

apenas unos minutos las sesenta plazas que puso a disposición del público y que contó con propuestas tan interesantes como una masterclass de elaboración de un plato tan representativo de la gastronomía local como son los minxos nucieros, de la mano Cristina Figueira chef de 'El Xato', acompañada por una cata de vinos por Celeste de Celler Mar de Vins.

Ese exitoso 'entrante' fue, en cualquier caso, sólo el aperitivo de un completísimo menú de actividades que continuará adelante el día 7 de mayo con las Jornadas de Turismo Gastronómico, un evento que tendrá lugar en la Seu Universitaria de La Nucía y que nace con el objetivo de mostrar cómo el turismo gastronómico puede ser una oportunidad de promoción para los municipios de interior.

Al verano con vino

Ya a las puertas del verano, el día 15 de junio, llegará el turno de celebrar otro de los productos por los que España ha conseguido hacerse un hueco de prestigio en el mundo de la gastronomía internacional: el vino.

Será con una 'Nit del vi', un evento singular que fusionará a

los mejores productores de vino con la exquisita gastronomía local y en la que se pondrá el foco en promocionar, principalmente, la riqueza culinaria, los vinos y los productos de la provincia de Alicante, aunque, se apunta desde la organización, también se destacarán aquellos de otras regiones y denominaciones de España.

Protagonismo para el minxo

Los minxos nucieros volverán a ser protagonistas de 'La Nucía Gastronómica' en el mes de julio. En concreto, será el día 13 de ese mes veraniego con motivo de la primera edición del Concurso de Elaboración de Minxos, que se celebrará de ma-

nera paralela al I Mercado Gastronómico.

Se trata, en resumen, de un certamen que nace con la finalidad de promover los minxos como parte del ADN gastronómico de La Nucía, y que se dividirá en dos categorías: la tradicional y la creativa. Los ganadores serán elegidos por un jurado profesional compuesto por diferentes chefs, sumilleros y críticos gastronómicos.

Ruta de tapas

'La Nucía Gastronómica' tendrá un breve descanso en el mes de agosto, vacacional en toda España y dominado en el municipio por las Festes d'Agost,

para reaparecer del 27 al 30 de septiembre en 'Alicante Gastronómica', hasta donde se desplazará para llevar la gastronomía nuciera un paso más adelante contando con un stand propio en el evento más importante de la provincia.

Ya en pleno otoño, del 1 al 10 de noviembre, será el momento de regresar al pueblo con la celebración de la primera edición del 'Degusta La Nucía', un concurso y una ruta de las mejores tapas de los restaurantes y bares nucieros, cuyas tres mejores propuestas serán elegidas por un jurado profesional.

Catas mensuales

De la mano de la Asociación de Hosteleros Asociados de la Marina Baixa (Hamaba), 'La Nucía Gastronómica' contará también con eventos mensuales en los que los participantes podrán descubrir la gastronomía de toda la comarca.

Así, cada mes en el Lab_Nucía se podrá disfrutar de una exquisita cata-maridaje de los diferentes asociados de Hamaba, descubriendo distintos productos de nuestra tierra como la variedad que ofrecen los diferentes negocios de la Marina Baixa.

Es el único municipio de la Marina Baixa que puede presumir de tener un restaurante con estrella Michelin

Francisco Cano, jefe de sala de 'El Xato', es el padrino de la primera edición de 'La Nucía Gastronómica'

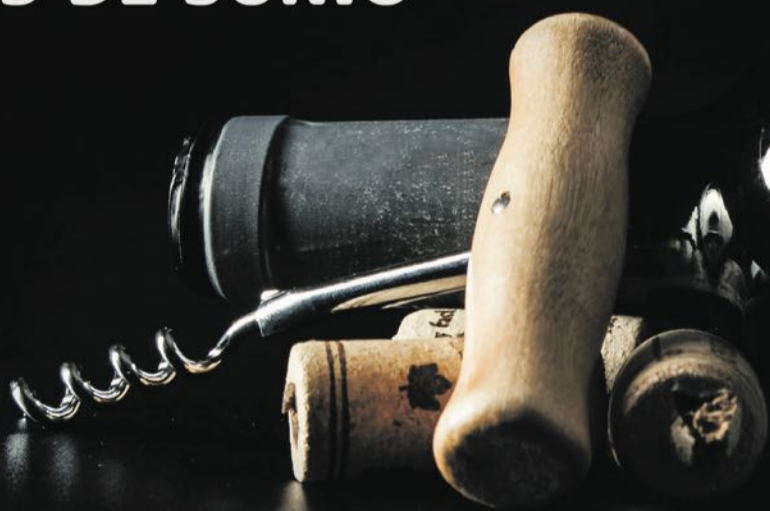
Contará con siete grandes eventos la recién nacida iniciativa, incluida una variada programación de catas mensuales



La Nit del Vi

UNA NOCHE MÁGICA

LA NUCÍA
15 DE JUNIO



Más de 150 vinos
Catas gratuitas
Más de 50 comercios y bodegas
Actuaciones

MÁS INFORMACIÓN:

www.lanuciagastronomica.com



ENTREVISTA > Alessandro Damiano / Pizzero (Milán, 15-enero-1985)

«Es cierto, el secreto está en la masa»

Damiano, en Xàbia hace más de una década, se proclamó campeón del mundo con una pizza gourmet

FERNANDO TORRECILLA

La pizza, tan sabrosa como deliciosa, es la comida más popular del planeta, habitual hasta en los rincones más insospechados. Su origen es italiano, concretamente napolitano, aunque la que se elabora en nuestra localidad no tiene nada que envidiar a la transalpina.

De hecho, Alessandro Damiano, copropietario de la Fabbrica della Pizza, se proclamó brillante ganador en la categoría a dúo del Campeonato del Mundo de Pizza, celebrado en Parma (Italia) del 9 al 11 de abril. Lo hizo junto a Daniele Conte -del restaurante Sorsi E Morsi de València- con una pizza gourmet.

La pareja presentó una propuesta que sobresalió por la calidad de sus productos, que fueron crema de setas y foie, alcachofas confitadas, tataki de wagyu, reducción de Pedro Ximénez y un toque final de crujiente de parmesano. Sin embargo, como remarca Alessandro, "el secreto siempre está en la masa".

¿Cómo se desarrolló el campeonato mundial?

En 2022, al ganar la primera edición del campeonato de España en pizza clásica, pude acceder a la selección española. Acudimos a Parma como parte de la selección nacional de pizzeros. Fueron tres días de competición, con más de setecientos concursantes.

El triunfo fue por parejas.

Exacto, fue una prueba a dos, en el que uno ejerció de pizzero y otro de cocinero (chef). Me ocupé de la masa, mientras Daniele hacía lo propio con los ingredientes.

Desarrollamos la idea en los últimos cinco meses y la adaptamos para que pudiera entrar en una pizza. En esta categoría hay que sorprender con técnicas de cocina y también de amasados.

¿Qué otros logros posees?

Obtuve el segundo premio en 2023 en el Campeonato del Mundo de Pizza Picante, que se hizo en Calabria, con una pizza compuesta de tomates Cherry, champiñones, chorizo de León, queso manchego y polvo de aceitunas.

¿Cuál es el secreto de vuestras pizzas?

La masa para mí es fundamental, porque cada uno le da



su toque personal. En la Fabbrica della Pizza he creado un mix de cuatro harinas que dejamos fermentar entre 24 y 36 horas. Puedes incorporar productos de altísima calidad, pero si la masa es mala... Sin duda, es el producto estrella de una pizza.

¿La pizza ganadora ya se puede consumir?

Estamos estudiando la forma de poderla vender, pues al contar con productos muy caros, el coste se eleva. En ocasiones el cliente no valora lo que vale esa pizza.

La que ganó en 2022, por ejemplo, llevaba gamba roja, cuyo precio es altísimo. La vencedora en el mundial contiene

carne de wagyu y otros elementos exclusivos que llevan una preparación específica.

¿Os la piden vuestros clientes?

¡Claro! No paran de demandarla. Por eso estamos mirando una fórmula para poder reducir el coste, manteniendo la misma calidad.

Nos frena que se tenga que pagar 35-40 euros por una pizza, aunque el concepto de pizza gourmet va más allá. Es "voy a comerme algo diferente".

¿Cómo fue el Campeonato de España?

Se ha celebrado también en abril, del 22 al 25, en el recinto ferial de Madrid. No pude participar al ser miembro de la

selección española, pero tuve un papel como juez de horno.

Quiero resaltar el segundo puesto que logró uno de nuestros trabajadores, George Virgil, quien plasmó perfectamente la idea de pizza del negocio. Estamos muy satisfechos.

¿De qué forma el jurado valora la pizza?

Antes de nada, señalar que el jurado lo conforman personas sumamente preparadas. Suelen ser chefs o maestros pizzeros con amplios conocimientos. Está el jurado de mesa, que son los que la prueban y valoran el conjunto de sabores de los ingredientes, la cocción de la masa y si es innovadora, es decir, si incorpora productos nuevos.

El de horno evalúa la preparación, la técnica y la seguridad del concursante, además de si comete errores o sigue las pautas correctas.

Cuéntanos cuál es la pizza más diferente que has hecho.

Seguramente la de gamba roja, comentada anteriormente. Con las cabezas confeccionamos un jugo para la salsa. Usamos caviar de lima, Cherry confitados y stracciatella aromatizada con piel de lima.

Que haya wagyu también es extraño, porque no te esperas carne en una pizza, y mucho menos ese tipo de carne. Para el mundial hicimos una masa particular con masa madre natural, gel de almidón y un prefermento biga.

¿La mejor pizza se hace en España o Italia?

En la Fabbrica della Pizza (ría). Hay varios estilos de pizza. En Italia hay más tipologías, mientras en España nos estamos poniendo al día. Las que nosotros elaboramos no son napolitanas, es un estilo nuestro, mío. La pizza jamás pasará de moda, siempre tendrá mercado.

«La victoria fue a dúo: me ocupé de la masa y Daniele Conte de los ingredientes»

«Puedes incorporar productos de altísima calidad, pero si la masa es mala...»

«Las pizzas que nosotros elaboramos no son napolitanas, tienen nuestro estilo»

Las Jornadas de la Gastronomía Europea se convierten en un gran evento

L'Alfàs del Pi busca enganchar a la ciudadanía con el proyecto común de la Unión Europea

NICOLÁS VAN LOOY

Más allá de la desafección que siente la ciudadanía hacia la política, sólo hace falta echar un vistazo rápido a los titulares de las hemerotecas para comprobar que sus decisiones, y los acuerdos que se toman en los distintos parlamentos, siguen moldeando nuestro día a día.

Una de las instituciones que el ciudadano percibe como más lejana es la Unión Europea que, sin embargo, marca un buen número de normativas que luego tienen que ser encajadas en las legislaciones nacionales y que, tras la pandemia, ha movilizado el mayor paquete de ayudas económicas jamás visto en el continente. En l'Alfàs, como en otros sitios, eso se ha traducido en importantes mejoras en todo el municipio.

Gastronomía europea

Precisamente para tratar de 'acercar' un poco más Bruselas y Estrasburgo al ciudadano, l'Alfàs del Pi ha programado para este mes de mayo una importante iniciativa que, alrededor del 9 de mayo (Día de Europa), quiere conseguir que el ciudadano medio vuelva a sentir afección por esa unión de países y, en última instancia, interés por participar en las elecciones del próximo mes de junio.

Así al menos lo reconoce Patrick De Meirman, concejal de Relación con Asociaciones, que explica que "en junio tenemos las elecciones europeas y el día 9 de mayo es el Día de Europa". Por ello, este año se ha optado por introducir las I Jornadas de la Gastronomía Europea, una manera de "hablar un poco más de Europa y darle un empujón también al empresariado, para que pueda aprovechar esta semana dando a conocer la cocina típica de cada país".

Una veintena de participantes

Para ello, y aunque el edil es consciente de que "hoy en día la mayoría de los restau-

Una veintena de restaurantes han confirmado ya su participación en esta primera edición



Una veintena de locales ofrecerán sus menús nacionales.

rantes tocan un poco cada tipo de cocina", se les ha pedido a los locales participantes que "si el propietario es belga, ponga un menú típico belga; si es alemán, pues un menú típico alemán...".

Y lo cierto es que, a la espera de comprobar el interés de los comensales, la idea ha resultado en un éxito de convocatoria más que evidente, con una veintena de restaurantes adheridos. "Para ser la primera vez que lo vamos a hacer, estoy muy contento de la cantidad de locales que van a participar", reconoce De Meirman.

Ser europeos

Y todo ello, para ganarse al ciudadano a través de un placer como es la gastronomía y que, de esta manera, sea más consciente de lo que supone ser europeo. Cabe recordar que el próximo mes de junio todo el continente está citado a unas elecciones que suelen contar con una baja participación, por lo que este tipo de iniciativas tratan de revertir esa realidad.

"Esa es la idea, porque tenemos muy poco conocimiento de lo que es Europa", reflexiona De Meirman. "Europa es muy importante. Para un pueblo como l'Alfàs, por ejemplo, las subven-

ciones que vienen de Europa nos han ayudado de manera increíble a mejorar todo el término municipal".

El pueblo a examen

Por desgracia, sigue analizando el edil alfasino de origen belga, "muy poca gente sabe cómo funciona Europa". Por ello, "una de las cosas que vamos a hacer en esta Semana Europea es un concurso tipo 'quiz' para saber el conocimiento de la gente. Además, también tenemos otra iniciativa con jóvenes, precisamente para informarles de qué es Europa. Porque si quieren ir a votar en junio deben saber un poco de lo que va".

Cada local participante tendrá libertad para diseñar su menú y precio, pero tendrá que constar de entrante, principal y postre

Unas propuestas participativas, reconoce Patrick De Meirman, que a su vez retroalimentarán al consistorio acerca del grado de conocimiento y de visión que los vecinos de l'Alfàs tienen de la Unión Europea y que, por lo tanto, permitirán diseñar futuras acciones en caso de ser necesarias.

Premios por comer

Esas jornadas gastronómicas también se han pensado para que los comensales puedan participar en ellas, más allá de degustar las distintas propuestas que pongan sobre la mesa los locales participantes.

Se habilitará una plataforma de votación a través de los teléfonos móviles, para que "los comensales puedan votar aquel menú que más le haya gustado. Así, habrá premios para el mejor res-

taurante, y también para los que decidan votar".

En esta ocasión, "hemos dejado elección libre a cada restaurante para diseñar su menú y su precio. Lo que sí tiene que tener cada uno de esos menús, como mínimo, es un entrante, un plato principal y un postre".

Uno de los objetivos de esta iniciativa es fomentar la participación en las elecciones europeas del próximo mes de junio

Día Mundial de la Paella

Coincidiendo con esta Semana Europea, l'Alfàs del Pi volverá a celebrar el 'World Paella Day' y lo hará, como ya es tradición, poniendo el foco en sus colectivos de residentes extranjeros.

Una vez más se usará la piscina municipal como escenario y, aunque se animará a los participantes a cocinar de la manera más fiel a la receta original de la paella valenciana, los organizadores ya saben, por experiencia acumulada, que los 'arroces con cosas' serán los grandes protagonistas de esa jornada, en la que incluso las adaptaciones de ese plato tan valenciano son, en el fondo, una muestra más de integración.

ENTREVISTA > José Blanes / Catedrático de latín (Elda, 10-noviembre-1948)

«¡Conseguimos consolidar la fiesta!»

Blanes rememora su decisivo papel en el devenir de los Moros y Cristianos de nuestro municipio

FERNANDO TORRECILLA

José Blanes, Pepe para todos los que le conocen, es todo un erudito de las Fiestas de Moros y Cristianos de nuestra localidad, jornadas que ama y disfruta, “especialmente la de los alardos” y que piensa vivir “mientras las fuerzas me acompañen”. Además de fundar una escuadra de la Comparsa Musulmanes, perteneció a la Junta Central varios años.

A poco más de un mes de su celebración -del 13 al 17 de junio- es el momento adecuado para que nos relate cómo han cambiado en las últimas décadas. No olvidemos que Blanes fue determinante para que se volvieran unas fiestas todavía más populares y masivas. “Ahora la llevan muchas más personas y se nota”, sostiene.

Licenciado en Filosofía y Letras, se especializó en Lenguas Clásicas y ejerció durante décadas como profesor catedrático de latín. Fue también concejal cuatro años, aunque acabó aburriéndose la política, pues “estaba en la oposición y vi que no era lo mío”, y es el orgulloso padre de Pepa Blanes, actual directora de cultura de la Cadena Ser.



José Blanes durante su faceta de profesor de latín.

¿Cuántos años estuvo como profesor de latín?

¡Muchísimos! Tras finalizar el servicio militar entré como interino en el IES Azorín, antes de sacarme la oposición y dar clase allí hasta mediados de los ochenta.

Aprobé entonces la cátedra de latín y me trasladé a Xixona, donde estuve dos años. Regresé a Elda y ya me quedé como catedrático en mi localidad.

También fue presidente de la Comparsa Musulmanes.

En la fiesta entré en 1968, teniendo diecinueve abriles, y ese año formamos una escuadra mora dentro de la Comparsa Musulmanes. La creé junto a Roberto Navarro, íntimo mío desde la infancia.

Desfilé como ‘musulmán’ muchos años. Ahora lo hago con otra escuadra dentro de la misma comparsa, sigo desfilando y, sobre todo, disparo en los alardos, que es donde más disfruto.

¿Este año por qué se han retrasado las fiestas?

Debido a la celebración del Corpus Christi y a las elecciones europeas. Serán a mediados de junio, del 13 al 17, cuando normalmente son el primer domingo de ese mes.

¿Qué otros cargos ostentó?

Estuve muchos años como presidente de la Comisión de Embajadas y Alardos, porque hubo un momento que se ha-

cían muy mal, en el campo de fútbol y desorganizadas.

Un grupo de festeros pedimos a la Junta Central interesarnos: formamos una comisión, que presidí muchos años, y sacamos a flote las embajadas y las guerrillas. Seguidamente fui presidente de la Junta Central, a partir de 1995.

¿Cómo fue ese periplo?

Pienso que muy positivo, porque contaba con un equipo muy bueno, compuesto por festeros de muchas comparsas. Trabajamos mucho por la fiesta, pues queríamos consolidarla.

Logramos muchas cosas, como el castillo nuevo de embajadas, la sede de la Casa de Rosas o la misa festera.

¿De qué forma cambiaron?

Comenzaron a ser masivas, se implicaron muchas más personas y comisiones. Estuve varios años ayudando a Jenaro Vera en la Junta Central, pero cuando tomé las riendas había aspectos que me apetecía cambiar.

Como indico, entre todos conseguimos consolidar una fiesta que, en Elda, es relativamente joven. Ahora está mucho más asentada, con todos sus actos, desfiles y festejos. Hacemos, sin duda, una fiesta bastante digna.

¿Las sigue viviendo con pasión?

Por supuesto. Para mí la fiesta es casi todo; y muchas veces decía, a modo de broma, que mi trabajo era la fiesta y el ser profesor, que me encantaba, era mi ‘hobbie’.

Me ha gustado desde pequeño, aunque siendo un crío no la podía seguir igual; vivía fuera o por otras circunstancias. Pero desde 1968 soy un gran festerero, participo en todo, ayudo en lo que haga falta y me implicó en lo que sea. También he sido, de

hecho, cronista de mi comparsa y de la Junta Central, he investigado, y he escrito artículos.

Y libros.

Dos. El primero fue en 2010 y llevaba por título ‘La Fiesta de Moros y Cristianos de Elda’. Se trató de una recopilación intensa de artículos de toda la historia y facetas de la fiesta y lo publicó la propia Junta Central.

Intenté que la gente conociera un poco más qué son estas fiestas de Elda, asequible tanto para los festeros como para el público en general.

¿El segundo fue ‘Fiestopedia’?

Sí, mucho más reciente, de 2023. Fue una idea de la comi-

«Sigo desfilando en las fiestas y lo seguiré haciendo, sobre todo la de los alardos, mi gran pasión»

«Formamos una comisión, que presidí, y sacamos a flote las embajadas y las guerrillas»

«Actualmente hacemos una fiesta digna y bonita, en la que participa mucha más gente»

«A veces, a modo de broma, decía que la fiesta era mi trabajo y ser profesor una afición»

sión para hacer una serie de artículos, como una enciclopedia de la fiesta. Surgió entonces el nombre de 'Fiestopedia'.

¿De qué forma lo redactó?

Todo el material vinculado a la fiesta lo tenía yo y durante la pandemia, como no tenía nada que hacer, y estaba aburrido en casa, me dediqué a ampliarlo.

Lo conseguí, formando esa especie de enciclopedia. Le quise poner el nombre que había nacido en aquella comisión.

¿Cuáles son los momentos más relevantes de las fiestas?

Hay muchos. Por ejemplo, el jueves, instante que comienza la fiesta, es muy emocionante y espectacular, con la entrada de bandas.

Los desfiles, obviamente, son fundamentales, hacerlo con tu escuadra, por la calle Juan Carlos I, es todo un sentimiento, pues te acuerdas de muchas cosas... Pero para mí disparar es algo más.

¿Tanto siente en los alardos?

¡No he fallado nunca, ni siquiera siendo presidente de la Junta Central! Me gusta mucho, porque aparte de la adrenalina que sueltas al disparar, el alardo es algo introspectivo: siento muchas cosas, mucho más que desfilando.



Lo vives tú mismo, sin hablar con nadie, y se agolpan todos los pensamientos y sentimientos sobre la fiesta, tu familia, amigos, los que ya no están... Es muy íntimo, por lo menos así lo vivo yo.

¿Estará presente en las fiestas hasta cuándo?

Desfilaré y dispararé mientras las fuerzas me acompañen. Es verdad que ya me cansa, porque el arcabuz pesa y no puedo hacer tantos disparos como antaño, pero los hago.

Después me vestiré de festero, saldré y la disfrutaré igual. Todo depende de la salud.

¿El resto de la familia también desfila?

Mi mujer María José y mi hijo Jorge, sí. Mi hija Pepa, aunque viene todos los años, ya no, porque su escuadra desapareció. Vive la fiesta con las amigas y nosotros.

¿Qué significan estas fiestas para la propia localidad de Elda?

Son las más participativas, ahora más que las de septiembre, que siempre han sido las fiestas del pueblo. Esas celebraciones son sagradas, las patronales.

Sin embargo, donde el pueblo se vuelca es en las de Moros y Cristianos. Por eso son, en mi opinión, las más relevantes en ese sentido.

¿Parte de la pasión por la cultura de Pepa procede de usted?

Puede ser. Ella también fue muy constante, una alumna muy trabajadora. Le di clases de latín en el instituto y ya entonces le gustaba escribir, leer y el periodismo, aparte del cine, su mayor pasión a día de hoy.

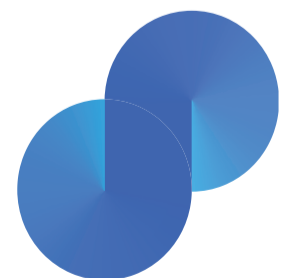
Le recomendé que fuera a Madrid, donde tendría muchas más oportunidades. Estuvo mucho tiempo de becaria, le costó, pero ahora ocupa una posición de mucho prestigio. Lo hace muy bien, ¡qué voy a decir yo!, pero todos me lo comentan y está muy contenta. Es muy cumplidora, consciente de la importancia de su trabajo.

Aunque esté jubilado, ¿sigue teniendo proyectos?

Tengo un tercer libro finalizado, que no sé cuándo se publicará, pero se hará. Habla de la Comparsa Musulmanes, la fiesta y yo mismo. Todavía no tiene título.

«En la fiesta siempre me he implicado; he sido cronista y hasta he publicado dos libros»

**Lo justo es pagar
Lo justo**



Plan autonómico de deducciones IRPF



Un legado de ciudad y fiesta

El foguero y autor de sainetes, Arturo Tresáncoras, impulsó las celebraciones de Alicante capital, además de 'contar' nuestra ciudad

FERNANDO ABAD

De pronto no sabías algo, quizá sobre las Fogueres de Sant Joan. Así que cogías el teléfono y llamabas. Al otro lado, te hablaba con total amabilidad, pero contundencia en la respuesta, Arturo Tresáncoras Reig (1935-2015). Muchos periodistas nos beneficiamos del saber enciclopédico del festero a propósito de las celebraciones alicantinas. En especial, aquellas en las que Tresáncoras participó directamente.

Ahora que se acercan nuestras efemérides mayores, desde el mundo festero preguntan para cuándo la inauguración de la prometida calle Arturo Tresáncoras. Bueno, ya existe. Se encuentra en el Nuevo Benalúa y conecta la avenida Catedrático Soler con la N-332 (avenida de Elche). Si se quiere afinar más, prolonga la calle Alberola, la del colegio diocesano San Juan Bautista.

Calle con historia

El vial se encuentra aún en proceso de crecimiento, con edificios ya anunciados por las inmobiliarias, aunque por terminar o incluso por construir. Flanquean parques y las museabilizadas chimeneas de Benalúa, vestigio de la cerámica que el empresario de la cerámica, Francisco Ramón-Borja Gadea, hoy de apagada biografía, plantó en 1923.

En una parte de ese Alicante por el que Arturo Tresáncoras luchó desde su posición de inquieto festero y también ingenioso creador de sainetes. Nacido en la calle San Vicente Ferrer cuando -eran otros tiempos- esta se llamaba Manuel Azaña, hijo del albacetense (de Bonete) Francisco Tresáncoras Sánchez, guardamuelles en puerto de Alicante, y de la alicantina Marina Reig Díaz, la semilla de las Fogueres ya había quedado sembrada en su familia.

Semilla sanjuanera

Efectivamente, para cuando nació, un 10 de enero, su

Su padre fue fundador de la Barraca Los Gorilas



Arturo Tresáncoras enseñando a sus compañeros cómo han de portar el traje de etiqueta festero.

padre ya se había implicado en la fundación de la Barraca de Los Gorilas, que plantaba por vez primera en 1933, pero que había sido gestada, curiosamente, en 1925, antes de crearse las mismas Fogueres (1928). Creció por tanto viviendo fiesta y ciudad. En las que también encontró tanto su afición como su destino laboral.

Cursó la titulación de perito mercantil en la Escuela Profesional de Comercio alicantina, compaginando al final estudios con trabajo, que se desarrolló en las agencias de aduanas y consignatarios de buques. Esto le permitió dedicarse a las celebraciones, porque Arturo Tresáncoras llevaba eso de las conmemoraciones en el alma. En las de ju-

nio, estuvo ligado, entre otras, a las comisiones de Santa Isabel y Plaza Galicia.

Cargos y devociones

La primera llegó a presidirla, en 1978, tras haber entrado en ella en 1963. En la segunda fue desde secretario hasta delegado artístico. Pero, como decíamos, no fue la única fiesta en la que participó. El periodista y escritor, Ismael Belda (1953-2018), en el 'llibret' de la Hoguera Sèneca Autobusos de 2010 (titulado precisamente 'El llibret'), afirmaba que Tresáncoras era un "alicantino integral en estado permanente de gracia y, sobre todo, de fiesta".

También "ferviente devoto de la Semana Santa, aunque piadoso en exclusiva de la Santa Faz". En todo caso,

las Fogueres eran para él algo más que una simple fiesta. Desde estas páginas (mayo de 2023), la sexóloga Aitana G. Tresáncoras, nieta de Arturo, lo comentaba: "para nosotros las fiestas son esa segunda familia donde poder compartir intereses culturales, tradición. Mi abuelo siempre supo inculcarnos ese amor por la fiesta, ese respeto por la tradición y la cultura".

Los impulsos

Fue el primer festero en vestir lo que iba a llamarse "traje de etiqueta del foguero", que sería aprobado por el pleno de Fogueres el 18 febrero de 1971. "En la fiesta, era un purista", me señalaba el técnico y gastrónomo, Salvador Gómez Bueno, yerno suyo. "Ahí no había réplica. Era así y

Llegó a presidir una hoguera, la de Santa Isabel

ya está". Este amor a las fiestas mayores se tradujo en distinciones varias. Como el Emblema de Oro y Palmas de la Comisión Gestora de la Festa.

Pero Tresáncoras, fundador además de la Filà Alfaquíes, el 24 de junio de 1975, de los Moros y Cristianos del barrio de San Blas, dejó también un importante legado escrito, con ramillete de sainetes (que servían para las presentaciones de las Belleas), como 'Un cabàs amb quatre anses' (1988), 'Per Sant Joan, coca amb tonyina' (1996) o 'Tot un orgull per a un pare' (1999).

Herencia creativa

En la actualidad, el certamen de sainetes foguerers lleva su nombre. Eso sí, la asignación económica con que se le dotó, con Paula Tomás como delegada de Cultura de la Federació de Fogueres, desapareció después. Con todo, no deja de ser un creativo homenaje para quien, tras fallecer un 5 de enero, legaba tres libros repletos de ciudad: 'Escritos de nuestra tierra', 'La historia de nuestros barrios' y 'Entrañable Alicante', coescrito con el foguero José Ángel Guirao (1945-1998).

Este último fue el único publicado, y aun así, como señala su hija Amparo, cuando lo propuso al ayuntamiento no hubo interés ni por reeditar este ni por los otros, que continúan inéditos como libros, aunque las temáticas tratadas ya las deslizó Arturo Tresáncoras a través de múltiples artículos en prensa o en sus textos en la desaparecida revista quincenal 'Vive Alicante'. Y todos coinciden en ello: merecería la pena rescatarlos.

En la actualidad, el certamen de sainetes foguerers lleva su nombre

Moros i / Christians

2 0
2 4

PETRER

Festes en honor a Sant Bonifaci, Màrtir

+ Petrer - Alacant - Espanya / petrerfestes.com
+ Declarades d'Interés Cultural



del 16
al 20
de maig



Ayuntamiento de
PETRER



Disseny per La Llum Cooperativa Creativa

ENTREVISTA > Enrique Rubio Medina / Presidente de la Unión de Festejos San Bonifacio, Mártir (Yecla, Murcia, 2-octubre-1962)

«Van a ser las fiestas más normales que he tenido hasta ahora»

Petrer celebra sus tradicionales Fiestas de Moros y Cristianos del 16 al 20 de mayo

JAVIER DÍAZ

Mayo es un mes especial y con mucho significado. Es el mes que celebramos el Día del Trabajo y el de la Madre, el mes de las flores y el de la Virgen María. Los días son cada vez más largos porque ganamos horas de luz, el tiempo es más estable, y es un periodo en el que se empieza a anunciar el comienzo del fin de la temporada primaveral y a vislumbrar la llegada en junio del verano.

Pero en Petrer, además, mayo es un mes marcado en rojo, porque es el de las Fiestas de Moros y Cristianos. Del 16 al 20, nuestra localidad estalla en una explosión de alegría y devoción en honor a San Bonifacio, Mártir. Las calles y plazas se engalanan y mudan su piel transformándose en un jolgorio repleto de emoción, colorido, olor a pólvora, música y respeto a las tradiciones.

Regresa la fiesta

Petrer vuelve a convertirse en el centro de todas las miradas con unas fiestas que siempre se esperan con muchas ganas. El desfile infantil del próximo día 12, en el que los más pequeños son los absolutos protagonistas, será el preludio de un guion de actos que tendrá su puesta de largo con la entrada de bandas de música el jueves 16, y los desfiles cristiano y moro el fin de semana.

El presidente de la Unión de Festejos, Enrique Rubio, nos abre las puertas de la sede festera para desearnos unos festejos inolvidables. Allí, rodeados de los estandartes de las diez comparsas, nos anima a disfrutar y a dejar aparte los problemas cotidianos durante estos días de intensa celebración. También, nos detalla en profundidad algunos de los cambios que le gustaría aplicar en la fiesta de cara al

A partir de las once de la mañana del día 12 se celebra el desfile infantil



futuro para hacerla todavía más grande y más atractiva, pero siempre con la clara intención de "no tocar las tradiciones".

¿Cómo ves las inminentes Fiestas de Moros y Cristianos?

Con la novedad de que este año voy a hacer mis primeras fiestas con total normalidad. Siendo presidente hasta ahora he hecho dos: en la primera tuvimos la pandemia y en la segunda hubo recortes en los recorridos, porque el suelo de la plaza de Baix estaba levantado por las obras arqueológicas.

Este año haremos allí la fiesta completa. Es decir, haremos la bajada y subida de nuestro patrón, la solemne procesión, y el desfile de honor. Van a ser las fiestas más normales que he tenido hasta ahora.

«Fue increíble el Día de Banderas»

Que hay ganas de fiesta es un hecho. Sin ir más lejos, el Día de Banderas acudió mucha gente y fue un acto multitudinario. ¿Es un ensayo general de lo que nos espera para 'moros'?

El Día de Banderas fue increíble. Hasta no hace muchos años, venías a las ocho de la mañana y las calles estaban medio vacías. Sin embargo, este año se veía mucho festero y a esa misma hora estaba como si fueran las doce del mediodía. Lo que estamos notando es que vivimos el momento y el momento es la fiesta. Es decir, si nos tenemos que quitar de algo nos quitamos de otra cosa.

«Quiero que la procesión sea el sábado por la mañana y la entrada cristiana por la tarde»

Ha subido mucho el número de festeros en las comparsas y eso se nota en que la gente quiere disfrutar el ahora. Se tiende a ir a más y es normal; es algo que también está pasando en otras localidades porque la gente quiere divertirse.

¿Crees que en ese crecimiento ha tenido algo que ver el traslado del Castillo de Embajadas desde la plaza de Baix a la Explanada?

Sí. El primer año se trasladó provisionalmente porque la plaza estaba abierta por las obras y, aunque se podía transitar por parte de ella, sólo teníamos disponible la mitad del espacio. El traslado definitivo se hizo en 2022 y el éxito fue total. En la embajada del viernes vinieron más de 1.500 personas y en la del lunes, que normalmente no va casi nadie, serían más de mil. Y eso que, al principio, tanto los festeros como los propios ciudadanos, se mostraron bastante reticentes a este cambio, aunque luego con el tiempo reconocieron el acierto.

El Castillo se va a quedar definitivamente en su nuevo emplazamiento, aunque eso no quita para que la plaza de Baix acoja algunos actos muy bonitos. Una de las novedades de este año va a ser que vamos a contar con tres pantallas gigantes para que nadie se pierda el pasodoble en la Explanada. La que se coloca en la parte de abajo, en el jardín, y dos más en el paseo, cada una mirando a un lado.

En el acto del pregón, Santiago Rodríguez hizo bastantes alusiones a la música. ¿Es este un elemento imprescindible de las fiestas?

Hay que tener en cuenta que sin música y sin pólvora no habría fiestas. Me pareció un buen pregón.

Hablemos ahora de esos cambios que anunciaste hace escasas fechas, que te gustaría aplicar y que han causado un pequeño terremoto entre los festeros. ¿En qué consisten y cómo te gustaría que quedaran definitivamente los actos?



«Sin música y sin pólvora no habría fiestas»

«El año que viene será el último de mi presidencia»

Foto de archivo del Gabinete de Comunicación Ayto. Petrer.

En un principio propuse cambiar la entrada cristiana, que se celebra el sábado por la mañana, y pasarla a la tarde; y la procesión, a la mañana del sábado. Yo lo que tengo muy claro, y siempre se lo he dicho a los festeros, es que no voy a tocar ninguna tradición. Es un cambio de horario y nada más. Lo que quiero es darles espectacularidad a las fiestas para ensalzarlas, con el objetivo de que venga mucha gente desde otras poblaciones a verlas.

La entrada del sábado siempre ha sido, como decían los antiguos del lugar, para los de Petrer. Pero eso valía para cuando aquí había 1.000 o 2.000 festeros. Hoy en día somos más de 3.000 y es una verdadera pena que los cristianos, cuando salen a las once de la mañana y se gastan un dinerito en el boato, se encuentren las sillas vacías. Eso es demencial. También, he planteado eliminar el tardeo del sábado porque se está cargando la fiesta. Se trata de adaptarla a los nuevos tiempos para conseguir la declaración de Fiesta de Interés Turístico Nacional.

¿Cómo se lo han tomado los festeros?

De momento, con los que he hablado ninguno me ha dicho que no. Muchos cuartelillos han estado opinando sobre este tema y eso es lo que quie-

ro: que la fiesta de Petrer esté viva y que la adecuemos a los tiempos que estamos, porque lo que hace diez años valía hoy ya no vale.

Yo quiero, ya que sale el festero, que vengan de otras poblaciones a vernos. Un desfile un sábado por la tarde sería espectacular, porque posibilitaría que mucha más gente de fuera pudiera venir.

¿Y qué le ha parecido esta propuesta a tu junta directiva? ¿La comparten?

A unos les ha gustado y a otros no.

¿Cuándo quieres poner en marcha estos cambios y qué haría falta para aplicarlos?

Se haría de un año para otro, es decir, me gustaría llevar la propuesta si es factible para marzo o abril del año que viene y que entrara a aplicarse para las fiestas del año 2026.

Primero habría que llevarlo a las comparsas para que sus respectivas asambleas lo

debatan y lo aprueben, y luego habría que aprobarlo por la junta central directiva. Una vez hecho esto, lo mandaríamos a la asamblea de la Unión de Festejos, que es donde están los cien compromisarios y los veinte que somos de la Junta Central.

¿Si se aplicara sería el colofón a tu presidencia? La cual, por cierto, finaliza el próximo año.

Así es. Lo que pedí cuando pasó la pandemia es hacer cuatro fiestas. La de este año es la tercera y la del próximo la cuarta, y yo con eso ya pliego velas y que pase el siguiente.

¿No hay nada que te haga cambiar de idea para presentarte a otro mandato más?

Sinceramente, como esto es devoción como digo yo, pienso que estando cuatro años y habiendo cumplido el objetivo que la directiva nos marcamos cuando entramos, mi proyecto ya está terminado. Si pasara cuatro años más, a lo mejor me relajaría un poco, así que preferiría que entre otro para que siga moviendo la fiesta.

¿Estás satisfecho de todo lo que se ha conseguido durante tu presidencia?

Sí, y yo creo que los festeros, en un alto porcentaje, también lo están.

¿La declaración de Fiesta de Interés Turístico Nacional para Petrer es una obsesión para ti y sería la culminación de un sueño? Efectivamente.

¿En qué estado se encuentra actualmente?

Estamos de la mano con el ayuntamiento y lo tenemos al noventa por cien. Cuando terminen los 'moros' de este año queremos hablarlo con ellos para que lo lancen a la Generalitat, porque son los primeros que lo tienen que aprobar, y después pasarlo al Gobierno de España.

El año pasado se anunció a bombo y platillo el proyecto Erasmus+, una iniciativa para exportar y dar a conocer las Fiestas de Moros y Cristianos de Petrer a toda Europa. Sin embargo, no se ha vuelto a oír hablar nada de aquello. ¿Qué ha pasado?

No se ha puesto todavía en marcha y desde el ayuntamiento no me han dicho nada. Actualmente está paralizado.

¿Cuál es tu acto favorito de las fiestas?

El pasodoble 'Petrel'. Es impresionante ver a toda la gente saltando; te pone los pelos de punta, algo apoteósico, sobre todo desde que el Castillo lo llevamos a la Explanada. Para mí es el acto más bonito y cuando ya se puede decir que empiezan las fiestas.

¿Cómo te las imaginas? Esplendorosas.

Aunque aún te quede una más, ¿esperas que sean las mejores de tu presidencia?

Pienso que como las del 2022 para mí no va a ser ninguna, porque las cogimos con mucha explosión después de la pandemia. Estas van a ser la culminación de mi mandato, ya que será el tercer año y las próximas serán las de la despedida (risas).

¿Crees que necesitan algo las Fiestas de Moros y Cristianos para mejorar?

Se necesita que tengamos muchas ganas de disfrutarlas y desde luego las hay (risas). Veo que día a día las fiestas de Petrer van ganando en puntos. Vamos cambiando un poco lo que es la mentalidad y siendo más festeros. Bueno, y que no nos llueva (risas), que el año pasado pasamos un miniapuro.

Les diría a los festeros que durante esos días se olviden de los problemas cotidianos y que se centren en la amistad y en la camaradería. A fin de cuentas, la fiesta es fiesta. También, quiero aprovechar la ocasión para invitar a todas las poblaciones a que vengan a disfrutar de nuestras fiestas, porque Petrer es un pueblo muy acogedor.

ENTREVISTA > Luca Espinosa / Soprano (Crevillent, 11-septiembre-1978)

«Sobre el escenario siento felicidad»

Luca Espinosa vive un excelente momento profesional en numerosos ámbitos artísticos

FERNANDO TORRECILLA

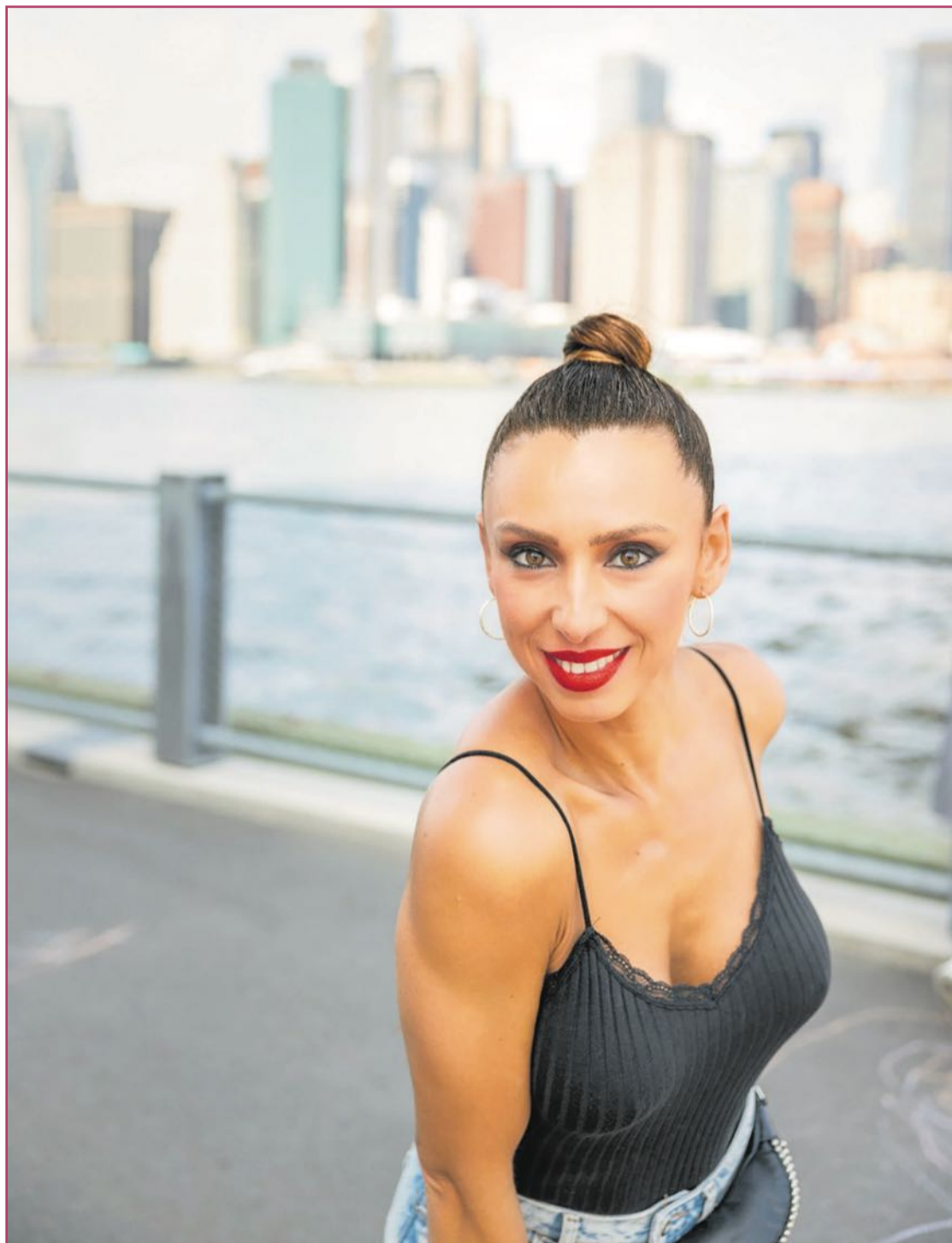
Existen dos momentos que a Luca Espinosa le fascinan al finalizar su actuación sobre un escenario. El primero se produce cuando el entusiasmo del público arranca, de inmediato, con una fuerte ovación. El segundo es más profundo, "porque se quedan unos segundos paralizados, ante lo que acaban de escuchar", para seguidamente no parar de aplaudir.

La soprano, pianista y actriz de doblaje, entre otras cosas, se encuentra en un excelente momento de su carrera, con diversos proyectos en varios ámbitos, "como así prefiero". Otros, más locales, de su Crevillent natal, todavía no los puede desvelar, "son sorpresa".

Su referente siempre ha sido María Callas, soprano grecoamericana, considerada la cantante de ópera más eminente del siglo XX. "Me ponía sus grabaciones, cantaba sobre su voz cuando todavía no sabía e intentaba asemejarme a su técnica y su forma de implicarse", confiesa.

¿Naciste artista?

Se puede decir que sí, aunque me gusta decir que nací



bichillo. Incluso mi padre me llamaba 'rabito de lagartija', porque no paraba quieta, haciendo siempre cosas artísticas.

Empecé con la gimnasia rítmica y más tarde me picó el gusanillo de la música. Recuerdo que con apenas seis años les dije a mis padres que quería ser pianista y cantante. Ellos no podían pensar que me refería a la vertiente clásica.

¿Y qué pasó?

Me compraron un teclado pequeño, que rechacé, porque quería un piano de cola blanco. Fue entonces cuando comencé a chapurrear mis primeras melodías. Al mes se dieron cuenta de que tocaba la música de los dibujos animados.

¿Cuándo descubres que tienes una voz singular?

Mis padres me apuntaron seguidamente a una academia, en la que estudiaba piano y solfeo. Al poco tiempo entré a formar parte de su coro, el Orfeo Euterpe. Sentía que quería cantar esos solos que mis compañeras interpretaban, pese a mi corta edad. Solos que, al final, acabé cantándolos.

¿Qué sensaciones tienes sobre un escenario?

Ante todo, felicidad, porque se trata de un proceso muy largo. Es muy satisfactorio enfrentarse a tu público: es el culmen de todo el trabajo realizado durante mucho tiempo.

¿En qué momento profesional estás?

Me gusta hacer de todo y, aunque dicen que el que mucho abarca, poco aprieta, soy feliz

«Enfrentarte a tu público es muy satisfactorio: es el culmen a todo el trabajo realizado»

salmayaLive
 2024
 elche
 OASIS MEDITERRÁNEO

21 JUNIO **COQUE MALLA**
 22 JUNIO **MIKEL ERENTXUN**
 28 JUNIO **LOS MORANCOS**
 29 JUNIO **REVÓLVER**
 30 JUNIO **GALDER VARAS**

www.salmayalive.com
 CONSIGUE YA TUS ENTRADAS Y ADÉNTRATE EN EL OASIS

haciendo lo que hago y de este modo. Soy pianista, cantante, deportista, tengo un máster en locución y doblaje, también en marcha otro, de maquillaje y caracterización... Toco muchas vertientes y en todas me siento sumamente realizada, por eso lo hago. Nunca me he centrado únicamente en el canto, porque el resto de cosas contribuyen a mi felicidad.

Por ejemplo, estuve dieciséis años con un espectáculo de 'La Fura dels Baus' y lo dejé el pasado verano, en parte porque no quería encasillarme. ¡Quería sentirme viva en otros ámbitos!, porque las giras son extenuantes.

Precisamente, ¿en qué estás trabajando ahora?

Estoy preparando unos 'Carmina Burana' que vamos a interpretar los días 24 y 25 de



«Tras dieciséis años con 'La Fura dels Baus', opté por pasar página y sentirme viva en otros ámbitos»

mayo (Crevillent y Almoradí). De igual modo, estoy en contacto con el compositor crevillentino Marcos Galvany, con el que hemos grabado un videoclip de una pieza que pertenece a su obra, ya estrenada, 'Oh, my son'.

¿Cuál es tu registro?

Soy soprano lírico ligera. Mi voz tiene las características de poseer una extensión bastante amplia, con un color y timbre claro, redondo y aterciopelado.

A veces has dicho que te gustaría tener otra voz.

Me considero una mujer con mucho carácter y los papeles de lírico ligera cuando empezaba -que mi voz era más clara, de niña- eran como de 'mojigatas' (inocentes). Anhelaba ser mezo para interpretar a una mujer potente.

Pero esta idea cambió con el tiempo. Dan mucho más juego los personajes que interpreto, por el doble sentido que le puedo dar.

¿Qué ejercicios realizas para cuidarla y modularla?

Los cuidados entre los cantantes suelen ser bastante parecidos, sobre todo entre las sopranos. Hablamos de un rango de tesitura que, por las características vocales, precisa un

mimo más consciente que una voz grave, por ejemplo.

Evito las corrientes o las bebidas muy frías o muy calientes. En definitiva, todo lo que pueda irritar las cuerdas vocales. Para modularla debemos hacer ejercicios de calentamiento y estiramiento, como cualquier otro músculo.

Los sacrificios son enormes. ¿Te has perdido mucho?

Evidentemente. Se pierde el salir de fiesta con los amigos, estar en reuniones sociales -en las que hablas fuerte y hay excesos- o el simple hecho de tomarme un helado o unas pipas, que ¡me chiflan!

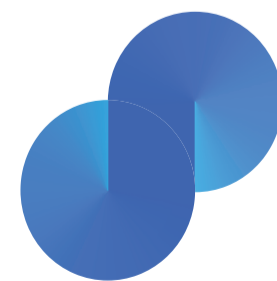
Pero ganamos en otras muchas cosas, que nos apasionan y nos llenan. La recompensa te la da el público, cuando sientes que todo tu esfuerzo ha valido la pena.

«Mi voz precisa mucho mimo, por eso evito las corrientes e incluso las pipas, que ¡me chiflan!»

És just
El pagar
just



Pla autonòmic de deduccions de l'IRPF



Más de 5.000 personas vivirán Eurovisión en el Julio Iglesias

'Zorra', de Nebulossa, será el tema que represente a España tras ganar el Benidorm Fest

NICOLÁS VAN LOOY

En 1968 la carrera futbolística de un jovencísimo y desconocido Julio Iglesias acababa de descarrilar. Nunca sabremos si el hijo del celeberrimo 'papuchi' hubiese sido leyenda del Real Madrid y de La Roja, pero de lo que no cabe duda es que tras el triunfo que consiguió en aquel año en la décima edición del Festival de la Canción de Benidorm, antepasado del ahora tan moderno Benidorm Fest, Iglesias se catapultó como una de las estrellas más brillantes del firmamento musical internacional.

Y eso que aquella canción con la que se impuso en Benidorm no fue, en absoluto, premonitoria. 'La vida sigue igual', se titulaba aquel tema ya clásico e inolvidable, pero lo cierto es que para él y para la ciudad todo, absolutamente todo, ha cambiado en el más de medio siglo que ha pasado desde entonces.

Cita el 11 de mayo

Ahora, el Festival de la Canción de Benidorm ya no existe, y Julio Iglesias apenas se deja ver en público a sus ochenta años de paternidades reconocidas y no reconocidas, pero su nombre sigue muy ligado a la ciudad en la que, de alguna manera, comenzó su leyenda gracias al auditorio que lleva su nombre y que es el centro neurálgico de buena parte de la actividad cultural de la capital turística, especialmente en los meses de más calor que, cambio

La gran fiesta arrancará a las 16 horas, con diversas actuaciones previas a la retransmisión de la gran final eurovisiva



Nebulossa durante su actuación en el Benidorm Fest.

María Bas y Mark Dasousa revisitaron la capital turística antes de iniciar su viaje final a Malmö

climático mediante, cada vez son más.

Esto es algo que volverá a ocurrir el próximo día 11 de mayo, cuando ese recinto acoja una gran fiesta 'Euroclub' para seguir en directo la gran final del Festival de Eurovisión, que se celebrará en la ciudad sueca de Malmö y en la que España comparecerá con 'Zorra', la propuesta de los alicantinos Nebulossa, que emergió como vencedora el pasado mes de febrero de la tercera edición del Benidorm Fest.

Fiesta para 5.000 personas

Benidorm será, además, el lugar desde el que España repartirá sus puntos para un Festival de Eurovisión que, tras el 'chanelazo' que comenzó a fraguarse en el Palau d'Esports l'Illa de Benidorm en los primeros meses de un 2022 todavía pandémico, también ha vuelto a dar el salto a tema de conversación habitual más allá de los círculos 'eurofans'.

Buena muestra de ello será esa fiesta que comenzará a las 16 horas de ese sábado, 11 de mayo, y contará con varios artistas ya confirmados, como Blanca Paloma, Sofía Martín, José Otero, Noan, Mantra, Sharonne o Sofía Coll, entre otros. Además, se contará con la actuación de varios dj y pantallas gigantes para seguir las actuaciones y el propio Festival de Eurovisión. Todo ello, en un recinto con una capacidad para 5.000 personas.

Promoción en Suecia

El concejal de Eventos de Benidorm, Jesús Carroble, asegura que "esta marca que iniciamos hace dos años no se podía quedar sólo en el Benidorm Fest. Hay que consolidar la imagen y empezar a vendernos fuera de España", que es lo que se busca con el 'Euroclub': que, mientras miles de personas viven el ambiente eurovisivo en el auditorio Julio Iglesias, esto también se prepare en Malmö.

En concreto, será en la sala Inkonst de la ciudad sueca, que acogerá este año el Festival de Eurovisión. Es allí donde el día 8 de mayo, a partir de las 19 horas, se llevará a cabo esa iniciativa con marcado carácter promocional, con tres artistas de las tres ediciones del Benidorm Fest como invitados: Varry Brava, Miss Caffaina y Sharonne.

El viaje empieza en Benidorm

Al contrario de lo que es habitual para la mayoría de los mortales, que tienen Benidorm como el destino último de sus viajes vacacionales, el que debe de llevar a Nebulossa hasta Malmö empezó, precisamente, en Benidorm. Y no sólo con esa victoria en el Benidorm Fest, sino, literalmente, con una visita realizada por el dúo al ayuntamiento y con el que, de forma gráfica, iniciaron su sprint final hacia Eurovisión.

Y todo ello, tras haber sido recibidos por el alcalde, Toni Pé-

rez. En su encuentro con María Bas y Mark Dasousa, integrantes del grupo, el primer edil se mostró "convencido de que el próximo 11 de mayo María y Mark reeditarán el éxito obtenido el pasado febrero en el Benidorm Fest", cuando se alzaron con el 'Micrófono de Bronce' y con "el cariño y el apoyo de todo el público".

El Ayuntamiento de Benidorm ha organizado un 'Euroclub' en la ciudad sueca para promocionar turísticamente el destino



..... Los
SÚPERARROCES
..... de Pepe y Mati
.....

Cuando conozcas a Pepe y Mati, sabrás por qué donde comen tres comen tres mil

☎ 626 275 073 - 679 386 222
✉ info@superarroces.com

EL GRAN MUSICAL

DE LOS

80s 90s

TEATRO
MUNICIPAL DE
TORREVIEJA

10, 11 Y 12
DE MAYO

ENTRADAS DISPONIBLES EN: CULTURATORREVIEJA.COM

CULTURA
TORREVIEJA

ENTREVISTA > Pablo Alcaide / Cantante y músico (Malabo, Guinea Ecuatorial, 28-abril-1962)

«Lo más bonito para un artista es llegar al corazón del público»

El líder del grupo 'Saha', vecino de Xàbia, presenta 'Alcaid', un proyecto que incluye libro, CD, conciertos y talleres

FERNANDO TORRECILLA

Pablo 'Pol' Alcaide es un apasionado investigador de la música antigua y tradicional, la mediterránea, tan nuestra y del folclore, "la que es capaz de expresar nuestros sentimientos y tiene capacidad de envolvernos, de hacernos sentir bien".

Después de una vida muy nómada -Guinea Ecuatorial, Madrid, Barcelona, Ibiza..., lleva instalado en Xàbia más de una década, y ahora lanza, junto al grupo 'Saha' (salud en árabe), su último trabajo, 'Alcaid', un ambicioso proyecto, plural, que abarca un libro, CD, conferencias, conciertos, talleres...

"Siempre he creído en ese poder especial de transmitir con la música", remarca Pol, el 'feedback' que genera entre los artistas y el público para "llegar al corazón de la gente, lo más bonito para un artista".



Pablo Alcaide, al fondo, junto al resto del grupo 'Saha' en el Cabo de la Nao.

¿Por qué naces en Guinea?

Mi abuelo Eustaquio fue uno de los primeros colonos que llegó al país y, tras construir las carreteras originarias, se dedicó a las plantaciones de café y cacao.

Formó con los años una familia muy querida en Guinea, e incluso existe un parque denominado 'Alcaide', en nuestro honor.

Seguidamente te formas como músico.

Llegamos a Madrid en 1969, tras la independencia de Guinea, y con el tiempo nos trasladamos a Xàbia, a finales de los setenta. Anteriormente, en la capital ya había empezado a tocar la bandurria, aunque es en la provincia de Alicante donde me inicio musicalmente.

Poco después seguí estudiando guitarra, en este caso en el Conversatorio del Liceo de Barcelona.

«Soy educador social, desarrollando esa labor en diferentes áreas con la música como herramienta»

¿También estudiaste una carrera?

Sí, como educador social en la Universidad de Barcelona, labor que he desarrollado en diferentes ámbitos, empleando la música como herramienta. Han sido, sobre todo, propósitos educativos, talleres para niños con necesidades especiales.

Después regresé a Guinea para coordinar el área de música en el Centro Cultural Español de Malabo.

¿Cuáles eran entonces tus referentes musicales?

Precisamente en esos años comenzaron mis inquietudes por descubrir las danzas y músicas de la zona, que me llevaron a escribir un libro sobre la música tradicional de las tribus guineanas.

Eso derivó en un proyecto que posteriormente traje a España mediante exposiciones, conferencias, colecciones temáticas...

¿Cuándo regresas a Xàbia?

En 2011, también para ayudar a mis padres. Pronto hice varios conciertos como solista y otros proyectos, véase 'Arrels' (raíces), junto a Joan Bou, director de la banda del Instituto de Música de Xàbia.

Realicé asimismo unos talleres de creatividad en un colegio local y formé un grupo musical de jóvenes, en el que aparece mi hijo Omar, excelente guitarrista.

Háblanos de tu nuevo proyecto.

Representa el renacimiento de 'Saha', grupo que ya fundé en mi periplo ibicenco. Recibe el nombre de 'Alcaid', un juego de palabras entre mi apellido y los comisarios o emisores de la época de Al-Ándalus, que recibían ese nombre.

Nace a raíz del libro que elaboré como homenaje al folclore de la Comunitat Valenciana, que trata en uno de sus capítulos las influencias musulmanas en la música y los juglares que habitaron el territorio en los siglos XI y XII. Esta investigación implicó

realizar varias conferencias y la posterior edición de un CD.

¿Mezcla música árabe, sefardí y temas propios?

Sí, incorporando también interesantes temas celtas, griegos y turcos, además música andalusí y valenciana, del mediterráneo, nuestra gran pasión.

¿Qué nombre recibe el CD?

'Al-Azraq', creado en 2023 con temas propios para rendir tributo a esta figura clave en nuestra historia, un caudillo andalusí que a mediados del siglo XIII capitaneó tres enfrentamientos mudéjares en el sur del Reino de València.

El CD incorpora el tema en mozárabe 'Meu al habib', homenaje a Abú Isa Ibn, señor de la

Taifa de Murviedro y que procede, al mismo tiempo, del libro antes mencionado en el que saqué el libreto 'Juglares valencianos, reyes y leyendas'. Al propio Al-Azraq le hemos querido dedicar una canción. Recordemos que su figura representa el origen de las Fiestas de Moros y Cristianos de Alcoy.

Uno de los momentos cumbre fue el videoclip.

Está grabado en lugares emblemáticos de la zona, como el cabo de la Nao o el Portitxol. Quiiso ser un reflejo del 'Mare Nostrum', este Mediterráneo que es un mar de culturas.

El videoclip se refiere a un tema muy popular y conocido en Grecia, Turquía y en otras zonas del Magreb, como Egipto.

¿Quiénes componen 'Saha'?

Aparte de yo mismo, que toco varios instrumentos, Andreu Juan (vientos), Ausiàs Morant (guitarra) y Borja Sarrión (percusión).

Dinos eso, precisamente, ¿cuántos instrumentos dominas?

Varios (ríe), todos de cuerda como guitarra, arpa, laúd, laúd árabe, mandolina, rabel, klemence (rabel turco)...

«'Al-Azraq' es el nombre que recibe el CD, y rinde tributo a esta figura tan importante de nuestra historia»

«En el cabo de la Nao y el Portitxol se grabó el videoclip y representa un homenaje al mar Mediterráneo»

ENTREVISTA > Santiago Rodríguez Perpiñán / Músico (Petrer, 5-febrero-1983)

«Fue un orgullo dirigir a mi padre»

El músico Rodríguez Perpiñán llora una pérdida irreparable y guarda con especial cariño su bonita despedida

FERNANDO TORRECILLA

Pocas cosas hay más bonitas que transmitir una pasión de generación en generación, como le sucedió desde bien pequeño a Santi Rodríguez Perpiñán, actual profesor de música y director tanto de la Asociación Musical Virgen del Remedio de Petrer como de la Societat Unió Musical de Biar.

El amor por la música le sobrevino bien pronto, en su niñez, “procedente de mi padre, tristemente fallecido hace pocas semanas”. Pese a su tristeza, todavía evidente, Santi guarda imborrables momentos junto a su progenitor, “de enorme complicidad”.

Sin duda, “fue un honor y un orgullo poder dirigirle y hacer música juntos tantos años”. Lástima que se fuera tan joven, con apenas 65 años; el funeral fue precioso, “con multitud de músicos que vinieron de infinidad de lugares para despedirse”.

¿Tu formación musical viene de familia?

Seguro, en mi casa siempre se ha vivido la música de una forma latente. Desde bien pequeño me llamó mucho la atención: mi padre (Santiago) era trompetista, mi abuelo (Pepe) tocaba el saxo, como yo.

A los ocho años empecé en la Asociación Musical Virgen del Remedio, antes de incorporarme al Conservatorio de Elda y el Superior de Alicante.

¿Cuándo te interesas por la dirección?

Poco después de finalizar mi formación. Lo hice de lleno de la mano del maestro José Pascual Vilaplana y fue todo un descubrimiento, porque es uno de los mejores músicos que he conocido.

¿Qué aprendiste de tu padre?

Para mí ha sido todo un referente. Ambos vivimos mucho

juntos, con numerosas experiencias a nivel musical, y ha sido un ejemplo para mí.

Era el presidente de la asociación musical y un ser muy querido, como se vio el día del funeral, en Petrer, con muchísimas personas presentes -compañeros de Villena, Alicante o Biar- y recibiendo condolencias de tantos sitios... ¡Agradezco tantos momentos vividos!

¿Veáis la música desde una perspectiva diferente?

Sí, porque él fue músico toda la vida, más de cincuenta años. Le decía que debía ser duro que fuera su hijo el que estuviera encima de la tarima, dirigiéndole.

Me respondía que “para nada, sino un orgullo poder hacer música junto a mi hijo”. También lo era para mí, verle noche tras noche en su silla, con la trompeta.

¿Cómo es tu estilo a la hora de dirigir?

Siempre hay

unas técnicas, tanto en el instrumental como en la dirección, pero también hay que tener en cuenta que trabajamos con músicos amateurs, al menos la mayoría. El estilo, por lo tanto, tiene que estar acorde con lo que quieres encontrar, cómo quieres que suene.

«A la hora de dirigir debemos tener en cuenta que trabajamos con músicos amateurs»

Debes tener mucha empatía.

Parte de nuestra misión es remarcar, a todos los educandos que llegan a la banda, que sigan con sus estudios, porque eso también aumenta el nivel de la agrupación.

Obviamente se aprecia los que están estudiando o no, la diferencia de niveles; aunque al final debemos conseguir una sonoridad en grupo, ese trabajo cooperativo que perseguimos todas las semanas.

¿Son muchos los momentos gratificantes?

¡Por supuesto! Además, lo que se da en una sociedad musical no se da en otro grupo: la complicidad entre personas de edades muy dispares. Tu compañero puede ser una persona jubilada y quizás tú tienes trece años. Se aportan mutuamente y es superbonito.

¿Pertenece, entre comillas, a la misma familia?

Volviendo al funeral de mi padre, en esos instantes te das cuenta de que la familia musical es como una segunda familia. Veías a la gente con el mismo dolor que sentía yo, y la banda de música fue detrás del féretro, tocando.

«La complicidad entre personas de edades muy dispares solo se da en una banda de música»

El propio féretro partió desde la sede de la entidad, con las banderas a media asta. El hombre se fue de la mejor forma, rodeado de cariño.

¿Cuáles son los puntos fuertes de la banda y otros que deberían mejorar?

Uno de los aspectos que más me gusta incidir es en la parte social, determinante en cualquier grupo amateur. El buen ambiente, como es nuestro caso -y también en Biar-, provoca que vayamos a ensayar, unos ayuden a otros y haya un excelente compañerismo. Da un gustazo trabajar con ellos.

En cuanto a la parte técnica, se trata de una labor de grupo, que precisa de mucho ensayo, afinación, colores, equilibrio...

Háblanos de vuestras próximas actuaciones.

Estamos inmersos ahora en fiestas, con compromisos este mes en Biar y Petrer, sin olvidarnos de las de Elda, a mediados de junio.

¿También fuiste pregonero?

Sí, de Fiestas de Moros y Cristianos, el pasado 6 de abril. Fue un acto muy emotivo y un privilegio; quise hablar desde el corazón, de mi trayectoria musical y festera.



«Mi padre, que era presidente de la asociación, era muy querido y una muy buena persona»

El poder de la palabra recorre la Villa Blanca con el festival 'Encontes'

En su vigesimoprimera edición, y como cada año, llega presentando novedades

NICOLÁS VAN LOOY

Desde la noche de los tiempos o, al menos, desde que el ser humano dio ese pequeño y definitivo paso evolutivo que nos separó del mono, la tradición oral ha sido la principal vía de transmisión de conocimiento entre individuos y generaciones. En realidad, y si tomamos como referencia los millones de años que llevamos dominando este planeta, la época que separa nuestros días de la creación de la imprenta en el siglo XV es, únicamente, un pequeño parpadeo en la historia.

Fue gracias a ese genial invento de Gutenberg que todo ese conocimiento acumulado durante siglos pudo, al fin, dejarse fijado para la posteridad negro sobre blanco; pero eso no quiere decir que la transmisión oral de las historias, las costumbres, las leyendas o los cuentos hayan desaparecido. De hecho, así es como seguimos dándole la bienvenida al mundo a nuestros pequeños, y es así, mediante la voz, como ellos forman sus primeros recuerdos de infancia.

Nuevos tiempos

A punto de arrancar la segunda mitad de la tercera década del siglo XXI, el que pasará a la historia como el de la gran revolución tecnológica y de la comunicación, podría uno pensar que esa tradición oral ha quedado completamente en desuso, pero nada más lejos de la realidad.

Hoy en día, dominados ya por las plataformas multimedia, las pantallas, las alertas en los móviles y, quién sabe, a punto de ser esclavos de la inteligencia artificial, las reuniones en las que la palabra hablada es la gran protagonista son, si cabe, más necesarias que nunca. Un momento de comunión, quizás ya no alrededor de una hoguera, pero sí fundamental para poder, aunque sea por unos minutos, mirarnos a los ojos y redescubrir la humanidad que cada uno guarda cada vez más escondida.

Veintiún años de historias

Y es precisamente eso, mantener viva la llama de la tradición oral y de la importancia de las enseñanzas, que nos llegan directamente desde el inicio de los tiempos a través de cuentos, historias y leyendas, lo que volverá a proponer en Altea, del 20 al



Blai Senabre es el responsable del festival.

26 de mayo, la vigésima primera edición de 'Encontes'.

En esos días, y una vez más, cuentos, leyendas, historias y fábulas llenarán las calles y plazas de Altea en una nueva edición de 'Encontes', que como indica la edil de Cultura, Pepa Victoria Pérez, es "un proyecto de la concejalía de Cultura y de la Biblioteca de Altea que está más que consolidado, que ningún año ha

dejado de celebrarse, destinado a todas las edades y que, además del éxito de público que obtiene, cada año nos presenta una novedad".

Cartel internacional

La responsable local del área de Cultura añade que "todo el

mundo de Altea conoce este festival, que está capitaneado por Blai Senabre y Aktes Teatre, y que nunca nos deja indiferentes". Con el famoso 'cuentacuentos' de la Marina Baixa al frente, Pérez considera que este longevo festival de la Villa Blanca "es un proyecto muy enriquecedor, destinado a todas las edades en el que tenemos programadas actividades para todo tipo de públicos, en los colegios, en la Residencia Les Boqueres y en diferentes emplazamientos del municipio".

En cuanto a los detalles de ese programa de actividades que se desarrollará del 20 al 26 de mayo, Blai Senabre ha querido poner el foco, en primer lugar, en el cartel anunciador, "realizado por Patricia Ramos, una estudian-

te de diseño en prácticas procedente de Portugal, que le da una visión externa del festival al cartel y que ha resultado sorprendente con una mezcla de estilos como el collage, fotografía y diseño".

Festival al aire libre

Senabre, además, ha adelantado que "seguirán llevándose los cuentos a los diferentes centros educativos del municipio, siendo el 90% de las actividades al aire libre". Así las cosas, el responsable del evento subraya que volverán a organizarse "los vermouths de contes, que también son una actividad familiar en la que se disfruta de las historias en terrazas de algunos locales de restauración de Altea".

Además, "este año, como novedad, celebraremos la primera fiesta de pijamas de muñecas y peluches en las bibliotecas de Altea. Esta actividad consiste en que cada niño o persona mayor lleve a la biblioteca su muñeca o 'mascota' de peluche para que este pase la noche en la biblioteca".

De la misma forma, y "al día siguiente, cuando sus dueños los recojan, verán que estos van acompañados de un libro en préstamo. Esta puede ser una forma de ayudar a pequeños y mayores a separarse por una noche de su acompañante, que vea que no pasa nada", ha apuntado Senabre.

Historias solidarias

Así mismo, en esta vigesimoprimera edición de 'Encontes' se mantendrá el mercado de intercambio de cuentos que se hace todos los años, en el que se llevan alimentos no perecederos y se reciben libros. Los alimentos reunidos serán donados a una ONG.

De la misma manera, también seguirá celebrándose la sesión de cuentos en la Residencia Les Boqueres. "Es un momento muy entrañable y los residentes están cada año esperándonos con ilusión", ha expresado Senabre, quien ha desvelado que se mantienen las sesiones de cuentos en El Poador.

Se celebrarán al aire libre el 90% de las actividades, previstas del 20 al 26 de mayo

La iniciativa visitará, entre otros puntos, los centros escolares del municipio y la residencia Les Boqueres

Van a mantener el intercambio de cuentos por alimentos para ser donados a una ONG

ENTREVISTA > Carla Pascual / Actriz (València, 18-julio-2002)

«Mi destino era la interpretación»

La talentosa actriz actúa en tres obras teatrales y ya ha trabajado con actores de gran renombre

FERNANDO TORRECILLA

La joven actriz, Carla Pascual, es chispa, pasión, brillantez y profesionalidad, entre otros muchos adjetivos; la mayoría heredados de su madre, Paqui Rondán, igualmente actriz, bailarina y presentadora de programas como 'Babalà'.

A día de hoy cursa cuarto en la Escuela del Actor de València, aunque ya son numerosas las actuaciones que ha protagonizado, tanto en cine y televisión ('Después de tu') como en teatro, "el formato que más le atrae".

Guarda especial cariño a la obra 'El abrazo de los gusanos', en la que ha sustituido a Paula Llorens -de baja maternal- para elaborar una interpretación espléndida y llena de química junto a Sergio Caballero, actor con el que ya había coincidido anteriormente.

¿La Carla niña ya quería ser actriz?

Estudiando el bachillerato escénico no lo tenía del todo claro, aunque sí recuerdo que admiraba el trabajo de mi madre. Sin duda, todo lo que me apasiona de este mundo procede de ella.

Sin embargo, entre comillas, el talento lo tienes o no, y al criarme con ella, verla actuar tantas veces...

¿Cuándo tomas la decisión definitiva?

Tenía dudas respecto a mi futuro, las salidas que tendría, hasta que un profe de bachiller -Alexander Andrés- me dijo que la actuación me hacía feliz y que si tomaba ese camino no me iba a arrepentir.

No me dijo frases motivadoras como "tú lo conseguirás", sino que me indicó que era mi destino. Le hice caso, pese a que en el fondo ya me encantaba.

¿Qué tipo de actriz eres?

Hace poco que trabajo como actriz -tres años apenas- y des-



conozco qué actriz soy. Sí sé que soy una profesional que arrasa con todo lo que le pongan por delante: me den lo que me den, lo voy a trabajar y sacar adelante.

No tengo miedo a ningún papel, quizás por mi espíritu joven. Puede que dentro de un tiempo me sienta intimidada, pero estará bien, pues en esta profesión todo es nervio, ansia, estar en la cuerda floja.

¿En qué formato te sientes más cómoda?

Mi corazón está dividido, porque he tocado tanto audiovisual como teatro y ¡es tan diferente!

En la televisión todo es mentira (ríe), es mucho más dinámico, rápido, estresante e intenso; hay que hacerlo ya y al acabar es cuando estás preparada.

El teatro es lo contrario, es un proceso que lo mimas, cuidas y elaboras. La sensación de finalizar una obra de teatro y oír los aplausos, junto a tus compañeros, es maravillosa. Creo que mi corazón tira un poco más a los escenarios.

¿Has llegado a sufrir en el teatro?

La Carla persona no, nunca, tengo una actitud muy positiva; pero los personajes que inter-

preto, siempre. Sí me pongo nerviosa antes de la función, pero son nervios de querer salir ya, es la adrenalina.

En 'El abrazo de los gusanos' has sustituido a Paula Llorens.

Sí, una obra increíble. Recuerdo la primera vez que la vi, hace años; todavía no conocía a Sergio y me encantó. Salí del teatro comentando con una amiga lo necesario que era hablar de ese tema, el suicidio, tanto para los que lo sufren como para los que lo ven.

¿Cómo entraste en la obra?

Paula -actriz y autora- se quedó embarazada y sabía que

«Soy una profesional que arrasa con lo que le pongan por delante, me den lo que me den»

tendría que parar. Necesitaban a una persona que, en cuatro días, se aprendiera el texto, tuviera conexión con Sergio e hiciera el papel correctamente, porque llevan haciéndola tres años, con diferentes giras.

Sergio, con el que ya había trabajado en 'Después de tu' (À Punt) me propuso. En la serie hacía de su hija, que no es el mismo papel que en 'El abrazo de los gusanos', pero sí tiene cierta conexión.

¿Qué tal trabajar con un grande como Sergio Caballero?

Fantástico, ¡es tan cariñoso, agradable, siempre con una sonrisa en la boca y tan parecido a mí en la forma de trabajar!, porque yo retengo las cosas muy rápido, no me tienen que repetir las cosas dos veces y en mi actitud soy muy dura. Él me caló desde el primer día.

Disfruto mucho trabajando con él, al igual que otros grandes que admiro desde niña, como Laura Romero y Manuel Maestro, compañeros en 'El món està trencat però se pot caminar', o Yolanda Muñoz, Vicent Pastor, Pep Sellés, Marta Giner y Claudi Ferrer, con los que comparto escenario en 'Consciència'.

¿Hay algo malo en esta profesión?

Hasta ahora he tenido mucha suerte, que cuenta mucho, no solo el esfuerzo y la dedicación. Debes estar en el lugar y el día adecuado, para currar a tope desde el momento que te cogen.

«Trabajar con Sergio Caballero es fantástico, tuvimos química desde el primer momento»

«Sin duda, todo lo que me apasiona de este mundo procede de mi madre, Paqui Rondán»

vier cambió la manera de contar las historias con obras como 'El secreto de la trompeta' o 'Aquel ritmillo', con planos imposibles y montajes súper rápidos. Es un autor que pone su propia marca en sus obras.

¿Qué crees que puede suponer para la industria cinematográfica de nuestra zona que se haya recuperado la Ciudad de la Luz como estudios de cine?

Creo que ha empezado de la mejor manera, es decir, acogiendo grandes producciones como la de Venom o la película de Amenábar. Me consta que tienen ya proyectos comprometidos hasta el verano.

Desde luego los platós están en magníficas condiciones a pesar del tiempo de parón. Espero que sea un revulsivo para la industria alicantina, nacional e incluso internacional. Hay que tener en cuenta que Alicante tiene un gran clima y está muy bien comunicada. Yo le auguro



«La nueva etapa de la Ciudad de la Luz ha comenzado de la mejor manera»

«Javier Fesser es un director que pone su propia impronta en sus obras»

un gran futuro, y esto será bueno para todos. Ya no solo para la industria del cine, sino para otros sectores como los artistas falleros o la hostelería.

Comentabas antes que Alicante es una de las ciudades españolas

con más afluencia de público a los cines... pero las salas se están cerrando. El cine Navas fue el último. ¿Hay alguna manera de revertir esta tendencia?

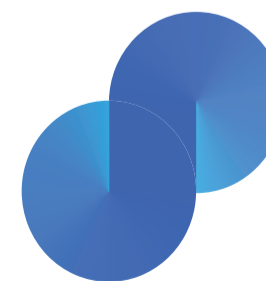
Es cierto que las plataformas están ahora en su mejor momento, sobre todo a raíz de la covid.

Sin embargo de alguna manera los cines se están reinventado ahora con iniciativas como proyectar óperas, monólogos o eventos.

Soy de los que opinan que la mejor manera de ver el cine es acudiendo a las salas. Cuando escucho eso de "esta película es

para verla en pantalla grande", yo pienso que en realidad todas las películas lo son. Así te metes y vives más la historia. Desde luego quiero reconocer el mérito a los cines de toda la vida como los Aana, que todavía siguen aguantando.

Lo justo es pagar Lo justo



Plan autonómico de deducciones IRPF

Santa Pola acoge el rodaje de la nueva película de Amenábar

El castillo recrea los escenarios en los que Cervantes estuvo preso en Argel

JAVIER DÍAZ

La plaza del Castillo se ha convertido durante las últimas semanas en un gran plató cinematográfico, donde se ha rodado una parte principal de 'El cautivo', filme dirigido por Alejandro Amenábar. En él, se cuentan los años en los que el escritor Miguel de Cervantes estuvo prisionero en una cárcel de Argel, entre los años 1575 y 1580.

De este modo, la villa marinera vuelve a albergar una filmación tras la realizada el pasado año con 'La ley del mar', miniserie protagonizada por Luis Tosar y Blanca Portillo sobre la historia real que vivió el pesquero Francisco y Catalina, cuando en 2006 rescató a medio centenar de inmigrantes a la deriva en alta mar.

Castillo literalmente tomado

Desde que el pasado mes de febrero comenzaron a construirse en el patio de armas los decorados, que trasladarán al espectador a los ambientes argelinos de finales del siglo XVI, buena parte del castillo ha visto condicionado su uso público y transformada radicalmente su imagen.

De hecho, aunque reformado en siglos posteriores, la fortaleza se construyó originalmente a mediados del siglo XVI, apenas unos años antes de los hechos en los que está ambientada la película. Así que, por espacio de unas semanas y tan solo en la ficción, este edificio histórico ha regresado en el tiempo a la época en la que fue levantado.

Dependencias cerradas

Para facilitar la filmación, el acceso principal por la plaza de la Glorieta ha estado cerrado al público, y tan solo se ha permitido la entrada por la parte posterior para visitar la capilla de la Virgen de Loreto. También, el tradicional mercado medieval celebrado la pasada Semana Santa, que suele ubicarse en el interior del recinto, se instaló en los alrededores de la fortaleza y



Alejandro Amenábar y el actor que hace de Miguel de Cervantes, Julio Peña, dentro del set de rodaje del castillo de Santa Pola.

vio reducido significativamente su número de puestos.

Además, el ayuntamiento ha dispuesto durante estos días una serie de medidas para no entorpecer el normal desarrollo del rodaje, como el cierre de algunas dependencias del castillo, que han estado a disposición del equipo de la película, y el silenciamiento de las campanas cercanas, tanto del propio castillo como de la parroquia.

El casting, que se realizó el pasado 1 de marzo en el Centro Cívico para encontrar personas que intervinieran como figurantes en la película, logró reunir a cientos de aspirantes que esperaron pacientemente largas colas, deseosos de aparecer en el filme del oscarizado director.

Grandes nombres en cartel

'El cautivo', que cuenta con un presupuesto de unos quince millones de euros, tiene entre sus principales papeles a Julio Peña ('A través de mi ventana', 'La casa de papel: Berlín'), el italiano Alessandro Borghi ('Suburra', 'Las ocho montañas') y Fernando Tejero ('La que se acerca', 'Días de fútbol', 'Modelo 77'), en un papel muy alejado al que nos tiene acostumbrados.

Por su parte, Alejandro Amenábar es uno de los más reconocidos directores dentro y fuera de nuestras fronteras, y todos sus estrenos se cuentan por éxitos. Responsable de títulos como 'Tesis', 'Abre los ojos', 'Los otros', 'Mar adentro', 'Mientras dure la guerra', o la miniserie 'La fortuna' para televisión, ha ganado once premios Goya, un Óscar y un Globo de Oro.

Prisionero en Argel

El relato de 'El cautivo' se centra en un episodio real de la vida del escritor Miguel de Cervantes (1547-1616), cuando, con veintiocho años, fue capturado por unos piratas berberiscos en la embarcación en la que viajaba junto a su hermano, frente a las costas de Cataluña y llevado a Argel. Allí, por espacio de cinco años, entre 1575 y 1580, sufrió prisión hasta que

fue liberado tras el pago del elevado rescate que sus captores exigían por él.

Durante ese periodo de tiempo, sufrió terribles tratos y privaciones e intentó escapar de la prisión hasta en cuatro ocasiones, ninguna de ellas con éxito. Tan solo la confianza que tenían sus captores en que el futuro autor de 'El Quijote' era una personalidad importante, por la que podrían obtener un valioso botín por unos documentos que llevaba consigo, los cuales le intervinieron en el momento de su detención, logró mantenerle con vida durante todos esos largos años a pesar de sus reiterados intentos de huida.

Finalmente, le llegó la ansiada libertad mediante el pago de quinientos escudos de oro por parte de los monjes trinitarios, que entre otras cosas se ocupaban de servir como intermediarios en la liberación de cautivos cristianos mediante donaciones y colectas.

Años determinantes

Cervantes era un joven que todavía no brillaría como escritor hasta unos cuantos años después, pero este episodio argelino le marcó decisivamente durante el resto de su vida. La

cruel experiencia sufrida durante su cautiverio en el norte de África puede rastrearse en parte de su obra. 'Los baños de Argel' y 'Los tratos de Argel' transcurren en la ciudad que había sido su prisión, e incluso se hace mención también en uno de los pasajes de la primera parte de 'El Quijote'.

Una vez finalizada la producción en nuestra localidad, está previsto que el equipo de la película se desplace a otros puntos de la provincia y de Valencia, para finalizar en junio en Sevilla. El rodaje ha supuesto un verdadero acontecimiento social y una increíble promoción cultural para Santa Pola.

Aún sin fecha de estreno, se espera que el filme pueda verse en pantalla a finales de 2024 o principios del año 2025.

La producción cuenta con quince millones de euros de presupuesto

Cientos de personas acudieron al casting para actuar de figurante

Entre los principales papeles destacan Julio Peña, Alessandro Borghi y Fernando Tejero

ENTREVISTA > Avelina Prat / Directora de cine (València, 23-diciembre-1972)

«Es un gran paso que haya más directoras»

Prat acaba de finalizar el rodaje de 'La quinta', una coproducción hispano-portuguesa

FERNANDO TORRECILLA

Avelina Prat sorprendió a muchos con 'Vasil', su primera película, que relatava las diferentes situaciones que una persona vive cuando está fuera de su país, de su zona de confort. Volverá ahora a hacerlo con 'La quinta', una coproducción hispano-portuguesa cuyo rodaje finalizó hace pocas semanas.

Nos contará las dificultades de la filmación, especialmente las climatológicas, con el tiempo cambiante que reina en el norte de Portugal. "Fue muy complicado adaptarse a eso, porque narrativamente necesitas una continuidad", confiesa. Ese inconveniente "nos hizo perder bastante tiempo".

La película está ahora en posproducción, etapa que finalizará en septiembre. A partir de entonces acudirá a festivales y "seguidamente pensaremos la estrategia de su estreno en pantalla". De formación arquitecta, Avelina nos desvela asimismo cuál es su cine favorito, el de autor, el que muestra miradas distintas, de cualquier parte del mundo.

Háblanos de 'La quinta'.

Se trata de una película, mitad camino entre España y Portugal, en la que un hombre intenta encontrar una nueva vida. Es una historia muy humana, con algo de misterio, intriga, desconcierto y humor. E incluso cierta dosis de extrañeza.

Distas entonces de 'Vasil', tu ópera prima.

La historia sí es muy diferente, aunque el tono tiene muchas similitudes, hablando al final de las mismas cosas: la distancia entre las personas, la soledad, cómo nos acercamos...

¿Qué tal volver a contar con Manolo Solo, tu protagonista en el corto 'Puerta 6'?

¡De maravilla, es un pedazo de actor! Estoy fascinada con el trabajo que ha hecho. Estamos ahora con el montaje y cada día descubro nuevos matices y pequeñas cosas que aporta al personaje.

¿Cuáles han sido las dificultades del rodaje?

Principalmente el tiempo, que siempre es escaso para todo lo que debemos hacer. Hay que tomar decenas de decisiones por minuto, que se iban resolviendo afortunadamente.



Foto de Diego Opazo.

La peculiaridad ha sido que, al ser una coproducción con Portugal, a mitad del rodaje el grueso del equipo cambió a uno portugués, que igualmente ofreció un brillante trabajo. No obstante, te tienes que adaptar a sus formas, al lugar... ¡Me ha encantado la experiencia!

¿Dónde se rodó en Portugal?

En el norte, en Ponte de Lima; una ciudad pequeña, preciosa, del interior, a medio camino entre Oporto y Galicia. El rodaje ha durado unas siete semanas: tres en España y cuatro en Portugal.

¿Ha sido muy intenso?

Sí, porque dependes mucho de las localizaciones. En Barcelona, por ejemplo, estábamos cada día en una localización diferente

y no tienes opción de rodar algo al día siguiente, sencillamente porque estás en otro lugar.

En Portugal sí contamos con algo más de flexibilidad; estuvimos tres semanas enteras en una quinta, la que da nombre a la película. El problema allí fue otro: las condiciones meteorológicas, tan cambiantes.

Respecto a ti, ¿qué tipo de directora eres?

Soy una persona muy racional, me gusta tenerlo todo bien preparado, porque así me siento más libre a la hora de poder cambiar e improvisar. Lo llevo todo muy atado, los planos muy pensados; pero una vez allí cualquier cosa que surja -una propuesta del actor o director de

fotografía, por ejemplo- se puede aprovechar.

¿Cuándo entra el cine en tu vida?

Estudié arquitectura; y el cine, que siempre me gustó, lo vivía como espectadora. Hasta que me apunté a un pequeño taller cuyo profesor era Sigfrid Monleón; ese curso se acabó convirtiendo en un documental y le eché una mano.

Seguidamente me propuso trabajar como script en su próxima película, 'Síndrome laboral' (2005); así empecé.

Háblanos de 'Vasil'.

Surgió porque le pasó una historia parecida a mi padre; obviamente he hecho ficción. Un día me llamó para decirme, lite-

ralmente, que no podía quedar conmigo porque tenía un búlgaro en casa.

Él me iba contando las aventuras de ese señor y lo que más me fascinó es que se buscaba la vida en el club de bridge, jugando con unas señoras que se lo rifaban, de lo bueno que era.

¿Lo has tenido más difícil por ser mujer?

Directamente no me he topado con ningún problema; la producción me ha respaldado en todo momento, pero sí es verdad que he tardado mucho en rodar una película. Ahora, por fortuna, hay muchas más directoras que antes, y es un gran paso.

¿Cómo ves el cine español?

En un muy buen momento, por la enorme diversidad de miradas y propuestas que existen, que es lo que me parece más interesante. Otra cosa es dónde se visionan las películas, muchas de ellas en televisión.

Últimamente, ¿qué películas te han gustado?

'Trenque Lauquen' (2022), de la argentina Laura Citarella, o 'Compartimento N° 6' (2021), del finlandés Juho Kuosmanen.

«El film cuenta con un poco de misterio e intriga, junto a algunos toques de desconcierto»

«La singularidad de rodar en Portugal y que parte del equipo fuera luso me ha encantado»

«Me gusta tenerlo todo preparado; me siento más libre para poder cambiar e improvisar»

ENTREVISTA > Alejandra Tanez / Maquilladora y peluquera de cine y publicidad (Puerto Ordaz, Venezuela, 10-febrero-1990)

«Todos los que estamos en el cine venimos un poco a 'jugar'»

Nacida en Venezuela, lleva muchos años demostrando su talento en Alicante como maquilladora y peluquera

FERNANDO TORRECILLA

Al visionar una película o anuncio apenas valoramos el trabajo detrás de cámaras, el de peluquería y maquillaje, por ejemplo, determinante en la mayoría de los casos. Alejandra Tanez es una de las más talentosas, capaz de caracterizar infinidad de rostros, haciéndolos tan reales como creíbles.

Deseamos que nos cuente cómo es un día normal de rodaje, cuáles son sus funciones exactas y cómo lleva a cabo todo el proceso de preparación, lo más complicado. Son horas y horas de esfuerzo, en ocasiones agotador, con la premisa del tiempo y el estrés a sus espaldas.

Natural de Venezuela, abandonó el bonito país caribeño junto a su familia -con solo catorce años- cuando se empezaba a prever la complicada política que padecen. Comenzó a formarse ya en la primera promoción de 'Ciudad de la Luz', gran centro audiovisual ubicado en Alicante, colaborando en numerosos proyectos.

¿En tu país ya maquillabas?

Me gustó desde bien joven, pero en Venezuela no había posibilidad de dedicarse a la estética o al cine. Fue llegar a Alicante y poco a poco aprecié que había un camino más allá de las carreteras normativas.

¿Te refieres a Ciudad de la Luz?

Exacto, sobre todo el segundo año, con la llegada del maquillador Pepe Quetglas, ganador de siete Goyas, que formó 'Academia'.

Todo había comenzado como una afición, no había una industria especializada hasta que se instaló Ciudad de la Luz. Vi entonces la posibilidad de entrar en el cine, aunque fuera por la puerta pequeña.

«En mi trabajo para construir un personaje es determinante la planificación y organización»



¿Cuál fue tu primera incursión cinematográfica?

Los propios proyectos que se hacían en el centro, en un primer momento como un juego, algo divertido; hasta que nos dimos cuenta de que podíamos hacer cosas importantes.

Dinos las claves para ser una buena maquilladora.

Mucha planificación y organización, construyendo un personaje -sobre todo en rodaje- con todo el equipo, porque en el cine, aunque sea muy básico, hacemos eso: personajes.

Debemos saber de dónde viene, empaparte de mucho cine, no hacer cualquier tipo de maquillaje cuando el papel que interpreta el actor está sufriendo, por ejemplo.

¿En qué películas, anuncios o series has trabajado?

Una película que me marcó en mis inicios, por lo extraña que es, fue 'Criando ratas' (2016), que removió el cine quinquini, inspirada en 'Yo, el Vaquilla' (1985).

He hecho muchísimos anuncios, de infinidad de marcas, porque el cine en Alicante no se convirtió en lo que prometieron.

¿Cómo es tu trabajo?

Sinónimo de grandes madrugones para preparar todo el material, que implica mucho tiempo. Es lo que no se ve en las películas, la preproducción: desinfectarlo todo, dejarlo listo para el rodaje en sí.

Es un trabajo muy rutinario, porque en cine y publicidad tiene que estar todo muy cuadrulado y perfectamente gestionado.

¿También estresante?

En parte sí, por los tiempos que debes controlar y toda la planificación que debes llevar. Sin embargo, un rodaje suele ser divertido, pues estás en familia y todos nos conocemos, habitualmente.

¿Qué diferencias hay entre maquillaje de cine y otro?

El del cine, pese a ser un maquillaje de caracterización, tiene esos momentos de investigar al personaje, que son enriquecedores.

Sin duda, es la parte que más me gusta, sobre todo el maquillaje de época: sales de la rutina y te trasladas a otro periodo, porque todos los que estamos en el cine también venimos a 'jugar' y casualmente nos pagan

«Maquillar en el cine tiene esa parte de investigar, que es sumamente enriquecedora»

(ríe). La publicidad es mucho más a demanda del cliente, es más aspiracional, mientras en el cine es más real.

¿Cuál es la caracterización más complicada que has hecho?

Las que son golpes, pues hay que tener en cuenta tanto el paso del tiempo en las heridas reales como el 'raccord', la continuidad cinematográfica.

En una herida, para que se aprecie real, debes dominar mucho los tonos y cómo funciona la piel.

Cuando maquillas cinco o seis horas a un actor, debes acabar exhausta.

Por supuesto, es sumamente agotador y desgasta en todos los ámbitos; las jornadas se hacen largas. Además, en el 'set' debemos estar continuamente retocando para que salga perfecto en pantalla.

Admiro mucho al actor en ese sentido: cómo pueden, después de tantas horas de preparación, hacer luego el rodaje.

Para ti, ¿qué es lo más gratificante y complicado de tu trabajo?

Cuando todo funciona, debido a que se trata de una labor de equipo. Mi trabajo se ve bien en cámara porque el técnico ha iluminado bien, por ejemplo, así como el de vestuario, sonido...

Lo más difícil es el poco tiempo que disponemos, el estrés que provoca, y que es un trabajo muy inestable.

«Lo más complicado son los golpes; hay que tener en cuenta el paso del tiempo en las heridas»

ENTREVISTA > Lola Mateo / Escritora (Alicante, 15-marzo-1978)

«Me han dicho que mis libros tienen un formato muy televisivo»

Lola Mateo acaba de publicar su segundo libro de la saga 'Las hadas' y ya está escribiendo el tercero final

DAVID RUBIO

Ya está aquí 'Las hadas no saben perdonar', la segunda parte que continúa con la historia de fantasía y misterio comenzada con el libro 'Las hadas no guardan secretos'. La protagonista, Kate, es una corriente cajera de supermercado que reside en un pueblo costero durante los años noventa, hasta que un día recibe una intrigante carta que desembocará en una historia inimaginable.

Detrás de esta saga está Lola Mateo. Esta alicantina es profesora de Artes Plásticas en el IES Jorge Juan, y en plena pandemia decidió lanzarse a escribir su primer libro. La ficción que salió de su pluma ha gustado tanto que ya está incluso negociando con productores para convertirla en una serie de televisión.

¿Desde cuándo tienes costumbre de escribir?

En realidad desde que me acuerdo siempre he estado escribiendo y dibujando. Sin embargo soy una persona a quien le cuesta acabar las cosas. Empezaba un relato... y lo dejaba. Hasta que con la pandemia llegó un día que se alinearon los astros y por fin cogí carrerilla suficiente como para escribir un libro. Eso sí... me ha costado cuarenta y dos años (risas).

El caso es que cuando tenía veinte años ya intenté escribir otra novela, e incluso la registré. Sin embargo nunca la llegué a publicar. Creo que la idea argumentativa era buena, pero tal vez hoy la enfocaría de otra manera. Espero retomarla algún día para darle una vuelta.

¿Cómo surgió esta saga de 'Las hadas'?

A mí siempre me han gustado mucho los cuentos tradicionales. De hecho tengo una historia de amor-odio con Disney, me



encantan sus películas pero a la vez no me gusta que maquillen las cosas para que sean más políticamente correctas. No pasa nada porque haya cuentos tristes o un poco duros, también se aprende de ellos y no tienen por qué traumatizar a nadie.

Por eso se me ocurrió ponerme a pensar cómo podrían ser los cuentos de otra manera, y los fui escribiendo. Hasta que cuando ya tenía cinco o seis varios amigos me propusieron hacer un libro con ellos. Además soy bastante fanática del misterio y el thriller, así que la historia fue surgiendo sola. Y desde luego, me he hinchado a leer cuentos y versiones de los mismos para poder escribir estos libros (risas).

Para quien no haya leído todavía los libros, ¿cómo resumirías el argumento de esta saga?

¿Qué harías tú si de pronto te llegara una carta a tu casa dedicada a otra persona conocida que incluye un cuento reconocido por todo el mundo, pero al que le han dado tantas vueltas que esconde un secreto que en la vida te habías imaginado? Y además cada semana te llega otra carta con otro nombre, otro cuento y otro secreto. Siempre dedicada a personas de tu en-

torno, gente por la que habrías puesto la mano en el fuego.

Ese es básicamente el planteamiento del primer libro. En cuanto al segundo... es muy difícil contar algo sin hacer spoiler a la gente que no se ha leído aún el primero. Simplemente diré que la cosa se endurece un poco. Eso sí, mantiene el mismo estilo literario... ambos libros podrían ir perfectamente grapados.

¿La saga termina con este segundo libro o quedan más?

La verdad es que al acabar el primer libro no tenía ninguna intención de que esto fuera una saga. Sin embargo la gente al leerlo me preguntaba... "¿y para cuándo la segunda parte?" (risas). Así que llegó un momento que me puse a darle vueltas,

se me ocurrió una continuación para la historia... y aquí estamos.

Mi intención es terminar ya la saga con el tercero. Llevo ya veintuna páginas escritas (risas). La idea es que sea del mismo estilo, con el mismo juego cuento-personaje. Creo que esto ha sido también una clave del éxito de estas novelas, ya que se basan en cuentos que todos conocemos como puede ser Caperucita Roja. En realidad tengo ya el principio y el final pensados, me falta el relleno del sándwich (risas).

¿Cómo definirías tu estilo literario? Lo de coger cuentos tradicionales y darles una vuelta de tuerca me recuerda un poco a la serie 'Érase una vez'.

Sí, pero en aquella serie salían los personajes originales. Sin embargo, aquí los lectores se identifican mucho más con los cuentos porque ocurren cosas que nos han podido suceder a todos.

Respecto a mi estilo, no me gustan los libros pesados y que están tres páginas describiendo una habitación. Prefiero dejar eso para la imaginación del lector. Me gusta que haya mucho diálogo, que sea fluido y que siempre te quedes con las ganas de leer otro capítulo más. Así

te lo acabas casi sin darte cuenta. Desde luego cuando escribo algo primero tengo que creérmelo en mi cabeza, y eso es lo que siempre intento.

Tengo entendido que has llevado toda esta historia a alguna plataforma para convertirla en serie, ¿no?

Estoy conversando con varias plataformas. De momento no tengo nada cerrado, pero hay una directora alicantina, de una productora muy potente, que está bastante interesada. Me han dicho que mis libros tienen un formato muy de serie, tipo como 'El código Da Vinci'. Yo te aseguro que no es algo que haya hecho a propósito cuando los escribí.

¿Dónde se pueden comprar los libros?

Están en las principales librerías y papelerías, y también por Amazon. Cuestan 21,90 euros cada libro.

«Disney me encanta pero no entiendo por qué los cuentos no pueden ser también tristes o duros»

«No me gustan los libros con demasiadas descripciones, prefiero dejarlo a la imaginación del lector»

«Creo que mis libros han gustado en parte porque se basan en cuentos universales»

ENTREVISTA > Abel Soler / Historiador y filólogo (Albaida, 18-agosto-1972)

«En muchas ocasiones la realidad supera ampliamente a la ficción»

Soler remarca la importancia de la etimología popular, en ocasiones tan imaginativa y curiosa

FERNANDO TORRECILLA

El historiador y filólogo, Abel Soler, autor de más de un centenar de libros -en concreto 117-, presentó recientemente 'Els noms dels pobles valencians', en el que hace un recorrido de norte a sur por nuestras 888 localidades, incluyendo los 542 municipios propios y los que son pedanías o dependen de otro.

Se trata de un trabajo exhaustivo que demuestra la riqueza lingüística de la Comunitat Valenciana, procedente principalmente de cinco lenguas: ibérica, latina, árabe, bereber y catalano-valenciana. El libro cuenta con una ficha de cada pueblo, indicando sus orígenes, cuándo se fundó y cuáles fueron sus primeros documentos, "que explican la evolución del nombre".

Soler publicó toda esta información primero en las redes sociales, aunque el éxito inmediato le condujo a una edición impresa. Asimismo, se ha preocupado de conocer qué significa cada localidad, su toponimia, "un patrimonio remarcable de nuestra cultura" y la etimología, determinante en muchos casos la popular.

¿Siempre quisiste escribir?

Sí, teniendo en cuenta que no soy escritor, que es el que elabora ficción. Soy historiador, me gusta más la historia, porque muchas veces la realidad supera ampliamente la ficción.

Me dedico a realizar todo tipo de productos culturales para ayuntamientos, mancomunidad o diputación sobre geografía, historia, turismo...

Acabas de publicar 'Els noms dels pobles valencians'.

Así es, ¡mi libro número 117!, como autor y coautor de historias locales. Es el resultado de toda la información que he



Abel Soler, en primer plano, en la presentación de La Nucía junto a Pere Lloret, regidor de Cultura, y los hermanos Vicente y Josep Martínez, catedráticos de la Universidad de Alicante.

acumulado a lo largo de estos años.

Me fascina la toponimia, rama de la filología e historia que exige aplicar amplios conocimientos para conocer el origen y el significado de los lugares.

¿Qué has descubierto?

Ya sabía, por ejemplo, que los nombres de los pueblos son un patrimonio intangible -lingüístico e histórico- de los valencianos que conviene preservar. Como cualquier patrimonio, los nombres, conservados durante siglos, se pueden estudiar, conservar y restaurar.

Si los valencianos nos extinguiéramos o fuéramos expulsados -como los moriscos en 1609- vendría otro pueblo e incorporaría otros nombres al paisaje.

¿Cuál es la acogida que está teniendo?

He hecho diferentes presentaciones, en pueblos pequeños (Gaianes, Fageca...), aunque realmente el libro fue un experimento que empecé a publicar en Facebook.

Eran entradas breves, divulgativas, que agradaron mucho sobre qué quiere decir Gandía, Xàtiva o València. Fueron numerosos los que lo compartieron, y decidimos pasarlo a papel.

¿Cómo lo has ordenado?

Por comarcas, de norte a sur -también alfabéticamente-, con datos de todos los municipios, incluso los más pequeños, pedanías, numerosas en zonas como Utiel-Requena u Orihuela.

A día de hoy dependen de otras localidades, pero muchos de ellos son históricos, como es el caso de La Torreta de Canals o Benifaraig, Carpesa y Borbotó, estos tres últimos absorbidos ahora por València.

Cuéntanos qué nombres son los que más te han sorprendido.

La pequeña población de Esli-da, en la Plana Baja, por ejemplo, procede del bereber o amazigh y quiere decir 'la abeja reina'. Antigualmente se dedicaban a producir miel y curiosamente cuando fui allí me regalaron un bote de este producto.

¿Otros nombres por qué se repiten?

Todo tiene su lógica histórica. Tenemos el caso de Quatretonda y Quatretondeta, situados en comarcas de montaña distintas, pero no excesivamente alejadas.

Como es lógico pensar, los dos comparten etimología: del latín corte (corral) y tunda (esquileo). En ambos lugares se reunían los pastores para esquilar, en abril.

¿Lo fundaron los mismos?

No necesariamente, aunque comparten el mismo nombre latino, 'Corte tunda', que se arabilizó como 'Quart at-Tunda', Quatretonda en escritos medievales.

Después está la etimología popular, que atribuía el nombre a 'las cuatro casas de Tonda', que sería el nombre de un señor de la zona. En Montaverner, por poner otro caso, dicen que cuando Jaime I visitó el lugar le dieron un vaso de vino en la taberna y exclamó "¡Bon taverner!", y de ahí surgió el nombre.

Parecido a lo de 'esto es or, xata' (horchata).

Exacto, son falsas etimologías o pseudoetimologías (populares). Tenemos miles de patronos en nuestra tierra: pic y una

caña, Picanya; o un pal y una porta, Paiporta.

Eso es lo primero que nos dicen en los pueblos, pero si investigas un poco más puedes llegar a averiguar un significado más lógico.

¿'Beni' es 'hijo de'?

Sí, ha dado mucha toponimia árabe en la Comunitat Valenciana, al igual que 'al', artículo determinante. En íbero el prefijo 'ili' (ciudad) aparece en 'Ilike' (Elche).

Alicante procede del latín 'Lucentum', pronunciado 'Lukénto' en latín vulgar y filtrado por el griego 'Loukénton', que los árabes oyeron como 'Laqant'.

¿Tan enorme es nuestra riqueza lingüística?

Sin duda, es como un yacimiento arqueológico compuesto de capas y capas de civilizaciones anteriores, acumuladas y mezcladas en el paisaje durante siglos.

«Los nombres de los pueblos son un patrimonio nuestro intangible; conviene preservarlo»

«El libro gusta mucho a quienes quieren conocer qué significa Xàtiva, València o Gandía»

«Por comarcas, de norte a sur, y alfabéticamente, están ordenados los 888 municipios»

ENTREVISTA > Jorge Selva Dorado / Poeta (Alicante, 13-abril-2002)

«Mi objetivo es devolver el enorme favor que el arte me ha hecho»

El joven y apasionado poeta acaba de publicar su primera obra, 'Versos de ventana y luna'

FERNANDO TORRECILLA

La llamada 'generación perdida' está compuesta por jóvenes de entre dieciséis y veintinueve años, muchos de ellos en paro y con estudios primarios. Es una realidad que debemos asumir, pero afortunadamente en ciertas ocasiones aparecen mentes brillantes como la de Jorge Selva, incipiente poeta que acaba de publicar su primer libro, 'Versos de ventana y luna'.

Estudiante de último curso de Filología Inglesa -también estudia la Hispánica-, es un fiero defensor del enorme talento artístico de sus compañeros de promoción. "Todo cambió en la pandemia; despertamos, y en unos años se hablará de este 'boom'", pronostica.

Amante de los libros en papel, su estilo es simbólico y sencillo, para que llegue al mayor público posible, "no para que lo lea más gente, sino que todos sean capaces de comprenderlo", expresa. Además, no descarta cambiar su manera de escribir, como han hecho otros grandes autores.



Jorge Selva, durante la presentación de su libro, junto a su profesora de universidad Pilar Escabias.

¿Siempre tuviste inquietud por el arte?

Sin duda. Poco a poco fui formando una personalidad que permitiera explotar mi faceta artística, en este caso a través de la poesía y la escritura. Mi objetivo es devolver el enorme favor que el arte ha hecho a mi vida.

¿Tu pasión por la literatura de dónde procede?

De mi madre, Mayte Dorado, muy consistente de que debíamos leer y abrir la mente, tanto mi hermano Jaime, cuatro años mayor, como yo. Desde pequeño he leído varios libros al año de una forma voluntaria.

¿Alguno de esos libros te marcó especialmente?

'Harry Potter', de J. K. Rowling, una saga de novelas que no solo me abrió un camino

hacia la lectura, sino también a la cultura inglesa; de ahí mi carrera universitaria. Me marcó también por su trama, la de un chico que sin ser nada es capaz de cambiar el mundo.

¿Te sentiste identificado?

Sí, como cualquiera que lo lee, no solo por la magia -que a todos gusta de pequeños-, sino por crecer apreciando el potencial que uno lleva dentro. Esta saga es el mejor ejemplo de eso.

Descubrí esos libros de la mano de mi hermano, otro de mis referentes en todos los sentidos. Mi primera palabra, inducida por él, fue "Harry Potter" (ríe).

¿Cuál es tu estilo literario?

Ha ido cambiando mucho, porque un artista pienso que

tiene sus épocas. Hoy en día me encuentro en un estilo muy surrealista, de símbolos, de no escribir directamente lo que me viene a la mente, sino crear una imagen -por ejemplo, la luna-, para que el lector pueda elaborar una metáfora mediante un sentimiento.

¿Pero eso no le puede confundir?

No, debido a que mi poesía también sobresale por su simpleza. No empleo un vocabulario excesivamente rebuscado o culto, porque quiero que llegue al máximo número de personas.

¿Tu escritura depende también del estado de ánimo?

Por supuesto, estados como el desamor o la frustración son

los que más potencian el arte. Sin duda, escribo mucho más cuando estoy mal que cuando estoy bien, que toco temáticas más sociales, divertidas o de reflexión.

Desde pequeño, pese a estar en una familia que siempre me ha escuchado, he tenido la necesidad de expresar más, especialmente en momentos malos. Debía plasmarlo de alguna manera.

Háblanos de tus primeras obras.

Después de dar mi primer beso -con doce o trece años- descubrí un nuevo mundo, unas nuevas sensaciones, y no podía dejar de escribir relatos y poemas de amor. Los conservo con cariño y, al releerlos, veo cómo el Jorge del pasado ha ido creciendo a través de sus poemas.

Has presentado ahora 'Versos de ventana y luna'.

Sí, un libro de autodescubrimiento: es un poemario que describe el proceso de una persona que se descubre, pues cada persona tiene muchas vidas dentro de la suya propia. Es decir, no somos la misma persona con diez, veinte o treinta años.

¿Qué acogida ha tenido?

Mucho mejor de lo que esperaba, con diferentes presentaciones en Alicante, Elche y València. Al público le ha gustado mucho y estoy muy satisfecho.

Estando tan ocupado, ¿cuándo escribes?

Normalmente por las tardes y noches, aunque como vivo mucho de la inspiración, siempre llevo a mano una libreta para apuntar sensaciones o cosas que me suceden.

¡Me han venido versos incluso en exámenes, y tenía que apuntarlo de alguna manera!

¿Cuáles son los otros proyectos que tienes?

Bastantes, como ser profesor de literatura y obviamente seguir escribiendo mi poesía. Me gustaría hacer asimismo ensayos, narrativa, novela corta, cuentos...

¿Qué te gusta leer?

De todo. Mis escritores favoritos son Federico García Lorca, Mario Benedetti, Miguel Hernández, Pablo Neruda y Rupi Kaur. También los cómics, otra gran pasión.

«'Harry Potter' fue el libro que más me marcó de pequeño, pues abrió mi mente hacia la lectura»

«Actualmente tengo un estilo muy surrealista, basado en la imagen y los símbolos»

«En los momentos malos tengo más necesidad de escribir, de plasmar mis sentimientos»

ENTREVISTA > Yolanda Muñoz del Águila / Aromatóloga (Les Lilas, Francia, 31-julio-1975)

«La aromaterapia me ha ayudado a poder descubrir mis miedos y virtudes»

Nacida cerca de París, la experta en el uso de aceites esenciales reside en Alcoy desde niña

FERNANDO TORRECILLA

Desde el punto de vista científico, la aromaterapia se basa en la máxima concentración del principio activo de las plantas, explica Yolanda Muñoz del Águila, experta en la materia, quien nos desvelará sus infinitas propiedades curativas.

Fue fundada por el farmacéutico René-Maurice Gattefosé, quien alertó del uso de los aceites esenciales botánica y bioquímicamente definidos por vía tópica, oral y atmosférica para el tratamiento de patologías. Sin embargo, el alambique -que permite la destilación del agua- lo había mejorado siglos antes Avicena, considerado el padre de la medicina.

“La aromaterapia no es solo oler y ya está -eso es la olfatoterapia-, y para conocer bien esta ciencia debemos estudiar los principios activos”, sostiene, porque ya analizaban el poder antiséptico de los aceites esenciales, apunta, en el Instituto Pasteur donde descubrían la penicilina en 1867.

«Sus beneficios son muchos, al ser la máxima concentración del principio activo de la planta»



Foto de Ainhoa Sánchez Yepes.

¿Son tantos los beneficios de la aromaterapia?

Muchos, porque es el principio activo de la planta. Son antisépticos, antivíricos, antibacterianos, antiparasitarios, antihistamínicos, calmantes, repelentes de insectos...

Para hacernos una idea, una gota de aceite esencial de limón equivale -en cuanto a principio activo- al zumo de diez limones. Pueden tener igualmente sus contraindicaciones; es básico aprender su uso con conocimientos y a conciencia.

¿Alteran el nivel de las hormonas?

Claro, pero principalmente en positivo. Por ejemplo, el de salvia activa los estrógenos de la mujer, que le vendrá muy bien durante la menopausia o en ciertos problemas hormonales.

No obstante, al activar el sistema hormonal, si estamos frente a un caso de cáncer hormono-dependiente, está totalmente contraindicado.

¿También es peligrosa la canela?

Es antivírica y antibacteriana, pero asimismo es dermocáustica. Si nos ponemos aceite esencial de canela en unas proporciones equivocadas, nos podemos provocar una quemadura de segundo grado, como he visto en mis cursos.

De igual forma está muy de moda emplear el aceite esencial del árbol de té para los hongos de las uñas, por su condición de antivírico, antibacteriano y antifúngico, reforzando además el sistema

inmunológico. Pero si una persona está tomando inmunodepresores, no puede utilizar este aceite esencial ni ninguno que active el sistema inmunológico.

¿Cuál es su relación con la relajación y meditación?

Los aceites esenciales funcionan en varios campos -infecciones, piel o dolores musculares-, entre ellos el sistema nervioso. Además, cuando olemos un aceite esencial a través del olfato conectamos con nuestro sistema límbico, que es el que riga nuestras emociones.

El de lavanda científicamente pertenece al grupo de los grandes relajantes, aunque si nos fijamos todos los fríasuelos o ambientadores huelen a ella y quizás no nos relaje si nos recuerda a limpieza o a nuestro espacio de trabajo. Por lo tanto, en el sistema nervioso no únicamente están los aceites esenciales, que a nivel de principio activo relajan, sino también nos debemos ir a la parte emocional.

«Si nos ponemos aceite esencial de canela en proporciones erróneas, podemos provocarnos quemaduras»

TODO
LO QUE
NECESITAS
PARA TU EMPRESA

»»»»»» »»»»»»

IMPRESIÓN OFFSET
IMPRESIÓN DIGITAL
ENCUADERNACIÓN
PACKAGING
MARKETING Y DISEÑO

966 65 15 12

info@juarez.es
www.juarezimpresores.com

GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA



La base fundamental de tu libro.

Sí, titulado 'Mirarte a los ojos en el espejo'. Debemos mirar más allá de lo que aparentemente nos puede estar sucediendo o lo que sentimos en ese momento. Al sistema límbico le llamo "el cajón desastre", debido a que guarda todas las emociones escondidas en nuestro inconsciente.

Ahí reside la magia de la aromaterapia emocional, basada en la científica: vincular la enfermedad física con el principio activo del aceite esencial y, a la vez, con el equilibrio de las emociones mediante los aceites esenciales.

¿Cuándo lo publicaste?

En el verano de 2022, presentado en el Ágora de Alcoy junto al concejal Alberto Belda y la periodista Jessica Cánovas, que hicieron de maestros de ceremonia.

Habla mucho de mis experiencias, reflexiones y aprendizajes, que me apasionan; y del siete, número tan mágico como espiritual en todas las culturas, y de ahí las siete estaciones de mi libro. También invito a hacer un viaje al interior de las personas a través de la aromaterapia siguiendo esas siete estaciones, basadas en los siete chacras,

«En mi libro invito a hacer un viaje al interior de las personas por medio de siete estaciones»

pero adaptados a mis experiencias, aprendizajes y vivencias.

¿Cómo llega esa técnica a tu vida?

Siempre me gustaron las plantas, su olor, sus propiedades y hace unos años -unas dos décadas- acudí en una Feria de Biocultura a una charla de aromaterapia científica. ¡Ese día me di cuenta de que era lo mío!, y empecé a formarme.

Anteriormente, hasta 2016, tuve mi propia asesoría laboral, pues estoy diplomada en Relaciones Laborales y Derecho.

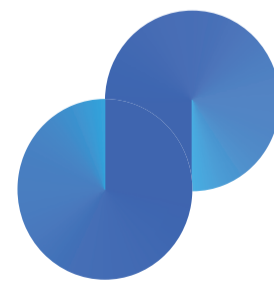
¿La aromaterapia te ha hecho mejor persona?

Ha sido una herramienta para mejorar mi salud y mi bienestar, ayudándome, también, a redescubrirme a mí misma, tanto mis miedos y mis bloqueos como mis virtudes, aprendiendo a gestionar mis emociones. ¡Sigo aprendiendo cada día!



Foto de Ainhoa Sánchez Yepes.

**És just
El pagar
just**



Pla autonòmic de deduccions de l'IRPF



ENTREVISTA > Elia Barceló / Escritora (Alicante, 29-enero-1957)

«Me gustaría poder recibir un premio de literatura sin adjetivo»

Entrevistamos a Elia Barceló, consagrada autora de Elda, referente de la literatura fantástica y de ciencia ficción

ALEJANDRO CARRILERO

La escritora Elia Barceló es un referente del fantástico y la ciencia ficción en lengua hispana. Quedamos con ella por la publicación de su última novela 'La sogá de cristal', que, según afirma a AQUÍ en Elda, es "la tercera parte de lo que será la tetralogía de Santa Rita".

Si en 'Muerte en Santa Rita' Barceló quiso hacer un homenaje al misterio clásico de Agatha Christie, y en 'Amores que matan' al inspector Colombo, en 'La sogá de cristal' aparecen guiños al personaje de Ripley de Patricia Highsmith y a las intrigas psicológicas que transcurren en mansiones con fantasmas, como la de la mítica 'Rebeca', de Daphne du Maurier.

Hablamos con la autora -cuyo sueño por cumplir es "ver la tierra desde el espacio"- que está considerada dentro de la 'Trinidad femenina de ciencia ficción en Hispanoamérica', junto con la argentina Angélica Gorodischer y la cubana Daína Chaviano. Elia Barceló firma esta novela dentro del género 'noir' mediterráneo, "que finge ser un 'thriller' amable".

¿Qué encontrarán los lectores en 'La sogá de cristal'?

Se trata de la tercera parte de lo que será la tetralogía de Santa Rita y es la novela de otoño, pero es un caso cerrado que se soluciona por completo al final, aunque, dentro de la serie, vamos una generación hacia atrás -a 1916- y nos reencontramos con los personajes que ya conocíamos (...). En esta, el tema central es el de la manipulación que ejercen las sectas, así como las religiones oficiales sobre sus adeptos, especialmente sobre las mujeres.

¿Trata tu historia de hacer una crítica social y viabilizar a mujeres de todas las edades?

«El tema central es el de la manipulación que ejercen las sectas y las religiones»



Foto de Nina Eisterer.

Me parece muy importante que las mujeres se den cuenta de que la vida no se acaba hasta la muerte; que una no tiene por qué apartarse al llegar a la menopausia. En general, en la narrativa y en el cine, apenas hay modelos de comportamiento, de conflictos y resoluciones de conflictos para mujeres que pasen de los cincuenta años. (...) Para mí es fundamental dar voz y presencia a figuras femeninas de todas las edades, cada una con sus problemas específicos.

¿Juega el Mediterráneo y la Comunitat Valenciana un papel clave como escenario de tus obras?

Por completo. Llegó un momento en que me cansé de que

casi todas las novelas negras que no eran anglosajonas vinieran del Norte (o del norte de Europa o del norte de España), y decidí ambientar casos criminales en mi tierra, con su luz vibrante, su sol, su mar y su gastronomía.

¿Cómo ves 'La sogá de cristal' en comparación con tus otras novelas?

Es una novela más oscura, como corresponde al otoño y al tema que he elegido. También son más turbios los secretos y lo sucedido en el pasado. Hay alguna pincelada fantástica, dado que la acción se inicia la noche de difuntos, y la influencia de la religión es central en el desarrollo de la novela. No he perdido el

sentido del humor y la gente de Santa Rita sigue riéndose mucho, junto con los lectores.

Más de treinta novelas. ¿Cuál es tu género favorito para escribir?

¡Uff, todos! Mi primer amor es el fantástico, luego la novela negra y de misterio, la histórica, la psicológica... y algo que me da muchísima satisfacción y alegría: la hibridación, la mezcla de géneros, según lo que necesita la narración.

¿Qué balance haces del sector literario en la actualidad de la Comunitat Valenciana?

La verdad es que yo apenas me fijo en la procedencia de los autores cuyas obras leo. Tengo

«Es importante dar voz y presencia a figuras femeninas de todas las edades»

la sensación de que la literatura, en general, goza de buena salud y de que la narrativa es cada vez más libre y variada, de modo que los lectores tienen muchísimo de donde escoger. Antes, para destacar en el sector literario, uno tenía que instalarse en Madrid o en Barcelona.

Recibiste en 2020 el Premio Nacional de Literatura en la modalidad infantil y juvenil, ¿cuál sería el próximo que te gustaría recibir?

Pedir por pedir, me gustaría recibir un premio de narrativa sin etiquetas, de literatura sin adjetivo. Pero aquí quizá sí que sea relevante vivir en Madrid y conocer y que te conozcan muchas personas del mundo literario, para que, a la hora de proponer nombres para premios literarios, se acuerden de que existes y tienes una obra amplia.

¿Cuáles son los próximos proyectos a corto, medio o largo plazo?

Lo más urgente e importante es escribir la cuarta novela de Santa Rita y cerrar la serie. Estoy ya en ello, pero, con la promoción de 'La sogá de cristal', no tengo el tiempo ni la tranquilidad de establecer una buena rutina de trabajo. También llevo entre manos una historia fantástica que me hace mucha ilusión, pero tengo el mismo problema: falta de tiempo y de concentración. De todas formas, estoy segura de que conseguiré escribir las dos.

«Decidí ambientar casos criminales en mi tierra, con su luz vibrante, su sol, su mar y su gastronomía»

ENTREVISTA > Verónica Martínez Amat / Escritora (Petrer, 14-mayo-1974)

La primera mujer que conquistó el mundo

Verónica Martínez, escritora petrerí, y Luís Mollá nos traen la historia de la primera mujer que circunnavegó la Tierra

JAVIER DÍAZ

Es bien conocida por todos la expedición que por primera vez dio la vuelta al mundo. Comandada por Magallanes en 1519 y culminada por Elcano tras no pocas vicisitudes tres años después, supuso una gran aventura marítima a la altura de las grandes gestas de la historia de la humanidad.

De lo que ya no se sabe tanto es de la segunda expedición. Al mando de García Jofre de Loaysa, partió del puerto de La Coruña en julio de 1525 con Elcano como segundo comandante con destino Las Molucas, para hacerse con el control de aquellas islas ricas en especias, una sustancia muy apreciada en esos tiempos.

Sin embargo, la aventura estuvo llena de contratiempos y ambos hombres murieron durante aquel infausto viaje, con pocos días de diferencia a causa de una infección alimentaria.



Pionera en circunnavegar el mundo

Del testamento dejado por Loaysa sabemos que con él viajaba una esclava de color, cuya historia se pierde, difuminada entre las sombras del tiempo, pero que todo apunta a que, tras la muerte de su señor, continuó viaje, convirtiéndose probablemente en la primera mujer en cruzar los dos grandes océanos y por consiguiente en ser la primera en dar la vuelta al mundo.

Realidad, leyenda y mito se entremezclan casi quinientos años después en 'Africana', (Editorial Almuzara), una novela escrita con buenas dosis de ficción a cuatro manos entre la escritora petrerí Verónica Martínez ('El paso de los españoles', 'El juramento de Tortosa' 'Lágrimas de sal') y el capitán de navío Luís Mollá ('La batalla de las especias', 'El relojero de la guerra'), con la que nos traen la épica y desconocida aventura de María.

Ya a la venta, el libro se presentó el pasado 26 de abril en

el Ateneo de Madrid y el 31 de este mes tendrá su puesta de largo en Petrer a las 20:30 horas en el Centro Cultural. Después, ambos autores acudirán a la 83ª Feria del Libro de Madrid, donde firmarán ejemplares los días 8 y 9 de junio en el emblemático Parque del Retiro.

¿Qué te sedujo de la historia de María y cómo llegaste a ella?

A mí me gustan los rincones olvidados de la historia y todas esas cosas que han pasado de puntillas por los libros. El primero que me habló sobre esta mujer fue Luís Mollá. Él es marino retirado, pero ha sido capitán de navío de la Armada y está muy versado en todo este tipo de temas marítimos relacionados con la historia.

Me habló de un documento que había encontrado sobre la segunda expedición que dio la vuelta al mundo, comandada por García Jofré de Loaysa en la que iba Elcano. Como sabemos, la primera fue la que partió al mando de Magallanes y culminada después por Elcano. Sin embargo, de esta segunda poco se sabe.

¿Cómo surgió la idea de escribir una novela en conjunto después de escuchar sobre el testamen-

to de don García y la historia de María?

En dicho testamento, don García decía que, si le ocurría algo en el viaje, le cedía a su hermano la esclava de color que llevaba consigo. María es un personaje desconocido que se supone que fue la primera mujer en circunnavegar la Tierra. Cuando Luís me lo contó, me gustó; y además ya habíamos hablado alguna vez de escribir una novela en conjunto.

Está reconocido por los historiadores que la mujer que realizó tal hazaña de ser la primera en dar la vuelta al mundo fue una botánica francesa. ¿Qué hay de realidad y de leyenda en la historia de esta esclava y cómo podemos estar seguros de que ciertamente fue la primera?

Lo que conocemos venía en el testamento que iba con Jofré de Loaysa en el viaje, pero no sa-

bemos nada más de ella. Él muere durante el viaje, al igual que Elcano, por ciguatera, una intoxicación alimentaria por comer un tipo de pescado intoxicado que les afectó al estómago.

Así que, por qué no pensar que esta mujer fue la que circunnavegó la Tierra siguiendo la expedición de su señor. Pero eso entra ya en el tema de la leyenda.

¿Cómo te has documentado?

En realidad, fue Luís el que se encargó de la parte histórica. Él dice que yo le puse el alma africana, así que la parte de ficción ha sido más cosa mía.

¿Qué tal ha sido la experiencia de escribir con otra persona un relato, a cuatro manos, cuidando de no pisaros el uno al otro?

Para mí ha sido muy fácil escribir con él, porque nos llamábamos constantemente y comentábamos lo que teníamos que escribir cada uno. Cuando escribes con otra persona tienes que dejar los egos a un lado.

¿A qué se debe que esta historia haya estado silenciada durante todos estos siglos?

Al no haber ninguna documentación, nada más que el tes-

tamento, no se conoce con total seguridad si esta mujer llegó a dar la vuelta al mundo. Sí que es real que María tuvo un hijo con don García, pero el personaje desaparece y no se sabe tampoco lo que fue de él.

¿Por qué te atraen tanto esos rincones desconocidos de la historia?

Son más interesantes. De los personajes conocidos ya se ha escrito mucho, pero no de los que no lo son tanto. Me gustan esas historias, aunque llevan mucho trabajo de documentación detrás.

¿Cuánto de ti hay en tus libros?

Aunque intentes no aparecer, un escritor siempre aporta algo en ellos de su experiencia o de lo que ha observado o vivido.

¿Tienes algún otro relato entre manos?

Estoy escribiendo una novela sobre los templarios, pero aún está en pañales.

«Estoy preparando una novela sobre los templarios»

«Me gustan los rincones olvidados de la historia»

«Cuando escribes un libro con otra persona tienes que dejar los egos aparte»

ENTREVISTA > Emma Zafón / Periodista y escritora (Llucena, Castellón, 19-agosto-1987)

«Nuestro propio sistema es machista»

Zafón es la autora de 'Casada i callada', centrado en la violencia de género en el medio rural

FERNANDO TORRECILLA

El machismo y la violencia de género son una lacra de nuestra sociedad que debemos eliminar. Por ello es determinante la publicación de libros como 'Casada i callada', de la periodista Emma Zafón, que relata episodios de fuerte ensañamiento dentro de un matrimonio que reside en el campo.

Su buena acogida ha permitido que esté en su segunda edición y que Zafón acuda a numerosas promociones, en pro de desvelar relatos tan injustos como violentos. Entre sus inminentes proyectos: superar un estresante 2024 y seguir conociendo un país como Argentina, "fascinante".

Tras estudiar en la Universidad Autónoma de Barcelona, completó un par de másteres y comenzó una trayectoria profesional que le llevó a diferentes puntos de nuestra geografía: Alcañiz (Teruel), Andorra, Tortosa (Tarragona), Castellón y, de nuevo, la Ciudad Condal, donde se ha estabilizado desde hace siete años.

¿Siempre te apasionó escribir?

Más bien fue una necesidad de hacer cierta catarsis sobre momentos complicados o que te remueven. Obviamente soy periodista y me gusta explicar historias o relatos; una manera de digerir ciertas cosas, como injusticias o violencias.

¿Quiénes fueron tus referentes periodísticos?

Fui oyente de 'Hoy por hoy' de la Cadena Ser durante años, ¡ni recuerdo cuántos!, escuchando a Iñaki Gabilondo, Carles Francino, Pepa Bueno... La época de Àngels Barceló no la seguí tanto.

Sobre todo he aprendido de los compañeros de trabajo, por encima de grandes nombres del panorama periodístico estatal.

En 2016 publicas un libro junto a Chimo Bayo.

Sí, se llamó 'No iba a salir y me lie'. Comencé a trabajar en la historia de la 'Ruta del bakalao', porque me interesaba a nivel cultural valenciano y el legado que dejó.

Por mi edad no pude vivir esos años, aunque sí me llegó mucho lo que sucedió. Me puse en contacto con él, le propuse trabajar juntos en el libro y accedió.



¿Cuáles son los recuerdos que tienes de esa experiencia?

Muy buenos. Trabajamos muchísimo, en un momento de mi vida que era jefa de informativos en Castellón, muchas horas fuera de casa.

Recuerdo también que pasé mucho sueño, trasnochando para escribir el libro, aunque obviamente me quedo con la experiencia, el aprendizaje, la gira, lo bien que nos lo pasamos, la amistad que me llevé...

¿Qué es 'Casada i callada'?

Es una novela, narrada en primera persona, de una mujer que como otras muchas tiene muy poca cultura de los límites y la violencia que se deben permitir en una relación.

«Me gusta explicar relatos; es una manera de digerir ciertas cosas, como injusticias o violencias»

Se enamora de una persona que idealiza y la fascina, situado en una clase social superior. Pronto se convierte en una relación desigual, donde hay violencia, que a ella le cuesta detectar y poner nombre, también porque hablamos de una generación determinada. Finalmente empieza a trabajar el problema y buscarle una solución.

Una relación tóxica.

Más bien una relación de violencia de género, prefiero separar los términos. Asimismo, sucede en un contexto concreto como es el medio rural, que tiene sus especificaciones.

Se trata de una historia ficticia, pero que bebe de los muchísimos casos reales que se producen, por desgracia.

«El libro es una historia ficticia, pero que bebe de muchísimos casos reales que suceden»

¿Sigue habiendo un notable machismo en nuestra sociedad?

Por supuesto, el propio sistema es machista. Se aprecia en todos los lados y poros, y forma parte de la estructura.

¿De qué modo puede mejorar?

Es sumamente complicado; se deberían abolir todas las estructuras de poder, así como las de género, y queda muchísima lucha por hacer.

¿Cómo es la acogida que está teniendo el libro?

Lo presentamos en octubre del pasado año y pienso que muy buena; vamos por la segunda edición, así que estamos satisfechos.

¿Tus próximos proyectos?

Ahora mismo estoy focalizada en la promoción del libro -Sant Jordi, Feria del Libro de València, Londres..., apenas me queda tiempo con ello y mi trabajo. ¡Mi proyecto es sobrevivir este año!; me daré por contenta.

¿Qué libros o autores te gustan?

Me gusta la variedad, siendo Manuel Vázquez Montalbán uno de mis favoritos, sobre todo la no ficción, como 'Crónica sentimental de la transición' (1985).

Otro tema que me apasiona es la política y economía en Argentina. Estoy bastante especializada, sobre todo la época peronista y lo que aconteció durante esos años.

¿Por qué ese país en concreto?

Lo he visitado dos veces; me encanta, es un país apasionante. Fui ya interesada, previamente, y seguidamente me retroalimenté, con una fascinación absoluta que va en aumento.

Es un país muy curioso, también a nivel económico, al ser un buen punto de partida para entender mucho de lo que sucede en todo el planeta.

¿Debido a la corrupción?

Especialmente por el funcionamiento del endeudamiento y el valor de las monedas.

«La política y economía argentina me fascinan, espejo de mucho de lo que pasa en el mundo»

ENTREVISTA > Abel Soler / Historiador y filólogo (Albaida, 18-agosto-1972)

«En muchas ocasiones la realidad supera ampliamente a la ficción»

Soler remarca la importancia de la etimología popular, en ocasiones tan imaginativa y curiosa

FERNANDO TORRECILLA

El historiador y filólogo, Abel Soler, autor de más de un centenar de libros -en concreto 117-, presentó recientemente 'Els noms dels pobles valencians', en el que hace un recorrido de norte a sur por nuestras 888 localidades, incluyendo los 542 municipios propios y los que son pedanías o dependen de otro.

Se trata de un trabajo exhaustivo que demuestra la riqueza lingüística de la Comunitat Valenciana, procedente principalmente de cinco lenguas: ibérica, latina, árabe, bereber y catalano-valenciana. El libro cuenta con una ficha de cada pueblo, indicando sus orígenes, cuándo se fundó y cuáles fueron sus primeros documentos, "que explican la evolución del nombre".

Soler publicó toda esta información primero en las redes sociales, aunque el éxito inmediato le condujo a una edición impresa. Asimismo, se ha preocupado de conocer qué significa cada localidad, su toponimia, "un patrimonio remarcable de nuestra cultura" y la etimología, determinante en muchos casos la popular.

¿Siempre quisiste escribir?

Sí, teniendo en cuenta que no soy escritor, que es el que elabora ficción. Soy historiador, me gusta más la historia, porque muchas veces la realidad supera ampliamente la ficción.

Me dedico a realizar todo tipo de productos culturales para ayuntamientos, mancomunidad o diputación sobre geografía, historia, turismo...

Acabas de publicar 'Els noms dels pobles valencians'.

Así es, ¡mi libro número 117!, como autor y coautor de historias locales. Es el resultado de toda la información que he



Presentación en Gaianes, en la Navidad de 2023.

acumulado a lo largo de estos años.

Me fascina la toponimia, rama de la filología e historia que exige aplicar amplios conocimientos para conocer el origen y el significado de los lugares.

¿Qué has descubierto?

Ya sabía, por ejemplo, que los nombres de los pueblos son un patrimonio intangible -lingüístico e histórico- de los valencianos que conviene preservar. Como cualquier patrimonio, los nombres, conservados durante siglos, se pueden estudiar, conservar y restaurar.

Si los valencianos nos extinguiéramos o fuéramos expulsados -como los moriscos en 1609- vendría otro pueblo e incorporaría otros nombres al paisaje.

¿Cuál es la acogida que está teniendo?

He hecho diferentes presentaciones, en pueblos pequeños (Gaianes, Fageca...), aunque realmente el libro fue un experimento que empecé a publicar en Facebook.

Eran entradas breves, divulgativas, que agradaron mucho sobre qué quiere decir Gandía, Xàtiva o València. Fueron numerosos los que lo compartieron, y decidimos pasarlo a papel.

¿Cómo lo has ordenado?

Por comarcas, de norte a sur -también alfabéticamente-, con datos de todos los municipios, incluso los más pequeños, pedanías, numerosas en zonas como Utiel-Requena u Orihuela.

A día de hoy dependen de otras localidades, pero muchos de ellos son históricos, como es el caso de La Torreta de Canals o Benifaraig, Carpesa y Borbotó, estos tres últimos absorbidos ahora por València.

Cuéntanos qué nombres son los que más te han sorprendido.

La pequeña población de Eslida, en la Plana Baja, por ejemplo, procede del bereber o amazigh y quiere decir 'la abeja reina'. Antiguamente se dedicaban a producir miel y curiosamente cuando fui allí me regalaron un bote de este producto.

¿Otros nombres por qué se repiten?

Todo tiene su lógica histórica. Tenemos el caso de Quatretonda y Quatretondeta, situados en comarcas de montaña distintas, pero no excesivamente alejadas.

Como es lógico pensar, los dos comparten etimología: del latín corte (corral) y tunda (esquileo). En ambos lugares se reunían los pastores para esquilar, en abril.

¿Lo fundaron los mismos?

No necesariamente, aunque comparten el mismo nombre latino, 'Corte tunda', que se arabilizó como 'Quart at-Tunda', Quartatonda en escritos medievales.

Después está la etimología popular, que atribuía el nombre a 'las cuatro casas de Tonda', que sería el nombre de un señor de la zona. En Montaverner, por poner otro caso, dicen que cuando Jaime I visitó el lugar le dieron un vaso de vino en la taberna y exclamó "¡Bon taverner!", y de ahí surgió el nombre.

Parecido a lo de 'esto es or, xata' (horchata).

Exacto, son falsas etimologías o pseudoetimologías (populares). Tenemos miles de patrones en nuestra tierra: pic y una

caña, Picanya; o un pal y una porta, Paiporta.

Eso es lo primero que nos dicen en los pueblos, pero si investigas un poco más puedes llegar a averiguar un significado más lógico.

¿'Beni' es 'hijo de'?

Sí, ha dado mucha toponimia árabe en la Comunitat Valenciana, al igual que 'al', artículo determinante. En íbero el prefijo 'ili' (ciudad) aparece en 'Ilike' (Elche).

Alicante procede del latín 'Luccentum', pronunciado 'Lukénto' en latín vulgar y filtrado por el griego 'Loukénton', que los árabes oyeron como 'Laqant'.

¿Tan enorme es nuestra riqueza lingüística?

Sin duda, es como un yacimiento arqueológico compuesto de capas y capas de civilizaciones anteriores, acumuladas y mezcladas en el paisaje durante siglos.

«Los nombres de los pueblos son un patrimonio nuestro intangible; conviene preservarlo»

«El libro gusta mucho a quienes quieren conocer qué significa Xàtiva, València o Gandía»

«Por comarcas, de norte a sur, y alfabéticamente, están ordenados los 888 municipios»

ENTREVISTA > M^a Engracia Sigüenza Pacheco / Docente y poeta (Orihuela, 24-agosto-1963)

«Compartir tu mundo también es expandirlo»

Sigüenza cuenta con tres poemarios y tiene otro con relatos, artículos de cine y literatura pendiente de corregir y recopilar

FABIOLA ZAFRA

La autora oriolana M^a Engracia Sigüenza ya cuenta con tres poemarios en el mercado que tratan diversos temas, algunos más triviales como los viajes y otros más delicados como la pérdida y la manera de afrontar la vida.

Desde AQUÍ en Orihuela hemos hablado con ella para que nos cuente con detalle su faceta más poética.

Durante tu trayectoria profesional has participado en diversos libros y publicaciones, ¿quieres destacar alguna?

Sí, y sigo participando siempre que puedo. Todas las colaboraciones que he realizado me han parecido muy enriquecedoras; es muy bonito colaborar con otros poetas. Trabajar en equipo te hace aprender mucho, compartir tu mundo también es expandirlo.

He participado en antologías como 'El libro de plomo', de la editorial Empireuma, en libros colectivos de la Fundación Miguel Hernández, y en revistas y periódicos: 'Cuadernos del matemático', 'Las nueve musas', 'Opticks magazine', 'Ágora', 'Voces insurgentes', 'Frutos del tiempo', minutocero.es, etc.

Y ¿desde cuándo te ha gustado la poesía?

Creo que fue en la adolescencia cuando empecé a iniciarme. En esa etapa de la vida estamos especialmente sensibles, necesitados de comprensión, precisamente porque nos estamos formando y no nos entendemos a nosotros mismos ni al mundo. Es una etapa convulsa y la poesía tiene el poder de calmar, de acompañar en el dolor o la tristeza.

En el instituto leía a Bécquer, Machado, Lorca o Miguel Hernández, y empecé a sentir fascinación por el misterio de la poesía. Una belleza que me cautivaba, aunque a veces no la entendiera.

Dicen que los poetas tienen la sensibilidad agudizada y una gran necesidad de expresarse. ¿Dirías que estas características te describen?

Sin duda, aunque esas características las compartiré con otras muchas personas, que encontrarán distintas maneras de expresarse, de mostrar su sensibilidad, ya sea a través del arte o de otra forma.



M^a Engracia Sigüenza en la presentación de 'Luminarias'. Biblioteca María Moliner (Orihuela).

Para mí, la poesía es una necesidad y una compañía, ya sea escribiendo o leyendo poemas de tantos poetas que admiro. Necesito tenerla cerca.

¿Cómo te decidiste a publicar tu primer libro en 2018, 'El fuego del mar'?

Realmente nunca he sentido la necesidad imperiosa de publicar, pero fui entendiendo que los poemas se deben compartir, que tienen menos vida si permanecen guardados en un cajón.

Ya había participado en algún recital y me había dado

cuenta de que, a pesar de ser un género minoritario, a muchas personas les gustaban mis poemas y me preguntaban dónde podían conseguirlos. También fue importante mi amistad con el poeta José Luis Zerón, al que admiro y aprecio, que siempre me animó y creyó en mi poesía.

¿Qué tal fue su acogida y las críticas?

Fueron muy positivas. Lo recuerdo todo con mucho cariño y emoción, porque el primer libro siempre es un momento especial.

No olvidaré el email que recibí de la editorial donde envié el manuscrito; decía cosas muy bonitas de mi libro. Era la primera vez que exponía mis poemas; que les gustara y quisieran publicarlo me emocionó mucho.

Un año después publicas 'Huellas en el paraíso'. ¿Qué cuenta este poemario?

Es un libro que nació de mi pasión por los viajes y por el arte en todas sus vertientes. He tenido la suerte de poder viajar y la mayoría de los lugares que he vi-

sitado me han inspirado muchas sensaciones que he ido plasmando en poemas.

Los fui reuniendo y decidí publicarlo. Es una especie de diario poético de mis recuerdos viajeros.

Y el año pasado presentaste 'Luminarias'. ¿Qué mensaje pretendes transmitir este libro?

Tiene tres partes unidas por el hilo conductor de la búsqueda de la luz. La luz del recuerdo en la primera parte, donde todos los poemas hablan de mi infancia y de mi familia; la de la vida en la segunda parte, y la del arte en la tercera.

Una búsqueda de la luz que lleva implícito no huir del dolor de su ausencia, porque para sentirla y vivirla es necesario conocer su antítesis; en eso consiste vivir plenamente la vida.

Con las críticas que te llegan, ¿crees que lo has conseguido?

Las críticas han sido buenas, pero lo cierto es que no conozco a nadie que escriba y sienta que ha conseguido transmitir a la perfección todo lo que sentía. Yo, al menos, muy pocas veces considero que el poema ha quedado perfecto, casi siempre pienso que no he conseguido encontrar la palabra o palabras que pudieran describir la potente imagen que me golpeaba la cabeza.

No obstante, en la presentación de 'Luminarias' noté mucha emoción entre el público, y al final, varias personas comentaron con lágrimas en los ojos que habían sentido muy dentro los poemas que había recitado. Eso para mí es la crítica más positiva que podía recibir.

¿Tienes más proyectos en mente para futuras publicaciones?

Sí, tengo un nuevo poemario, relatos, artículos de cine y literatura pendientes de corregir y recopilar, pero no tengo prisa. Actualmente mi trabajo también me absorbe y me ocupa mucho tiempo, aunque lo que de verdad me interesa es seguir escribiendo y aprendiendo.

¿Dónde podemos encontrar tus libros?

En internet se encuentran enseguida, también a través de las editoriales Celesta y Ars Poética y, por supuesto, en las librerías. En Códex (Orihuela) siempre han tenido mis libros.

«Para mí la poesía es una necesidad y una compañía, necesito tenerla cerca»

«Muy pocas veces considero que el poema ha quedado perfecto»

«A veces me resulta difícil encontrar la palabra que describa la imagen que tengo en la cabeza»

Magnia: exposición de imágenes históricas de València creadas con IA

Visitamos la primera colección de imágenes que reimagina el pasado de la ciudad de València, gracias a la sintografía

ALEJANDRO CARRILERO

Hasta mitad del mes de mayo se puede visitar de manera gratuita la exposición 'Magnia: la historia jamás contada. Fotorreporteros sintéticos a través del tiempo'. Organizada por Prodigioso Volcán y la Librería Railowsky, se trata de una colección de imágenes que reimagina el pasado de València, gracias a la sintografía, es decir, mediante imágenes sintéticas creadas con Inteligencia Artificial (IA).

“Para nosotros es una gran satisfacción inaugurar esta exposición precisamente en València, pues muestra muy bien nuestros valores y nuestro compromiso con la cultura, el tejido empresarial y el territorio”, señala a AQUÍ en València Esther Castellano, directora de Transformación de Negocio en Prodigioso. “Nos gusta abrazar a los territorios en los que tenemos presencia, y este es un gran ejemplo de ello”, añade.

Juan Pedro Font de Mora, fundador y actual responsable de la Librería Railowsky, pone de relevancia como “esta muestra supone un homenaje al pasado de la ciudad lleno de grandes momentos, que llenan los libros de historia y que valiéndose de las nuevas herramientas de IA podemos ahora disfrutar”.

València en imágenes

Magnia es una agencia ficticia de fotorreporteros que viajan al pasado para capturar escenas históricas valencianas. Según explica Pablo Escobedo, redactor creativo especializado en IA de Prodigioso Volcán, y uno de los creadores de la muestra, “la historia de Valencia ha sido un pretexto ideal para echar a andar Magnia. La hemos mezclado en la misma cubeta de revelado con IA y con las vanguardias fotográficas del siglo XX para obtener historias”.

Es una agencia ficticia de fotorreporteros que viajan al pasado para capturar escenas históricas valencianas



Foto ©PabloOrtuño.

Para Jorge Espejo, director creativo de Prodigioso Volcán, y también creador de la muestra, “Magnia es un homenaje a los grandes de la fotografía a través de la IA, pero sobre todo es un ejercicio narrativo con un nuevo tipo de dirección de arte que comienza a entenderse con los algoritmos generativos”.

Fotorreporteros sintéticos

Por otro lado, matiza Escobedo, “nos hemos inspirado en Cartier-Bresson, en Capa, Inge Morath o Man Ray, pero su genialidad es irreplicable. Ellos partieron de otras artes, como la pintura, para enaltecer la fotografía. Los creadores que usan IA deberán aprender de la fotografía para dignificar esta nueva forma de expresión”.

«Esta muestra supone un homenaje al pasado de la ciudad» J.P. Font de Mora (Railowsky)

En este sentido, Espejo señala que “esta nueva herramienta no debería eximir del conocimiento de la técnica fotográfica. Si una persona va a generar una fotografía (o sintografía, mejor) mediante esta técnica debería tener conocimientos de fotografía, si no el resultado que le dará la inteligencia artificial lo aceptará como válido y no cultivará el espíritu crítico que tan importante es en la creación”.

Personajes históricos

Entre las instantáneas que forman parte de la primera colección de Magnia se encuentran la toma de la ciudad por las tropas aragonesas, retratos en Polaroid de El Cid, de Rodrigo de Borja (Papa Alejandro VI), Napoleón, Isabel La Católica, Jaume I, María Antonieta de Austria, o fotografías surrealistas a lo Man Ray de los símbolos de la comunidad.

Desde Prodigioso Volcán destacan que “lo hemos tomado como una herramienta de experimentación para contar una historia, que es en gran parte lo que muchos fotógrafos en los que nos hemos basado han realizado a lo largo de su carrera”.

Inteligencia artificial

“La IA aplicada a la creación fotográfica nos permite convertir en imágenes recuerdos imposibles; momentos clave de la historia que sabemos que ocurrieron antes de llegar nosotros, pero que nunca antes hemos visto en clave realista”, apuntó durante la inauguración de la exhibición Esther Castellano.

“De este modo, nuestro objetivo ha sido homenajear el pasado de la ciudad de Valencia lleno de grandes momentos que llenan los libros de historia y que valiéndonos de las nuevas herramientas de IA podemos ahora disfrutar”, concluyó la también presidenta de Dircom Comunitat Valenciana y Región de Murcia (CVM).

Homenaje a los grandes fotógrafos

En esta línea, Pablo Escobedo asegura que es “un homenaje a los grandes fotorreporteros del siglo XX, hecho con inteligencia artificial. La muestra se basa en una pregunta: ¿Qué habría pasado si la fotografía se hubiera inventado hace veinte siglos?”.

Y responde que “tendríamos fotografías de la fundación de

Valencia Edetanorum, de la toma de la ciudad por Jaume I o un retrato polaroid de Isabel de Villena. Hemos podido reimaginar estas escenas gracias a modelos de IA y recrear no solo el momento, sino las características técnicas de la fotografía analógica”.

Hasta el 15 de mayo se podrá visitar esta novedosa exposición en la Librería Railowsky, que Prodigioso eligió porque “Juan Pedro Font de Mora es una referencia en el mundo de las librerías, y una persona entrañable con la que nos entendemos estupendamente, ya que tiene la misma ambición de evolucionar acompañados de las nuevas herramientas y oportunidades que nos ofrece la tecnología, y a las que no podemos dar la espalda”.

Imágenes generadas con IA inspiradas en Cartier-Bresson, Capa, Inge Morath o Man Ray

ENTREVISTA > Sari Miró / Pintora (Alcoy, 19-junio-1952)

«Disfruto destruyendo mi obra, es cuando me siento liberada»

La artista tiene tres proyectos en liza, entre ellos la nueva serie de 'Arquitectura y Geometría'

FERNANDO TORRECILLA

El talento artístico de Sari Miró se manifestó bien pronto, vocacional, aunque tuvo que aprenderlo de un modo autodidacta, "pintando para diferentes empresas". Seguidamente, en una etapa más madura, siendo madre de dos niñas (Silvia y Sara), se matriculó como visitante en la Facultad de Bellas Artes de València mientras seguía formándose en Alcoy.

"Anteriormente ni me había planteado estudiar esa carrera porque no sabía que existía", señala con resignación, "pero siempre tuve inquietudes por mejorar y prepararme". Fruto de esta necesidad de cultivarse, un viaje a Berlín (Alemania) provocaría un cambio en su forma de pensar y expresarse, más marcada por el expresionismo abstracto.

Son numerosos los proyectos que Sari gestiona a día de hoy, como finalizar la serie de obras sobre 'Arquitectura y Geometría', dedicada a la profesión de su hija mayor. Anteriormente, la serie 'Berlín', determinante en su carrera, honró la figura de Sara, su otra hija, entonces trabajando en la apasionante capital germana.

¿Qué importancia tuvo el claroscuro en tus inicios?

Fue primordial. Estuve nueve años en la Escuela de Bellas Artes de Alcoy, haciendo fundamentalmente claroscuros, quizás demasiados, porque no nos dejaban tocar el color hasta abril.

¿Dónde te habías formado?

Por mi cuenta, totalmente autodidacta. Estaba en una oficina, haciendo mecanografía -entre otras labores-, pero lo que realmente me llamaba la atención era el mundo artístico.

Les dije a mis padres que dejaba la oficina para pintar, pese



a que, en Alcoy, a finales de los sesenta, no había ningún sitio específico para hacerlo. Aquí, en esos años, se pintaba mucho, pero sin formación.

¿Cómo evoluciona seguidamente tu obra?

Durante mi último año en la escuela le propuse al profesor, Emilio Blanes, que me dejara ir un poco más por libre. Me ubicaron en otra sala, investigué e hice lo que realmente quise: descubrí

lo difícil que es destruir, después de construir tantos años. Implícitamente saltarme las normas.

Al mismo tiempo me daba clases Blai Tomás Ibáñez en Ontinyent, con una temática totalmente diferente, porque recordemos que partía prácticamente de cero.

¿Qué sucedió en un viaje a Berlín?

Me desplazé a la capital alemana porque mi hija menor estaba trabajando allí. En Berlín cambié el chip totalmente, como se aprecia en la serie de cuadros que le dediqué, con especial protagonismo de la Puerta de Brandeburgo y Tiergarten.

Pasaba por un proceso de cambios y evolución, quemando etapas y buscando mi camino. Descubría otro tipo de arte y no dejaba de estudiar.

¿Tanto te transformó?

Visité museos, me empapé del expresionismo alemán y a mi

vuelta me replanteé qué pintar. Berlín me inspiró e hice toda una serie sobre la ciudad actual (no la ocupada), expuesta poco antes de la pandemia.

¿Cómo defines tu estilo?

Muy propio y personal, basado en numerosas referencias, de artistas tan dispares como Willem de Kooning, Francis Bacon, Antoni Clavé, José Guerrero, James Turrell, Bruce Conner...

¿Luchas entre la tradición y la modernidad?

Puede ser, porque no estoy conforme en una abstracción, pero tampoco en una figuración. En mi serie de 'Berlín', por ejemplo, sí destruyo la figuración; mientras la otra, 'Arquitecturas y Geometrías', es más abstracto y geométrico.

Entré en un mundo más de conceptos, cuando siempre ha-

bía estado mucho más formada a nivel de técnica.

¿Disfrutas más en esta segunda serie?

He encontrado mi camino y cómo plasmarlo. Sin embargo, una obra debe pasar por todas las etapas, comenzando con una idea, que al finalizarla muchas veces es totalmente distinta.

Afortunadamente, al no basarme en nada en concreto, trabajo y valoro la obra, pese a que no me acabe de agradar. Realmente disfruto cuando la destruyo, es entonces cuando me siento liberada.

Es curioso.

Sí, porque no siempre disfruto de la misma forma. Hay cuadros que los valoro plenamente hasta el final. Otras obras, que aparentemente son muy atractivas, me han costado muchísimo y no estoy conforme.

En esos momentos de disconformidad soy totalmente yo, porque aprovecho los colores de la paleta; soy rápida y surge otra obra totalmente diferente, muy fresca. Por desgracia, no pasa siempre.

¿En qué estás trabajando ahora?

Llevo al mismo tiempo tres proyectos. Recientemente, el pasado 3 de mayo expuse la serie 'Berlín' en Altea; estoy dentro del colectivo Dones Artistes de la Mancomunidad de l'Alcoià i el Comtat (DAMAC), en la que haremos diversas muestras en lo que queda de año; y estoy acabando la serie de 'Arquitecturas y Geometrías'.

¿Se puede vivir del arte en España?

El arte es vocacional y no se puede vivir de él; únicamente dedicándote en exclusiva, con muchas horas y formación. También es clave aprender de otras obras.

«Berlín me cambió el chip totalmente, estaba en un proceso de cambios y formación»

«Tengo un estilo muy personal, disconforme tanto de la abstracción como de la figuración»

«Cuando no me gusta una obra, destruyo la base y hago que surja una nueva, más fresca»

ENTREVISTA > Rebeca Plana / Artista (Albalat de la Ribera, 20-enero-1976)

«Necesito hacer las cosas al 3.000%»

La singular artista presenta su trabajo más ambicioso, la exposición 'Untdelemn'

FERNANDO TORRECILLA

Rebeca Plana es una artista diferente, en parte quizás por sus orígenes, un pueblo pequeño, "donde tienes que convivir con la gente y su 'maldad', entre comillas". Sin embargo, a base de esfuerzo ha sabido transformar esas emociones en unas obras llenas de sentimientos, plenamente suyas.

Ha conocido también la parte negativa del arte, los celos o el qué dirán, "porque los artistas somos los que tenemos la mente más abierta, pero también la más cerrada". Se habla de la libertad artística, agrega, "aunque no lo somos en realidad".

Licenciada en Bellas Artes, obtuvo matrícula de honor en su proyecto final de carrera, prólogo de una trayectoria con constantes éxitos y cambios, evidentes en su último proyecto, la exposición 'Untdelemn' (Sala Xirivella Soriano). "Comienzo a asimilar quién y cómo soy", señala con positividad Plana, también mentora de alumnos en la Universidad Politécnica.

¿Tu vena artística de dónde procede?

De la propia naturaleza, pues en mi casa no hay otros artistas; soy una rara avis. Nací en un pequeño pueblo y he visto desde pequeña a la gente tejer y hacer bolillos, con un afán creador, además de agricultores trabajando en el campo desde primera hora de la mañana.

Todo ello se me fue impregnando, junto a mi enorme curiosidad: veía a mis padres con libros en las manos, he querido saber el porqué de las cosas y he sido una chica muy despierta.

¿Cómo es tu estilo?

Indescriptible es el estilo de Rebeca Plana. Sí es cierto que bebo del expresionismo alemán, heredado después por los americanos. Es abstracción pura y dura, sin ningún tipo de figuración.

Son un cúmulo de sentimientos explotados en un bidimensio-



nal de gran formato. Es un estilo depurado a lo largo de la constancia, explicando la mejor historia de mí misma, la más natural.

¿Ese es el mensaje que quieres enviar?

Exacto, el ser natural delante de una obra es lo más fabuloso. No debe ser algo impostado; me muestro tal y como soy, plenamente emocional.

Por eso es muy importante la relación que tengo con la gente de mi pueblo, tan natural, especialmente con la gente mayor. Las personas ahora tenemos miedo a mostrarnos en ocasiones.

«El mío es un estilo depurado en la constancia, explicando la mejor historia de mí misma»

¿Sientes ese miedo?

Sí, a enseñar mi trabajo, especialmente el que mostré el pasado 19 de abril, la exposición 'Untdelemn'. Más de sesenta cuadros en gran formato, fruto de una labor constante de lo que me ha ido pasando después de un momento de rotura personal y de cambios.

Fui traicionada por una persona que quiero. La deslealtad en el trabajo, amigos, pareja o en cualquier ámbito es lo peor que se le puede hacer a una persona, muy superior a la mentira.

¿Cómo ha ido evolucionando tu obra?

Muchísimo, como mi vida interior. Parte del dolor, para llegar a la pasión, la calma y el saber qué pinto, porque en el fondo todos tenemos los mismos sentimientos -amor, celos, miedos...- y ¿por qué no vamos a hablar de ellos?

En mi caso es la abstracción, que no deja de ser la primera expresión de un niño. También pinto con amor, para que los que tienen amor por el arte compren mis obras (ríe).

En 2008 te diagnosticaron trastorno bipolar, ¿en qué medida afectó a tu trabajo?

Me creé como una especie de fantasía, pero al cabo del tiempo otro psiquiatra me dijo que no tenía ningún tipo de trastorno bipolar, sino que soy una persona con altas capacidades y sumamente intensa.

Necesito saborear la vida; hago las cosas al 3.000%. Cuando me diagnosticaron aquello, comenzaba a ser lo que ahora soy.

¿Estás ahora en uno de tus mejores momentos?

En el principio, tanto a nivel personal como artístico. Estoy en la mitad de mi vida, también como mujer; no he querido ser mamá y comienzo a asimilar quién soy, cómo soy... Me he encontrado a mí misma después de muchas cosas que me han sucedido, la mayoría escogidas por mí.

Me duele, como a todos, que me digan que soy una persona extremadamente intensa, pero no sé ser de otro modo.

El año pasado colaboraste con la Feria Internacional de Arte Contemporáneo (ARCO).

Sí, es una historia muy bonita. Hace unos veinte años fui por primera vez a la galería Metta y me prometí exponer un día allí. En ese momento lo hacía Andreu Alfaro, fallecido en 2012.

Tiempo después, en 2019, mi galerista, Álvaro Alcázar, me propuso exponer en esa sala, reto que hemos conseguido. Creo mucho en la relación entre artista y galerista; nos necesitamos.

¿Se puede vivir del arte en España?

Siendo constante, tenaz y creyendo en ti mismo, sí.

«Me duele que digan que soy una persona muy intensa, pero no puedo ser de otro modo»

«Siempre he querido saber el porqué de las cosas y he sido una chica muy despierta»

ENTREVISTA > Alex Pérez-Cejuela / Artista (València, 27-octubre-1995)

«Compartir tu intimidad es una herramienta que desarma a las personas»

Actualmente reside en Nueva York, donde en junio celebrará una Jornada de Puertas Abiertas

FERNANDO TORRECILLA

Alex Pérez-Cejuela, artista por los cuatro costados, sobrellevó durante años aspectos que le incomodaban, como la relación que tenía con su nombre anterior. “Tomé consciencia de ello estando profundamente insatisfecho”, releva, con unos problemas de identidad que le impedían incluso llevar una vida normal.

Creó entonces el personaje de ‘Super-Álex’, un alter ego, “un refugio”; y comenzó a presentarse con el nombre neutro de Álex en los círculos artísticos. Sin embargo, poco después se dio cuenta de que siempre había sido ‘Super-Álex’, no ese personaje que había elaborado de forma inconsciente.

Alrededor del Mundo

Estudió Comunicación Audiovisual en la Universitat Politècnica de València (UPV), en Gandía, principalmente porque le interesaba la producción musical. Llegó a tocar en alguna banda de rock y también tiene formación en clarinete y piano (que sigue practicando). Pero mientras avanzaba en la carrera fue aproximándose a la imagen, haciendo fotografía, videos y cine.

Son muchos los proyectos que ha realizado o tiene pendiente, como muestras en Madrid, Polonia, México o Nueva York, donde reside actualmente. También sorprenderá próximamente con su talento en Los Ángeles y Chile, antes de regresar en julio a la capital de España, ciudad que considera su casa.

¿Ahora eres más feliz?

Muchísimo más, teniendo el apoyo incondicional de mis padres. Les costó un poco más el cambio de nombre, por un fuerte arraigo familiar.

«Ahora mismo me estoy descubriendo, sin miedo y sin preocuparme dónde me va a llevar»



El cambio, además, ha sido progresivo; la primera vez que me presenté como Álex fue poco antes de las Navidades de 2022.

¿Habrá más permutas en tu vida?

Ahora mismo diría que no, pero no al cien por cien. Por ejemplo, hace un año pensaba que no utilizaría los pronombres ‘elle’ y ahora lo hago con naturalidad.

Todo forma parte de un proceso en el que me estoy descubriendo sin miedo y sin preocuparme dónde me va a llevar.

¿Artista desde cuándo?

Llevo toda la vida haciendo arte. No sé si nací artista, pero me ha interesado desde siempre: escribiendo, dibujando, haciendo fotos desde los trece años... En la cámara encontré un medio de expresión.

Mis referentes iniciales eran musicales, como ‘Green Day’,

aunque la propia vida te va conduciendo a nuevos.

¿Qué pasó en Poznan?

Escogí realizar el año de Erasmus en Polonia, en 2017, pues siempre he tenido una fuerte vinculación con las culturas eslavas y sus idiomas, que me encantan pese a su complejidad.

En Poznan, donde vivía, estaba en una universidad puramente de arte y tenía muchísima libertad para desarrollar mis

«Trabajo en diferentes formatos, aunque lo que importa es lo que quiero o necesito contar»

proyectos. No iba a clase, sino a tutorías, y produjeron en mí un cambio en mi perspectiva, de poder hacer cosas no solo para un cliente, sino también para mí. Descubrí asimismo la fotografía analógica, la química, que me enamoró: ver los procesos del laboratorio, cómo aparece la imagen en el papel.

¿Cuál es tu estilo?

Trabajo con diferentes medios -fotos, vídeos, escritura, performance..., porque sobre todo me importa qué quiero o necesito contar. Decido entonces cómo lo puedo explicar, creando de esa forma.

Mi arte es confesional, hablo de mis vivencias propias, pues compartir la intimidad es una herramienta superpoderosa para desarmar a las personas. No esperan observar algo tan personal e íntimo; les impacta, les emociona y, a la vez, les gusta al conectarles con experiencias propias similares a las mías.

¿Es interseccional?

Sí, porque todo está muy conectado. Uno piensa, cuando tiene una idea, que se ha creado de forma independiente, pero no es así, estamos unidos por hilos invisibles.

Anteriormente me ocasionaba inseguridad crear este tipo de cosas, pensaba ¿a quién le va a importar lo que me ha sucedido? Pero finalmente llegas a la conclusión que sí interesa, porque la experiencia humana es universal.

Háblanos de la exposición sobre tu árbol genealógico.

Fue la rama materna, el de mi padre será un trabajo para más adelante. Esta exposición, ‘Surcos’, resultó un proceso larguísimo, de dos años, con infinidad de vertientes. Residía en Madrid y pensé en la pandemia, en ese momento de histeria colectiva, que no iba a volver a verlos más. Vislumbraba su muerte -especialmente la de mi abuelo, Enrique López, y mi madre- sin yo haberles hecho un buen retrato.

¿Fue como un homenaje?

Así es, un deseo profundo que pude llevar a cabo a mi regreso a València, en verano de 2020. Me sirvió también de catalizador, investigando al mismo tiempo sobre mi familia y mi propia identidad.

¿Qué estás haciendo en Nueva York?

Trabajo como profesore de fotografía y he logrado hacer varias exposiciones. En una, colectiva, mostré ‘Autorretrato como San Sebastián’, que tanto significa para mí.

Está siendo una experiencia única y en junio celebraré un festival de performance llamado ‘Jornada de Puertas Abiertas’, en casas particulares.

«En la exposición ‘Surcos’ hice un homenaje a mi familia materna, sobre todo a mi abuelo»

ENTREVISTA > Macu Seguí / Artista textil (Alcoy, 18-marzo-1960)

«Elaboro mi arte según voy imaginando»

La artista textil, con un estilo muy personal, acaba de presentar 'Elements en equilibri'

FERNANDO TORRECILLA

El arte que crea Macu Seguí es totalmente diferente al habitual, confeccionado mediante materiales reciclados de la industria textil, en la que estuvo trabajando muchísimos años. "Veía todo lo que se tiraba y en mi mente pensaba cómo podría aprovecharlo", expresa.

Estuvo, de hecho, demasiado tiempo esperando a decir "este es mi momento", que llegó de la mano del llamado Proyecto Dones Artistes Rurals (DAR), que da visibilidad a las artistas que están en un ámbito más rural.

Desde 2020 se dedica en exclusiva a su arte, aunque reconoce que tanto ella como su estilo todavía no son excesivamente conocidos. Entre sus próximos proyectos, tres exposiciones con el colectivo Dones Artistes de la Mancomunitat de l'Alcoià i el Comtat (DAMAC) -el primero en junio-, y una participación en la muestra Juan Gil Albert, prevista para el 20 de mayo.

¿Cómo fueron tus inicios en la industria textil?

Debido a que no quería estudiar, me obligaron casi de inmediato a trabajar con quince años. He estado en el textil gran parte de mi vida, también formándome, siendo un trabajo extremadamente duro para la espalda.

Hasta que fuiste a una exposición de Aurelia Masanet.

Así es, a la que acudí de casualidad, a mediados de los ochenta. ¡Me encantó!, porque la pintura me gusta, pero no la acabo de entender. En cambio, hacer cosas con hilos me pareció ¡tan fascinante!

Después me di cuenta de la cantidad de producto que se tira, imaginándome cómo lo podría emplear para hacer mis obras. Poco a poco tuve el síndrome de Diógenes, que es la acumulación de materiales.

Precisamente, ¿cómo realizas tus obras?

«Las mujeres no teníamos visibilidad; era el hombre el que llevaba la batuta en el arte»



Realmente los tapices se hacen de abajo hacia arriba, empujando, lo contrario a lo que hago yo. Se trata de una técnica que sorprende muchísimo a los que realizan algo parecido.

Paulatinamente me he dado cuenta de aspectos que se pueden mejorar, pese a que no me dediqué de lleno a esta función hasta hace poco (2020), gracias a entrar en un proyecto.

¿El Proyecto DAR?

Sí, iniciado en València con el objetivo de dar a conocer a las artistas rurales, que no se conocen entre ellas y no se les ha dado visibilidad, debido a que siempre ha sido el hombre el que ha llevado la batuta del arte.

En Alcoy se notaba especialmente; se pintaba sobre todo comercial, hombres y mujeres, pero de nosotras apenas se hablaba.

¿De qué modo defines tu estilo?

Contemporáneo, porque no tiene que ver con nada que puedas imaginarte. Elaboro según van llegando cosas a mi imaginación.

Antes sí que copiaba un poco, observaba y miraba otras obras y las interpretaba a mi estilo. Ahora no, comenzando de una forma y acabando de otra.

Recientemente expusiste 'Elements en equilibri' en Ivam Cada.

El pasado 3 de abril. Fue superbien y estoy muy contenta, porque se trata de una pieza que la hice expresamente para ese lugar, el denominado 'Espai Ordit'.

¿Qué mensaje querías lanzar?

Realicé un esbozo sobre los cuatro elementos de la naturaleza: tierra, fuego, mar y aire, colocándolos en relación con el textil.

«Mi estilo es totalmente contemporáneo, no tiene que ver con nada que se pueda imaginar»

La tierra es la base, lo que necesitamos nosotros para vivir. La interpreté a mi forma, al igual que el agua y el fuego, mediante colores muy fuertes. El aire se aprecia en la parte en la que el tapiz no está del todo abigarrado.

¿Por qué prefieres trabajar grandes formatos?

Mis primeros trabajos no lo eran, pero a partir de exponer en Espai Ordit he descubierto que me gustan las cosas grandes. El tapiz 'Elements en equilibri', por ejemplo, mide 1,70 x 1,65 metros, y estuve dos meses para completarlo. Dependiendo del hilo tardo más o menos en realizar mis trabajos.

También te gusta que tengan una fuerte carga simbólica.

Sí, que representen algo; pero no siempre, porque a veces inicio una obra, con un sentido, y acaba siendo otro totalmente diferente.

Según voy trabajando le doy un sentido u otro, fruto de mi improvisación en ocasiones, porque voy aprendiendo de mí misma.

¿De tu arte se puede vivir?

Es difícil, también porque hasta ahora soy poco conocida: solo he vendido dos obras pequeñas que expusimos en la Feria MADart. Hoy en día, del arte únicamente se puede vivir si eres extremadamente popular.

¿Cuál es tu obra más representativa?

La que he finalizado hace pocas semanas, que representa un propio telar. Se llama 'Telear' y la he presentado a un concurso.

¿Qué otros proyectos tienes en marcha?

Sobre todo las tres exposiciones que vamos a hacer con el colectivo DAMAC: la primera en Banyeres en junio y las otras dos pasado el verano.

«A raíz de 'Elements en equilibri' he descubierto que prefiero trabajar en grandes formatos»

20
24

MAYO

agenda cultural

Carmen San José

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

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

10 de mayo

MARÍA DEL MAR BONET



Teatro Calderón (Plaça Espanya, 14).
Entrada: 15 €

MÚSICA
ALCOY | V: 20 h

10 y 12 de mayo

VALE LA PENA

Dani Rovira hará un repaso desde el humor a esos sentimientos que la sociedad estigmatiza hoy día.

Auditorio.
Entrada: 27 €

HUMOR
TORREVIEJA | V: 20:30 h y D: 19 h

11 de mayo

GRISON BEATBOX

Teatro Cortés (c/ Comunidad Valenciana, 11).
Entrada: 10 €

MÚSICA
ALMORADÍ | S: 20 h

ÁNGEL STANICH

Teatro Castelar (c/ Jardines, 24).
Entrada: 20 €

MÚSICA
ELDA | S: 21 h

16
MAYO

EL GRAN RETO DE LA HUMANIDAD



El cambio climático ha mermado la humanidad, volvemos a una sociedad parecida a la edad media pero con más recursos y, sobre todo, esperanza.

Viviremos dos períodos soterrados bajo tierra; en verano con las olas de calor no podemos salir al exterior sin sufrir los rayos ultravioleta y en invierno

no tampoco a causa de la congelación. En primavera y otoño saldremos a abastecernos y sobrevivir los otros dos enterrados.

Teatro Calderón.
Entrada: Consultar.

TEATRO
ALCOY | J: 19:30 h

11 y 12 de mayo

ABBA LIVE TV



Concierto dramatizado homenaje al cuarteto sueco ABBA.

Gran Teatro.
Entrada: 25 a 28 €

MÚSICA
ELCHE | S: 20 h y D: 19 h

12 de mayo

LAS NOVIAS VIUDAS (musical)



Reme, una joven a la que han llevado al Teatro Principal de Alicante, convertido en prisión provisional para mujeres al terminar la Guerra Civil, se ve obligada

a cantar a sus carceleros para salvar la vida.

Teatro Principal.
Entrada: 10 a 20 €

TEATRO
ALICANTE | D: 19 h

14 de mayo

LA NIT EN BLANC (narrativa)

Hay noches en las que los lobos están en silencio y aúlla la luna. Hay noches llenas de cuentos que se perdieron en busca de voz.

Teatro Principal.
Entrada: 12 €

NIÑ@S Y MÁS
ALICANTE | M: 20:30 h

16 de mayo

MARÍA PAGÉS (flamenco)



El espectáculo es una narración poderosa construida con solos y coreografías corales, perfectamente hiladas. Su personaje aúna la singularidad individual de cada intérprete y la fuerza arrolladora del grupo.

Teatro Principal.
Entrada: 24 a 36 €

OTROS
ALICANTE | J: 20:30 h

17 de mayo

ADDA SIMFÒNICA ALICANTE

Con Irene Theorin (soprano) y Josep Vicent (director titular).



TEMPOR - ADDA
SIMFÒNICA
ALICANTE 23 / 24

Pasiones

www.addaalicante.es

DESTACADOS MAYO:



T21. A11.
SABADO 4 - 20.00H

"Bohemia"
ADDA SIMFÒNICA ALICANTE
SENJA RUMMUKAINEN, VIOLONCHELO
TOMÁS BRAUNER, DIRECTOR INVITADO
Smetana, El Moldava de Mi Patria
Prokofiev, Sinfonía Concertante para violonchelo y orquesta
Martini, Sinfonía núm. 4



T22. A12.
VIERNES 17 - 20.00H

"Para un Nuevo Amanecer"
ADDA SIMFÒNICA ALICANTE
IRENE THEORIN, SOPRANO
JOSEP VICENT, DIRECTOR TITULAR
Strauss, "Cuatro últimas canciones"
Frühling (Primavera)
September (Septiembre)
Beim Schlafengehen (Al irme a dormir)
Im Abendrot (En el ocaso)
Shostakovich, Sinfonía núm. 7 "Leningrado"



LA GUITARRA
DOMINGO 5 - 20.00H

ALEJANDRO HURTADO
Guitarra flamenca



LA GUITARRA
SABADO 18 - 20.00H

ALEJANDRO HURTADO
Guitarra clásica



ALMANTIGA
VIERNES 10 - 19.00H

EMILIO VILLALBA, laúd árabe, guitarra morisca, rabad andalusí, salterio.
SARA MARINA, támara, bendir, ríp y darbuka.



ALMANTIGA
SABADO 25 - 19.00H

LES SACQUEBOUTIERS DE TOULOUSE
GRÉGORY DALVIN, acordeón
BENOIT ALBERT, guitarra
DANIEL LASSALLE, sacabuche
FLORENT TISSEYRE, percusión



Descubre aquí la programación:



Con la colaboración de:
Sabadell
Fundación



ADDA.
Entrada: 30 a 40 €

MÚSICA
ALICANTE | V: 20 h

ANIMALES DE COMPAÑÍA



La obra transcurre en una misma noche, durante la cena. Es la mentira de un grupo de amigos que deciden simular una realidad inexistente para poder proteger a uno de los personajes. La necesidad de inventar historias para esconder las propias inseguridades y crear una ficción donde cada uno puede convertirse en una persona mejor.

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €

TEATRO
ALICANTE | V: 20:30 h

ORGASMOS, LA COMEDIA

Comedia que trata las diferencias entre hombres y mujeres y la convivencia en pareja. Se remonta desde Adán y Eva hasta la actualidad.

Palau Altea Centre d'Arts.
Entrada: 18 a 20 €

TEATRO
ALTEA | V: 21 h

18 de mayo

EL INCONVENIENTE



A Luis siempre le gustó este barrio. Se nota que es una zona 'bien'. Y él, para

11
MAYO

DINOSAURIOS Y PRINCESAS
(teatro)



Rafa, un niño de once años, y su padre, tienen que rescatar a Tripo, su tricera-tops bebé, que ha sido raptado por los malvados Malevick y Catalina, que se han escapado de un videojuego.

Para ello, este pequeño soñador y su inseparable padre, ayudados por una princesa bailonga, se enfrentarán a dinosaurios, lucharán contra un pe-

ligroso indio, desafiarán a un grupo de malvados que quieren dominar el mundo... y, todo esto, en el entorno de un videojuego.

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

NIÑ@S Y MÁS
VILLENA | S: 19 h

qué negarlo, es un chico 'bien'. El piso que le ofrece la agente inmobiliaria reúne todas las características que desea: bajo precio, amplitud, luz y unas hermosas vistas de la sierra.

Tan solo presenta un pequeño inconveniente: la dueña del piso vivirá en él hasta el día de su (inminente) fallecimiento. Lola, de setenta y cinco años, ha sido operada del corazón en dos ocasiones y sin duda no aguantará mucho más.

Teatro Chapí (c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 14 a 18 €

TEATRO
VILLENA | S: 19:30 h

MANUEL BARRUECO

Guitarra clásica.

ADDA.
Entrada: 20 €

MÚSICA
ALICANTE | S: 20 h

19 de mayo

UNA CUESTIÓN DE FORMAS



Adam, un chico algo aburrido y anodino, trabaja en sus ratos libres como vigilante en un museo. Un día conoce a Evelyn, una atractiva, temperamental y transgresora estudiante de arte entregada en cuerpo y alma a preparar el proyecto final para su tesis. Ambos inician una in-

tensa relación amorosa que revoluciona el convencional mundo de Adam.

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €

TEATRO
ALICANTE | D: 19 h

MI VIDA ES UNA ANÉCDOTA



A Pedro Ruiz le han pasado tantas cosas y tan reveladoras que cuesta creerlas. Pero es verdad. Las cuenta, las canta, las parodia y las comparte de una manera espectacular, con nombres y apellidos, y permite preguntas.

Gran Teatro.
Entrada: 30 a 32 €

HUMOR
ELCHE | D: 19 h

Hasta 30 junio

MUJERES DE LAS ITALIAS PRERROMANAS EN LAS COLECCIONES DEL MUSEO ARQUEOLÓGICO NACIONAL



Una ocasión excepcional, nunca vista antes, para presentar el papel de la mujer en situaciones y momentos distintos de sus vidas: la religiosa, la pública y la privada. Abarca de manera transversal el centro de Italia, desde el Adriático hasta el Mediterráneo, y lo hace en un recorrido diacrónico, entre los siglos VI y III a.C.

Museo Universitario de Alicante (MUA).

EXPOSICIONES
SAN VICENTE DEL RASPEIG
L a V: 9 a 20 h, S y D: 10 a 14 h

Jornadas 3 al 12 Mayo GASTRONÓMICAS EUROPEAS

20
24

MAYO

agenda cultural

Carmen San José

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

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

Hasta 25 mayo

ANATOMÍA DE LOS SERES VIVOS

Raquel Mira nos habla de la soledad del ser humano, investiga la relación entre las personas y la botánica y van surgiendo temas concretos, como el mito de la mandrágora.

Casa de Cultura (c/ del Mar, 1).

**EXPOSICIONES
ALBORAYA**
L a V: 9 a 21 h y S: 9 a 14 h

JUGUETES EN CERÁMICA

Exposición llena de creatividad donde disfrutaremos de las interpretaciones que hace cada artista.

Castillo.

**EXPOSICIONES
ALAUÀS**
L a S: 10 a 14 y 17 a 21 h

Hasta 26 mayo

BECOMING/UNBECOMING

Los artistas Mar Reykjavik, Rafael Tormo Cuenca y Norberto Llopis Segarra, que pertenecen a diferentes generaciones y tienen bagajes distintos, han encontrado ejes temáticos en común que atraviesan su práctica, entre ellos lo imposible de resolver, lo que no tiene procedencia, lo impertinente o inconveniente y lo popular.

Galería del Tossal (pza. del Tossal).

**EXPOSICIONES
VALENCIA**
M a S: 16 a 19 h y D: 10 a 14 h

Hasta 31 mayo

100 AÑOS DEL GRUPO ESCOLAR CERVANTES



Hace cien años que el Grupo Escolar Cervantes se convirtió en la escuela graduada de Alboraya y significó un avance cualitativo en la educación en la ciudad.

Casa de Cultura.

**EXPOSICIONES
ALBORAYA**
L a V: 9 a 21 h y S: 9 a 14 h

14 al 16
MAYO

A TU LADO (musical)



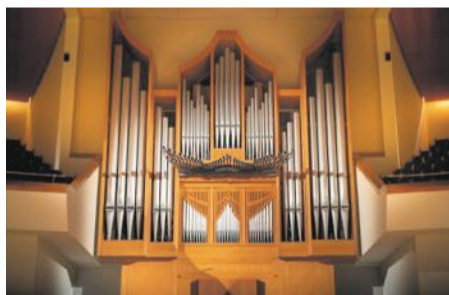
A través de imposibles idas adelante y atrás en el tiempo, Los Secretos cuentan la historia de su vida, de su música y de las personas que formaron parte de ellas.

Teatro Olympia.
Entrada: 40 a 69 €

**MÚSICA
VALENCIA | M, X y J: 20 h**

11 de mayo

ERNST WALLY (órgano)



Palau de la Música.
Entrada libre con invitación previa.

**MÚSICA
VALENCIA | S: 11:30 h**

PERRO + CALIVLA + MARTLENDERS

La Marina.
Entrada: 8 €

**MÚSICA
VALENCIA | S: 11:30 h**

CAMBRA AL PALAU

Con Casandra Didu (violín), Luciano Casalino (violín), Paul Cortese (viola), David Apellániz (violonchelo) y Óscar Oliver (piano).

Palau de la Música.
Entrada: 10 €

**MÚSICA
VALENCIA | S: 19:30 h**

ORGASMOS, LA COMEDIA

Comedia que trata las diferencias entre hombres y mujeres y la convivencia en

pareja. Se remonta desde Adán y Eva hasta la actualidad. Una buena manera de ver que, aunque haya una guerra de sexos, estos siempre acaban por ser el mejor complemento el uno por el otro.

Teatro Talia.
Entrada: 15 €

**TEATRO
VALENCIA | S: 23 h**

12 de mayo

BAILANDO (música)



Las fiestas llegan al pueblo de Pica Pica, donde bailarán y cantarán nuevos temas infantiles y algunos grandes éxitos de los ochenta como Bailando, Tómbola, La Mané, El Baile de la Fruta o Viajar en tren. Con Belén, Nacho y Emi descubriremos y aprenderemos todos los juegos que hay en una feria y no pararemos de mover el esqueleto.

Teatro Olympia (c/ San Vicente Mártir, 44).
Entrada: 16 a 22 €

**NIÑ@S Y MÁS
VALENCIA | D: 12 y 16:30 h**

ENRICO PACE (piano)

Acompañado de Leónidas Kavakos (violín).

Palau de la Música.
Entrada: 10 a 20 €

**MÚSICA
VALENCIA | D: 19:30 h**

13 de mayo

MOCEDADES Y LOS PANCHOS

Teatro Olympia (c/ San Vicente Mártir, 44).
Entrada: 35 a 45 €

**MÚSICA
VALENCIA | L: 20 h**

TRIBUTO A JULIO IGLESIAS

Por Diego Ramos

Teatro Talia (c/ Caballeros, 31).
Entrada: 20 a 25 €

**MÚSICA
VALENCIA | L: 20:30 h**

Del 13 al 17 mayo

QUE RUEDE EL ARTE, QUE RUEDE LA SÉNIA

Recopilación de todos los proyectos artísticos realizados a lo largo del año, de todas las asignaturas vinculadas al arte visual y audiovisual, del alumnado de la ESO y Bachillerato de La Sénia.

Museo de la Rajolería.

**EXPOSICIONES
PAIPORTA**
L a S: 10 a 13:30 h

16 al 19 de mayo

CINCO MINUTOS

La señora Mompó escribe los recuerdos de su vida en el jardín de la residencia donde vive. Allí, mientras espera la llegada de Rosa, una joven amiga que no siempre aparece cuando se la necesita, coincidirá con Ángel, un personaje enigmático que parece ser un enfermero.

Sala Russafa (c/ Denia, 55).
Entrada: 14 €

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

17 de mayo

ORQUESTA DE VALENCIA



Con Wiebke Lehmkuhl (contralto) y dirigida por Marc Albrecht.

Palau de la Música.
Entrada: 10 a 20 €

**MÚSICA
VALENCIA | V: 19:30 h**

17 y 18 de mayo

PUNTO PARA LOS LOCOS

Ángel Martín intentará que te des cuenta de que lo único que nos diferencia no es si estás o no estás loco, sino a que volumen están en tu cabeza la voz de la vergüenza, el miedo, los agobios, la impaciencia...

Teatro Olympia.
Entrada: 24 a 26 €

HUMOR
VALÈNCIA | V: 20 h y S: 17:30 h

VIAJE CON NOSOTROS

Un show en el que podremos disfrutar de un viaje lleno de chascarrillos y risas. Donde el Comandante Lara pilotará esta aventura, acompañado de su personal de cabina (Vicente Ruidos y Jesús Tapia).

El público se sentará en su asiento y recibirá las instrucciones de seguridad para poder emprender el viaje hacia el país de la carcajada de un modo divertido y fácil, para que todos los pasajeros puedan pasar el mejor vuelo de sus vidas.

Teatro Olympia.
Entrada: 22 a 24 €

HUMOR
VALÈNCIA | V: 22:45 h y S: 20 h

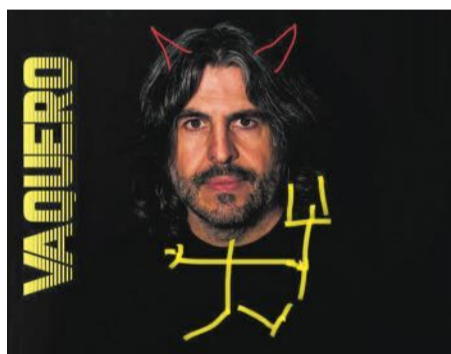
18 de mayo

FERRAN PALAU + TÓRTEL

La Marina.
Entrada: 8 €

MÚSICA
VALENCIA | S: 11:30 h

JJ VAQUERO



A Vaquero la vida le hace 'bullying' y nos lo demuestra en un amplio abanico de situaciones, que van desde la relación con sus hijas hasta el funcionamiento del mando a distancia. Pero, pese a todo, él siempre logra encontrar el lado cómico de la vida y lo comparte con el público, con el que la sintonía empieza desde que se asoma al escenario.

Auditorio.
Entrada: 5 a 18 €

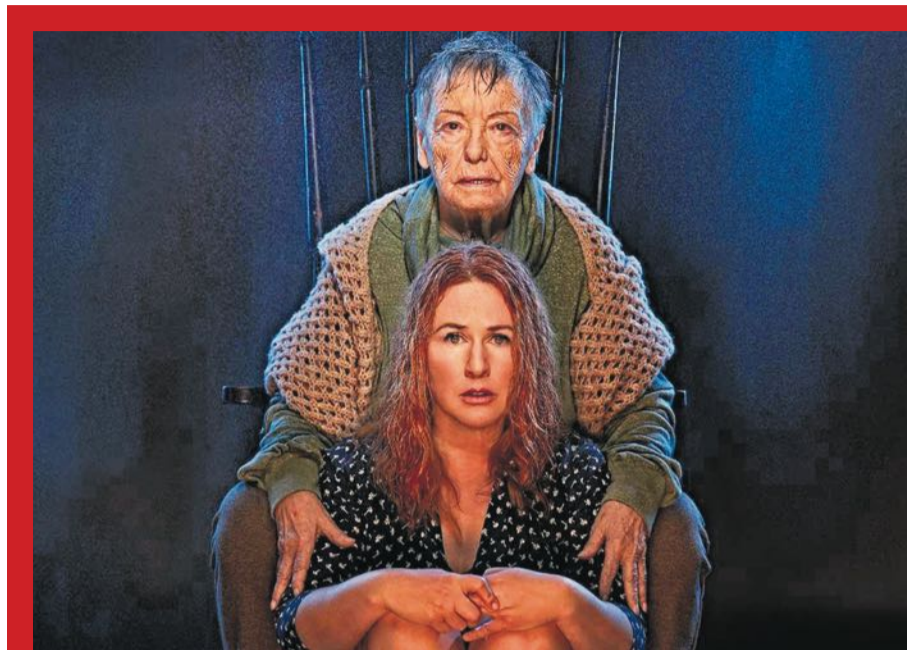
HUMOR
CATARROJA | S: 20 h

PIZPIRETO

Este show de comedia alegre, vivaz y algo coqueto está orquestado por David Puerto, un cómico que hace de sus reflexiones y vivencias un espectáculo de

15 al 26
MAYO

LA REINA DE LA BELLEZA DE LEENANE



Una casa encaramada en una colina del extrarradio de Leenane, en la región de Connemara, al Noroeste de Irlanda. Mag Folan y su hija Maureen conviven solas desde hace veinte años. Sus otras dos hijas, casadas, viven lejos y Maureen, que permanece soltera con más de cuarenta años, tiene que encargarse de la alimentación

y demás cuidados de su madre, muy limitada de movimientos.

Teatro Talia.
Entrada: 15 a 26 €

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

comedia, buscando el lado positivo de la vida, si es posible, o al menos el lado gracioso.

Teatro La Plazeta (avda. del Primat Reig, 8).
Entrada: 10 a 16 €

HUMOR
VALÈNCIA | S: 22 h

LA CHIRIGOTA

Teatro Olympia.
Entrada: 18 €

MÚSICA
VALÈNCIA | S: 22:45 h

PABLO CARRASCOSA

Humor ácido, gamberro y seductor. Un auténtico especulador del humor que se desliza a la perfección en esa delgada línea que separa lo canalla de lo bondadoso, lo ingenuo de lo pícaro, lo áspero de lo tierno, lo sutil de lo obtuso.

Auditorio.
Entrada libre con consumición mínima.

HUMOR
CATARROJA | S: 23 h

IMPRO2



El humor de estos dos grandes maestros de la improvisación, Jesús Manza-

no y Miguel Moraga, es para disfrutar desde tu butaca. El público aporta sus propuestas y ellos las introducen en las divertidas historias improvisadas que se suceden.

Teatro Flumen.
Entrada: 15 €

HUMOR
VALÈNCIA | S: 23 h

LAS PUTAS AMAS (DE CASA)



Patricia Sornosa y Patricia Espejo 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. Un espectáculo donde transitar las emociones y los miedos por los que nunca podrías caminar si no es de mano de la risa.

Teatro Talia.
Entrada: 16 €

HUMOR
VALÈNCIA | S: 23 h

19 de mayo

IV CONCIERTO A BENEFICIO DE AVAFI

Palau de la Música.
Entrada: 6 €

MÚSICA
VALENCIA | D: 11:30 h

JOE CREPÚSCULO + DJ COCO

Parc d'Orriols (Carrer de Santiago Rusiñol, 17).
Entrada: 13,50 €

MÚSICA
VALENCIA | D: 11:30 h

¡MARTITA SEA!

Martita de Graná nos mostrará de qué manera le ha cambiado la vida en los últimos años, pasando de lo profesional a lo personal y reivindicando temas como la soltería, la edad, la importancia de la salud mental...

Teatro Olympia.
Entrada: 24 a 26 €

HUMOR
VALÈNCIA | D: 17 y 20 h

CUBE (teatro)



Cuco, Beto, Ulla y Elba son cuatro personajes muy diferentes que viven muy cerca y, al mismo tiempo, muy alejados unos de otros. Un buen día la tragedia se hace presente: el agua con la que regar sus macetas se ha agotado por completo.

A partir de ese momento, descubrirán la trágica situación en la que se encuentra el mundo que les rodea y al que, hasta ahora, nunca habían prestado excesiva atención.

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

NIÑ@S Y MÁS
ALBORAYA | D: 19 h

SEXTETOS DE CUERDA

Con Enrique Palomares y Jesús Jiménez (violines), Pilar Marín y Clotilde Villanueva (violas) y David Apellániz y Gustavo Ariel Nardi (violonchelos).

Palau de la Música.
Entrada: 10 €

MÚSICA
VALENCIA | D: 19:30 h

22 de mayo

ALEXANDER KANTOROW (piano)

Palau de la Música.
Entrada: 20 a 40 €

MÚSICA
VALENCIA | X: 19:30 h

Trànsits, el barrio más sancionado

La Policía Local de València interpone 156 denuncias a apartamentos ilegales en el primer trimestre del año, más del doble de las que se pusieron en todo el 2022

ALEJANDRO PLA

La actividad sancionadora de los apartamentos turísticos en València ha cogido un ritmo trepidante. Los datos de la comparativa así lo evidencian. Por barrios, el de Trànsits acumula el mayor número de denuncias para sorpresa de muchos vecinos, que piensan que El Carmen, Ruzafa o El Cabanyal ostentarían el podio de las sanciones.

Es prometeica la tarea de radiografiar los pisos turísticos ilegales, además de ser necesario un nivel de información muy elevado y claro por parte de todos los implicados en el alquiler. Por otro lado, esta tarea también requiere de un esfuerzo conjunto por parte de la Policía Local y de la concejalía de Urbanismo, la cual no ha tardado en dar sus frutos.

Inspecciones continuas

El plan de control de apartamentos ilegales iniciado por el ayuntamiento sigue en marcha con inspecciones continuas en todos sus barrios, con especial incidencia en aquellos que tienen más demanda turística.

Tan solo en el primer trimestre de 2024 la Policía Local ha puesto 156 denuncias a apartamentos ilegales, “más del doble de las que se ponían antes en el ayuntamiento, cuando en todo el año 2022 sólo se pusieron 73 denuncias, mientras que en 2023 fueron 84”, recuerdan desde el consistorio.

Fuentes municipales se lamentan de que “se tergiversen los datos para ocultar que, realmente, el anterior gobierno municipal no hizo nada para regular los apartamentos turísticos”. En este sentido, afirman, “la actividad de viviendas turísticas ilegales aumentó desmesuradamente por la falta de campañas de inspección y la desidia”.

Formación policial

La concejalía de Urbanismo se alza como la responsable de una regulación que, pese a todo, se diluye entre normativas estatales, autonómicas y municipales. A nivel sancionador, la



Apartamento turístico de la ciudad, con su placa identificativa.

concejalía de Seguridad Ciudadana ha formado a un grupo de policías para que trabajen de la mano de la concejalía de Urbanismo. “En cada una de las comisarías se han generado equipos. De ahí los resultados”, explica a AQUÍ en València Jesús Carbonell, concejal de Movilidad y Seguridad Ciudadana.

Por distritos, el de Trànsits aparece como el barrio que más sanciones acumula. Aunque en 2022 únicamente había registradas seis sanciones (y cuatro en 2023), sólo en lo que llevamos de 2024 ya ha registrado 63, siendo el barrio más sancio-

nado. Le sigue Ciutat Vella, que ha pasado de tres sanciones en 2023 a 35 a principios del mes de abril. En tercer lugar está el Marítimo que registra, en lo que llevamos de 2024, 31 sanciones.

Oferta ‘online’

Cuando el PP llegó al gobierno en 2023, la oferta de apartamentos turísticos ‘online’ era de 10.118, mientras que en febrero de 2024 es de 10.286. Por tanto, desde el ayuntamiento se afirma que “es absolutamente falso que se hayan incrementado los apartamentos turísticos con el PP” y se apostilla que tienen

“casi los mismos apartamentos que nos dejaron como herencia la izquierda, y nuestro objetivo ahora es seguir incrementando las inspecciones para evitar la actividad ilegal”.

“Estamos trabajando para frenar los apartamentos ilegales, sin demonizar el turismo”, se apunta desde el Ayuntamiento de València.

Rastreo de plataformas

Por otra parte, hay que señalar que la ley de vivienda estatal no regula los apartamentos turísticos, lo que provoca inseguridad jurídica y el aumento de la oferta ilegal de viviendas destinadas al turismo.

Además, los apartamentos publicitados en las plataformas no son necesariamente todos ilegales. La fuente de información, que utiliza la Fundación Visit València para rastrear los datos de las plataformas ‘online’ (Transparent), identifica todos los apartamentos disponibles en unas fechas determinadas, sin diferenciar aquellos con licencia o sin licencia. “Presu-

poner que todos los nuevos apartamentos son ilegales es mentir”, apuntan fuentes del Ayuntamiento de València.

El aumento del turismo

Conviene destacar el buen momento del turismo en València, pues sólo en los dos primeros meses de 2024 la ciudad ha recibido un 11% más de pernотaciones que el año pasado. El propio aeropuerto de Manises está batiendo récords de pasajeros, las búsquedas aéreas para los principales eventos de la ciudad también superan en doble dígito al año pasado y, además, los indicadores internos de Visit València de ventas y usos de la Valencia Tourist Card están duplicando las cifras del 2023.

La alcaldesa de València, María José Catalá, ha recordado que se han incrementado un 120% las inspecciones, que se está trabajando “con una ordenanza de regulación que no se hizo en los ocho años anteriores” y que se está combatiendo a los apartamentos turísticos ilegales.

Ciutat Vella se convierte en el segundo barrio más sancionado, con 35 multas en tres meses

Las inspecciones y actas de denuncia a apartamentos ilegales han aumentado un 113%

Este febrero la oferta de apartamentos turísticos ‘online’ alcanzó las 10.286 viviendas

El espacio habilitado de Las Cigarreras se incrementará este año

Desde el Ayuntamiento de Alicante se quiere convertir la antigua fábrica en un complejo que aglutine cultura, emprendimiento y otros usos

DAVID RUBIO

La primera fase de las obras de rehabilitación, que comenzaron hace un año en Las Cigarreras, está ya más cerca de concluir. En concreto se está actuando sobre la Casa de la Misericordia, un inmueble ubicado junto a la antigua fábrica que desde hace años permanece cerrado al público.

Los trabajos han sido costosos, e incluso se han descubierto elementos desconocidos como una fuente de piedra, unas arquerías y hasta un refugio de la Guerra Civil. Sin embargo ahora ya se ha avanzado lo suficiente como para que, desde el equipo de gobierno municipal, se empiece a hablar de una próxima primera apertura de algunas instancias.

Oficinas municipales

“Las obras están marchando a buen ritmo. De hecho, la parte del claustro, que está a la derecha de la entrada, ya está finalizada y nuestra idea es abrirla al uso público antes del 15 de octubre. Ahora mismo lo que nos queda es definir el mobiliario idóneo y equipar todas estas salas” nos comenta Rocío Gómez, concejala de Urbanismo.

La Casa de la Misericordia consta de dos plantas, y la idea del ayuntamiento es dotarlas de un uso permanente. Para ello se instalarán aquí varias oficinas municipales dedicadas a la captación de Fondos Europeos.

Emprendimiento, estudio y cultura

De igual forma se cederán varios espacios a la Agencia Local de Desarrollo, para abrir un área de trabajo colaborativo (coworking) orientado a emprendedores, sobre todo en materia tecnológica, y una sala de innovación. Además se habilitará una sala de estudio y lectura en la azotea.

«Queremos inaugurar ya la primera parte antes del 15 de octubre» R. Gómez (Urbanismo)

“Son unas salas muy diáfanas que están flanqueadas por un claustro que es una maravilla y en el que incluso se podrían realizar eventos culturales. Es un edificio con un gran potencial” nos asegura Gómez.

Mientras persistan las obras en el resto del edificio, el acceso a esta parte de Las Cigarreras se efectuará por la calle Cuesta de la Fábrica de manera provisional.

Siguiente fase

Al mismo tiempo ya se está actuando también sobre la parte izquierda de la Casa de la Misericordia. “Hay mucha gente trabajando y estamos avanzando bastante rápido. Esperamos terminarlas hacia finales de 2025” nos comenta la edil de Urbanismo.

Aquí se contempla instaurar unas salas orientadas a la producción de audiovisuales, podcasts y streaming. “Queremos que los jóvenes alicantinos vengan aquí para editar sus propios contenidos culturales” nos comenta Gómez.

Además se quiere acondicionar una parte como escenario y camerinos, para albergar funciones de teatro y otras artes escénicas. El resto del espacio servirá para ampliar las oficinas municipales, las áreas de emprendimiento y la sala de estudio ubicadas en la otra parte del edificio. Incluso se plantea la posibilidad de utilizar los anchos pasillos para albergar exposiciones artísticas.

El presupuesto destinado para acometer ambas fases de rehabilitación asciende a 9,6 millones de euros.

Resto del complejo

Una vez finalizada la Casa de la Misericordia, todavía quedará pendiente rehabilitar la parte más trasera de la antigua Fábrica de Tabaco donde se ubica el secadero y otras dependencias de esta histórica industria alicantina.

“En principio aquí también queremos implantar instalaciones relacionadas con la cultura y la creación de empleo joven. Habrá salas de formación, de reuniones, de gestación de proyectos, etc.” nos comenta Gómez. Igualmente se concibe organizar visitas turísticas guía-



La concejala Rocío Gómez supervisa las obras junto con el arquitecto municipal Gabriel Manzanaro.

das a todo el complejo industrial. De hecho actualmente ya se está visitando el refugio anti-aéreo aquí existente.

Por el momento no hay estimación presupuestaria ni fechas previstas para realizar esta última fase de la rehabilitación, si bien se espera que pueda terminarse a lo largo de este mandato municipal.

Influencia en el barrio

Desde el Ayuntamiento de Alicante confían en que la pue-

ta en marcha de todo este gran complejo multifuncional sea también un importante revulsivo para San Antón.

“Las Cigarreras ya vienen funcionando desde hace años como eje vertebrador del barrio, y esto será un impulso todavía mayor. Queremos que haya un flujo constante de jóvenes permanentemente entrando, y que además sea un gran pulmón verde con el parque lateral y los patios” nos comenta Gómez.

Precisamente ésta es una de las zonas donde en la actualidad más están aflorando los apartamentos turísticos ilegales en Alicante, y la concejala confía en que este proyecto ayude también a cambiar esta tendencia. “Esperamos que vengan muchos estudiantes y jóvenes emprendedores a vivir a esta zona, y menos turistas de corta estancia” nos comenta.

Cabe señalar que el edificio central de Las Cigarreras permanece abierto mientras que se realizan todas estas obras, y continúa albergando su habitual actividad cultural. De hecho este mes de mayo aquí se podrán ver algunas de las proyecciones que participan en el Festival Internacional de Cine de Alicante.

«Esperamos que todo este complejo sea un gran impulso para el barrio de San Antón» R. Gómez (Urbanismo)

En la siguiente fase se quiere habilitar una zona para edición de contenido audiovisual

ENTREVISTA > Carlos de Juan / Concejal de Partidas Rurales (Alicante, 8-enero-1978)

«Apoyaremos a los vecinos contra la planta de Abornasa en Fontcalent»

De Juan nos relata las últimas actuaciones del ayuntamiento en las partidas rurales de Alicante

DAVID RUBIO

Alicante cuenta con once partidas rurales en la parte más interior de su término municipal: Bacarot, Moralet, Rebolledo, Verdégas, Fontcalent, La Alcoraya, La Cañada del Fenollar, Monnegre-Cabeçó D'or, Pla de la Vallonga, Santa Faz y Tàngel.

En total estos pequeños, y diseminados núcleos poblacionales, abarcan unos dos tercios de todo el territorio administrado por el Ayuntamiento de Alicante, si bien solo suman unos 8.500 habitantes (el 2,5% de toda la población alicantina).

Las partidas rurales cuentan con su propia concejalía en el ayuntamiento, y hemos querido conversar con su actual titular. Nos recibe en su despacho el arquitecto Carlos de Juan Carrillo para hacer un repaso sobre las cuestiones que más repercuten a todas estas pedanías.

Empezando por el tema de mayor actualidad, te quiero preguntar por la planta de escombros y abonos que la empresa Abornasa insiste en implantar en Fontcalent. ¿Qué opinión tienes sobre esto?

Nosotros ya nos hemos reunido dos veces con las asociaciones de vecinos para tratar esto puesto que se trata de un tema muy importante. Esto es algo que viene de largo, la tramitación se está realizando a través de la Generalitat que es la administración que ahora ha publicado la solicitud. Desde el Ayuntamiento de Alicante consideramos que esto no es conveniente, y queremos que los vecinos se sientan apoyados porque sus quejas son más que razonables.

Por otro lado como concejal también tengo que ser prudente y no engañar a nadie. Ahora estamos revisando la documentación existente en los archivos municipales sobre esto. No queremos generar alarma, pero hay



Carlos de Juan en la presentación de cargos de las fiestas de Fontcalent.

que ver la situación de informe en la que está este procedimiento.

Desde luego la implantación de esta planta no sería nada beneficiosa para la zona, pero ya hemos visto en Alicante otras situaciones en las que nos hemos visto abocados a acatar sentencias judiciales independientemente de la voluntad de los vecinos y de la lógica aplastante.

¿Ahora mismo la pelota de este proyecto está en el tejado del ayuntamiento o de la Generalitat? Tengo entendido que la planta necesitaría un informe positivo municipal de compatibilidad urbanística...

De momento de la Generalitat. Mientras tanto mi compañera Rocío Gómez (concejala de Urbanismo) está investigando todos los documentos relaciona-

dos con este expediente desde su origen, que data de 2006. Queremos así determinar exactamente cuáles son los requisitos, y por supuesto informaremos a los vecinos al respecto. No tenemos nada que esconder, ni el ayuntamiento tiene nada que ganar aquí. Vamos a defender a los residentes.

Además por esta zona ya hay muchos vertederos y escombros, algunos ilegales. ¿Desde el ayuntamiento se puede hacer algo para atajar este problema?

Por supuesto. Las brigadas de la Policía Local están ejerciendo toda la presión posible frente a estos vertidos ilegales. El problema es que muchas veces vienen de puntos que son muy familiares dentro de las propias partidas, aunque también es cierto que hay mucha gente sin escrúpulos que proceden de

fuera. Así que solicitamos la ayuda ciudadana para poder luchar contra este tipo de acciones incívicas.

Recientemente se ha puesto en marcha un plan de asfaltado en todas las partidas rurales. Era otra reivindicación muy histórica de los vecinos.

Sí, ya se ha hecho una primera actuación y estamos estudiando cómo continuar. De momento se han asfaltado una serie de calles y caminos, y en paralelo se realizó una labor de gestión respecto a su titularidad.

El tema es que muchos de estos sitios que se piden asfaltar en realidad son privados, y entonces el ayuntamiento no puede actuar ahí. Y a todo esto se añaden una serie de complejidades como son las servidumbres de paso o que un mismo camino tenga varios dueños según los tramos. Son variables que lo complican todo todavía más.

A pesar de esto ya se ha realizado una labor importante. Concretamente en Moralet se han asfaltado once vías, en la Cañada nueve, en Fontcalent cinco, en Alcoraya tres, en Rebolledo dos, en Monnegre una y otra por Lo Xeperut.

¿Entonces habéis llegado a todos los sitios dónde el ayuntamiento puede asfaltar o todavía quedan calles pendientes?

Todavía nos queda una segunda fase. En realidad en esto nunca podemos decir que se ha terminado. El propio concepto de partida rural nace de que unos caminos iniciales se transforman en calles cuando la gente se viene a vivir aquí.

Otra reivindicación habitual es que algunas calles no están rotuladas, lo cual provoca que las cartas a veces no lleguen a las casas. ¿Se está solucionando esto?

Hemos tenido ya un par de reuniones con la concejala de Estadística y la jefatura de servicio. Hay una actuación prevista que está a expensas de que contratación cierre un contrato nuevo para la rotulación de calles. Es una problemática que en realidad afecta también a otras partes de la ciudad, así que estamos muy ansiosos por solucionarla.

También se ha incrementado el alumbrado público...

Se ha hecho una primera actuación en decenas y decenas de puntos de luz combinando

«El ayuntamiento no tiene nada que ganar con la implantación de Abornasa»

«Estamos reasfaltando caminos y calles, pero no todos son de titularidad pública»

«En breve se llevará a cabo una mejora de la rotulación de las calles»

tecnología LED solar con iluminarias tradicionales. Actualmente se están implementando y ya existe otro programa preparado para complementar este alumbrado en otra serie de puntos.

Desde marzo se reforzaron los efectivos de la Policía de Barrio. ¿Se ha notado esto en las partidas rurales? ¿Están produciéndose muchos robos en casas?

Efectivamente se ha notado. Hace un par de meses ya tuvimos una reunión con todos los cuerpos de seguridad del Estado, es decir con la Guardia Civil, Policía Nacional, Policía Local y la brigada especial para las partidas rurales. Se convocó también a los vecinos y acudimos en pleno la parte política de la junta de distrito.

Valoramos la realidad del asunto, no ciñéndonos solo a determinados grupos de WhatsApp. Porque la mayoría tienen una finalidad muy buena, pero en ocasiones algunos de estos chats generan más alarma de la que de verdad ocurre.

Aún así es evidente que hay problemas de seguridad y momentos donde se acumulan ciertos siniestros, y el refuerzo de los agentes de seguridad de todos los cuerpos ya se está viendo.

Hace aproximadamente un año que se puso en marcha el servicio de transporte a demanda. ¿Qué tal está funcionando?

Está siendo bastante usado. Desde un principio el servicio ya dio buenos visos y ahora, con el paso del tiempo, hemos podido constatar que el sistema que se implantó para darse de alta o hacer reservas funciona bien.

Por supuesto todo lo relacionado con el transporte siempre es un tema dinámico, y nosotros somos receptivos a cualquier propuesta que lleve a mejorar el servicio. De hecho ya tenemos encima de la mesa dos ideas que serán valoradas, si son ejecutables técnica y económicamente, tanto por los funcionarios municipales como por la propia empresa y sus trabajadores.

En concreto consistiría en modificar alguna parada e incluso extender alguna línea, para que los vecinos puedan mejorar la intermodalidad con todas las líneas de autobús de nuestro transporte urbano.

Respecto a infraestructuras existen varias viejas demandas como los centros sociales en Moralet y Verdegás o el centro médico en la Cañada. Además de las proyectadas reformas de los colegios. ¿Habrá avances en este mandato?

Lo último que me han trasladado desde Educación es que el centro escolar pendiente va bien, a falta de un informe de la



Generalitat. En cuanto al resto de infraestructuras, se han puesto sobre la mesa en la última junta de distrito. Nosotros hemos intentado canalizar que algunas de ellas sean trasladadas a los presupuestos participativos, que anualmente están en torno a unos 470.000 euros disponibles para partidas rurales.

Quizás entre todos seamos capaces de hacerlo. Lo principal que les pedimos es que se organicen y se escuchen los unos a los otros. Esto no se trata de una carrera de fondo en la que haya que llegar primero para que el premio me toque a mí, sino de aportar las ideas para realizar un debate que es exclusivo de ellos. Desde luego nosotros apoyaremos lo que ellos decidan.

Aún así todos somos conscientes de que hay ciertas inversiones que son inviables de hacer con los presupuestos participativos, y cuya financiación a veces

ni siquiera dependen del ayuntamiento sino de la Generalitat.

Otro problema histórico de las partidas son las muchas casas sin licencia que aquí existen. ¿Se plantea algún tipo de control desde el ayuntamiento?

En este sentido podemos diferenciar dos tipos diferentes de casas ilegales: Las que están, y las que quieren estar. Para las primeras hemos hablado con Alcaldía y Urbanismo porque existe una voluntad férrea por regularizarlas. Y para la segunda necesitamos mucha colaboración de los vecinos, que la verdad es que ya la hacen, para que estén pendientes y denuncien cualquier irregularidad.

Es un tema muy candente en las partidas porque hay gente que en su día cumplió con la ley estipulada, y por tanto pueden acceder a unos servicios públicos. Sin embargo hay otros vecinos que están exigiendo continuamente al ayuntamiento

cuando son los primeros que no tienen una casa legal. Aquí no se trata de ir a por nadie ni hacer sangre de esto, pero sí debemos poner en valor a quienes hicieron las cosas bien y pagan sus impuestos.

No voy a ocultar que esto sigue ocurriendo, recientemente me han alertado de una serie de reparcelaciones que no están cumpliendo la ley y se están llevando a cabo con mayor o menor nocturnidad y alevosía. Estamos en coordinación con las fuerzas de seguridad, y con el departamento de inspección y sanciones de Urbanismo. A veces cuesta llegar a todas las zonas de Alicante y evitar ciertas cosas, pero tenemos voluntad de hacerlo.

Además algunas de estas casas ilegales están en lugares como cauces que son peligrosos en casos de inundaciones...

Sí. Recientemente Luis Barcala estuvo explicando el modelo cuatro de desarrollo de ciudad, y

precisamente una de las líneas más importantes será consolidar bien las partidas rurales para meterlas dentro de un marco jurídico que radique todas estas situaciones que tenemos fuera de ordenación.

Es un trabajo que hay que organizar muy bien, y que probablemente en algunos casos vendrá mejor a unos que a otros... pero todo esto es por una mejora del bien común de Alicante.

Estas cuestiones serían más simples de resolver si no tuviéramos un PGOU que data de 1987, ¿no?

Desde luego. Me consta que en la concejalía de Urbanismo se está avanzando mucho en el desarrollo del Plan General de Ordenación Urbana (PGOU). Por supuesto primero hay unas fases iniciales a nivel estructural y luego una serie de plazos de exposición pública y demás que hay que cumplir.

Yo pongo en valor la necesidad de tenerlo cuanto antes, pero también que posiblemente sea conveniente sacrificar algo de tiempo para hacerlo bien. No queremos que en el año 2100 ocurra que, los políticos de entonces, también estén llorando porque en su día quisimos correr tanto con el PGOU que no fuimos capaces de prever una serie de cosas necesarias para el futuro desarrollo de la ciudad.

«Queremos fomentar que se construyan infraestructuras a través de los presupuestos participativos»

«Estamos estudiando dos propuestas para mejorar la red del transporte a demanda»

«Algunos vecinos que piden más servicios al ayuntamiento tienen su propia casa sin licencia»

Elche supera otro trámite hacia la ampliación del Parque Empresarial

El proyecto supone un añadido de 570.000 m² de suelo e incluye la rehabilitación de la Casa de la Mina

DAVID RUBIO

El pasado 30 de abril se presentó oficialmente el Programa de Actuación Integrada (PAI) para la ampliación del Parque Empresarial de Elche, ubicado en las inmediaciones de Torrellano. Un nuevo trámite necesario para seguir avanzando en esta actuación que lleva proyectada desde hace ocho largos años, y que ahora por fin parece llegar al final del túnel burocrático que conecta con el comienzo de las obras urbanísticas.

“Estamos ya en la última fase de este proyecto que es crucial para el futuro de Elche. No hay espacio mejor en la provincia; junto a un aeropuerto, la A-7 y cerca del Puerto de Alicante. Vamos a correr todo lo que podamos, pero siguiendo unos pasos” manifestó el alcalde Pablo Ruz en la presentación.

Nuevas empresas

El citado PAI establece que la superficie de expansión abarcará 570.000 m² en el sector E-49, todo ello con un presupuesto de 45 millones de euros. Un 50% será para suelo industrial y la otra mitad para la implantación de oficinas. La empresa pública Pimesa será la encargada de ejercer como agente urbanizador tal y como ya ocurrió en anteriores ampliaciones.

“Hablamos de una superficie bastante notable que nos permitirá disponer de una gran oferta de suelo de calidad para el sector empresarial. En total serán hacia una treintena de parcelas, pero en principio contamos con que se instalen un número bastante mayor de empresas dependiendo del tamaño que ocupen sus naves” nos comenta Antonio Martínez, gerente de Pimesa.

En la actualidad ya operan aquí unas 750 sociedades en una superficie de 2,7 millones de metros cuadrados. Se calcula que este próximo aumento de suelo permitirá la implantación de entre 150 y 200 nuevas compañías.

Reducción de costes

Por otro lado, se han introducido una serie de cambios respecto al proyecto original con el fin de abaratar los costes, y por lo tanto el precio del suelo disponible. Concretamente se ha conseguido un ahorro de seis millones de euros, a pesar de la subida de los precios de los materiales de



construcción padecida en los últimos años.

“Hemos visto algunas posibilidades de disminuir el coste sin bajar la calidad del parque empresarial. Por ejemplo, hemos suprimido una partida para redes de agua depurada, dado que este suministro actualmente no llega hasta aquí. Igual que se ha eliminado una pasarela que no era tan necesaria para cruzar, se ha rediseñado la zona verde y se han minimizado los movimientos de tierra” nos cuenta Martínez.

Otro de los cambios más importante es que no habrá una gran manzana central de 200.000 m² tal y como se proyectó en un primer momento. “Hay que hacer una reparcelación y para generar un terreno tan grande necesitaríamos a un gran propietario. Esto es imposible de realizar con muchos pequeños propietarios implicados. Por eso preferimos urbanizar dos viarios que darán lugar a tres par-

celas grandes de 80.000, 40.000 y 60.000 m²” nos comenta el gerente de Pimesa.

Casa de la Mina

De igual forma se actuará sobre el complejo histórico de la Casa de la Mina, donde se encuentra la Torre Ibarra, para rehabilitar sus inmuebles que datan del siglo XIX o principios del XX.

“Por el momento aún no se ha decidido que uso se le dará a este complejo en el futuro. Tal vez tenga fines turísticos, de restauración u otro. De momento vamos a efectuar una rehabilitación estructural ya que está en un proceso de deterioro importante, pero sin dotarle de contenido en su interior. Es una pieza muy relevante desde el punto de vista patrimonial y paisajístico” nos comenta Martínez.

Reparcelación y obras

Si bien ahora se ha dado un paso muy importante, todavía habrá que esperar algún tiempo para ver empezar las obras. El siguiente proceso será la aprobación de la reparcelación en el pleno municipal, lo cual se hará tras el verano.

“Por desgracia el urbanismo es muy lento y llevamos ocho años solo con los trámites. En-

tiendo que la gente tenga ganas de verlo terminado. Ya estamos trabajando a nivel técnico con la reparcelación, pero por ley tenemos que dar un plazo a los propietarios para que decidan si sumarse o no. Cuento con que las obras comenzarán en 2025” nos indica Martínez.

Una vez den comienzo los trabajos, el plazo oficial que se ha estimado en el proyecto es de tres años. No obstante en Pimesa confían en poder reducir esta duración.

Capacidad de adaptación

El Parque Industrial de Elche nació dedicado casi exclusivamente a la industria del calzado, pero en sus últimos tiempos se han sumado aquí empresas de muchos más sectores tan variados como los frutos secos, el ciclismo, la estética o la tecnología espacial.

“Muchas empresas han evolucionado desde su función original y ahora se dedican a otra actividad bastante diferente. La clave no es intentar adivinar qué sectores de compañías van a venir. En un mundo tan cambiante como éste, lo que debemos hacer es ofrecer siempre un urbanismo capaz de adaptarse a las futuras necesidades que tengan para su

actividad. El futuro de este parque lo decidirán los empresarios” opina el gerente de Pimesa.

Futuras conexiones

Por otra parte, desde el ayuntamiento se espera que esta ampliación proyectada venga acompañada de una importante mejora de la conectividad. No en vano desde hace tiempo se viene reclamando al Estado una parada del Cercanías para el Parque Empresarial de Elche, y que a su vez dichos trenes lleguen también hasta el aeropuerto.

Precisamente este abril Salomé Pradas, consellera de Infraestructuras, anunció públicamente el proyecto de la Generalitat para construir una línea E-TRAM que unirá el núcleo urbano de Elche y la UMH con el Parque Empresarial, Torrellano y el aeropuerto.

La Generalitat ha anunciado que el futuro E-TRAM conectará Elche con el Parque Empresarial y el aeropuerto

«Contamos con empezar las obras en 2025» A. Martínez (Pimesa)



Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE



Amb tu femElx *verda i neta*

EL CONTENEDOR MARRÓN YA
ESTÁ EN

La Marina, Algoda
y Matola



60% COMPLETADO

ELCHE CADA VEZ MÁS CERCA
DEL OBJETIVO: 100% ORGÁNICA

Amb tu femElx *verda i neta*

elxverdaineta.es

El Ayuntamiento de Elche quiere rehabilitar los mercados de Carrús

Se elaborarán los proyectos en consenso con los placentos para presentarlos a los Fondos Europeos

DAVID RUBIO

El equipo de gobierno municipal de Elche ha anunciado su intención de reformar los mercados ubicados en las plazas Madrid y Barcelona de Carrús. Estas instalaciones fueron construidas a finales de los años 60 y sus últimas grandes rehabilitaciones se acometieron en los años 90. Aunque hoy en día continúan en funcionamiento, es evidente que han perdido esplendor respecto a sus mejores años y presentan un estado de cierta degradación.

“Por desgracia los mercados en Elche están dejados de la mano de dios. Por eso desde el ayuntamiento en esta legislatura nos hemos propuesto realizar una ordenación y las obras que necesitan desde hace mucho tiempo” nos manifiesta Loli Serna, concejala de Mercados.

Plaza Barcelona

El mercado municipal ubicado en la plaza Barcelona tiene una capacidad para 54 puestos de ventas. Sin embargo actualmente tan solo están activos 32, aunque realmente pertenecen a 16 mercaderes titulares dado que muchos de ellos ocupan dos emplazamientos.

Todo ello en una situación harto irregular ya que la con-



Mercado de la Plaza Madrid.

cesión administrativa de estos puestos caducó oficialmente en diciembre de 2022 (tras 25 años de contrato más otros cinco de prórroga) y no se ha renovado desde entonces. Esto además imposibilita otorgar nuevas adjudicaciones de puestos.

El proyecto del Ayuntamiento de Elche consiste en agrupar todos los puestos en la planta baja del mercado, para así destinar el piso de arriba a oficinas municipales. De igual modo se pretenden renovar las cubier-

tas, el suelo, los cerramientos, los accesos, la iluminación y los sistemas de ventilación. El presupuesto estimado para realizar toda esta gran reforma ascendería por encima del millón de euros.

“En este mercado hay mucho puesto vacío, especialmente en la planta alta, así que hemos llegado al acuerdo con los placentos de que ésta sería la mejor solución. Teniendo en cuenta que algunos se van a jubilar en breve, todos cabrán

perfectamente abajo. Además, el hecho de que haya gente entrando y saliendo de las oficinas también generará un flujo constante de clientes” nos comenta Serna.

Plaza Madrid

Respecto al situado en la plaza Madrid, se trata de un mercado con 34 puestos. En este caso hoy en día están ocupados 24 de ellos por 17 mercaderes titulares. La concesión todavía se encuentra vigente,

pero expira este próximo septiembre.

El proyecto de reforma es bastante parecido al mercado de la plaza Barcelona desde el punto de vista arquitectónico, si bien en este caso la idea es mantener la actividad comercial en ambas plantas. La actuación global está valorada en 868.000 euros.

“Son dos mercados que están muy cerca, pero funcionan de manera distinta. Aquí los placentos están más organizados y

Las últimas reformas de los mercados se efectuaron en los años 90

OTRA GRAN IDEA CABLEWORLD

EL INTELIAHORRO

AHORA CONECTA DE FORMA INTELIGENTE y CON MAYOR AHORRO



3 MESES GRATIS*

Y TUS GIGAS X2*



cableworld

fibra



*Consulta condiciones en cableworld.es

existe una mayor afluencia entre el piso de abajo y el de arriba” nos explica la edil.

Elaborando los proyectos

La intención del ayuntamiento es impulsar en breve la licitación para la redacción definitiva de estos proyectos de reforma con el objetivo de presentarlos a los Fondos Europeos. En el caso de que lleguen las subvenciones, según sus estimaciones las obras podrían comenzar a finales de este mismo año.

“Estas rehabilitaciones son muy necesarias. Así que las vamos a realizar, aún en el caso de que no nos llegue el dinero de Europa. Evidentemente si al final tenemos que invertir fondos propios nos costará un poco más de tiempo, pero nuestro compromiso es que se acabe todo en esta legislatura. Por supuesto decidiremos los plazos de las obras en consenso con



Mercado de la Plaza Barcelona.

los mercaderes, intentaremos que no haya que paralizar su actividad y trataremos de no coincidir con fechas clave como la Navidad” nos asegura Serna.

Por el momento la concejala nos informa que se están centrando los esfuerzos en elaborar los proyectos cuanto antes con el fin de tenerlos listos cuando salgan las subvenciones europeas. “No queremos arriesgarnos a perder dinero porque se nos acabe el plazo, como ya ha ocurrido en el pasado” nos asegura.

Modernización

De igual forma desde el ayuntamiento se quiere poner al día toda la parte administrativa relativa a estos mercados, renovando las concesiones que están ya caducadas (en el caso de la plaza Barcelona) o bien a punto de caducar (en la plaza Madrid).

“Ha habido una dejadez enorme hacia nuestros mercados. De hecho elaboraremos también un nuevo reglamento interno porque el actual data de los años 80, y las sanciones

establecidas aún figuran en pe-setas” nos cuenta Serna.

Una vez que toda esta modernización de los mercados de Carrús concluya, la concejala incluso se muestra abierta a la posibilidad de incluir nuevos puestos alternativos que complementen a los tradicionales de pescado, carne o verduras.

“Vamos a ver cuántos puestos caben al final. Probablemente en el mercado de la plaza Madrid haya más espacio para nuevas propuestas como cafeterías, restauración, vinotecas,

etc. Desde luego esto le daría una perspectiva más amplia tanto al mercado como al barrio de Carrús. Desde el Ayuntamiento de Elche no vamos a imponer el tipo de puestos que queremos, sino que dejaremos decidir a los propios placeros y escucharemos propuestas” nos comenta Serna.

Mercado Central

Por otro lado se espera que ya en los próximos meses comiencen por fin las tan esperadas obras de rehabilitación del Mercado Central para que vuelva a tener actividad. La redacción del proyecto se ha modificado para que albergue tanto a los placeros como puntos de restauración.

“Estamos preparando ya la licitación. No queremos que las obras coincidan con las fiestas de agosto, pero vamos adelantando los plazos para hacerlo cuanto antes” nos promete la edil Loli Serna.

La planta alta del mercado de la plaza Barcelona quedará para oficinas municipales

Está prevista una inversión total cercana a los 2 millones de euros

Los sonidos nos mantienen conectados con las personas y las experiencias que dan forma a nuestras vidas. Con la **nueva generación de audífonos**, podrá disfrutar de un sonido y conversaciones de calidad, incluso en una cafetería bastante concurrida.

Mima tus oídos en Audika.

Audika Elche
Calle Corredera, 19 · 3203 Elche
900 622 134 · audika.es

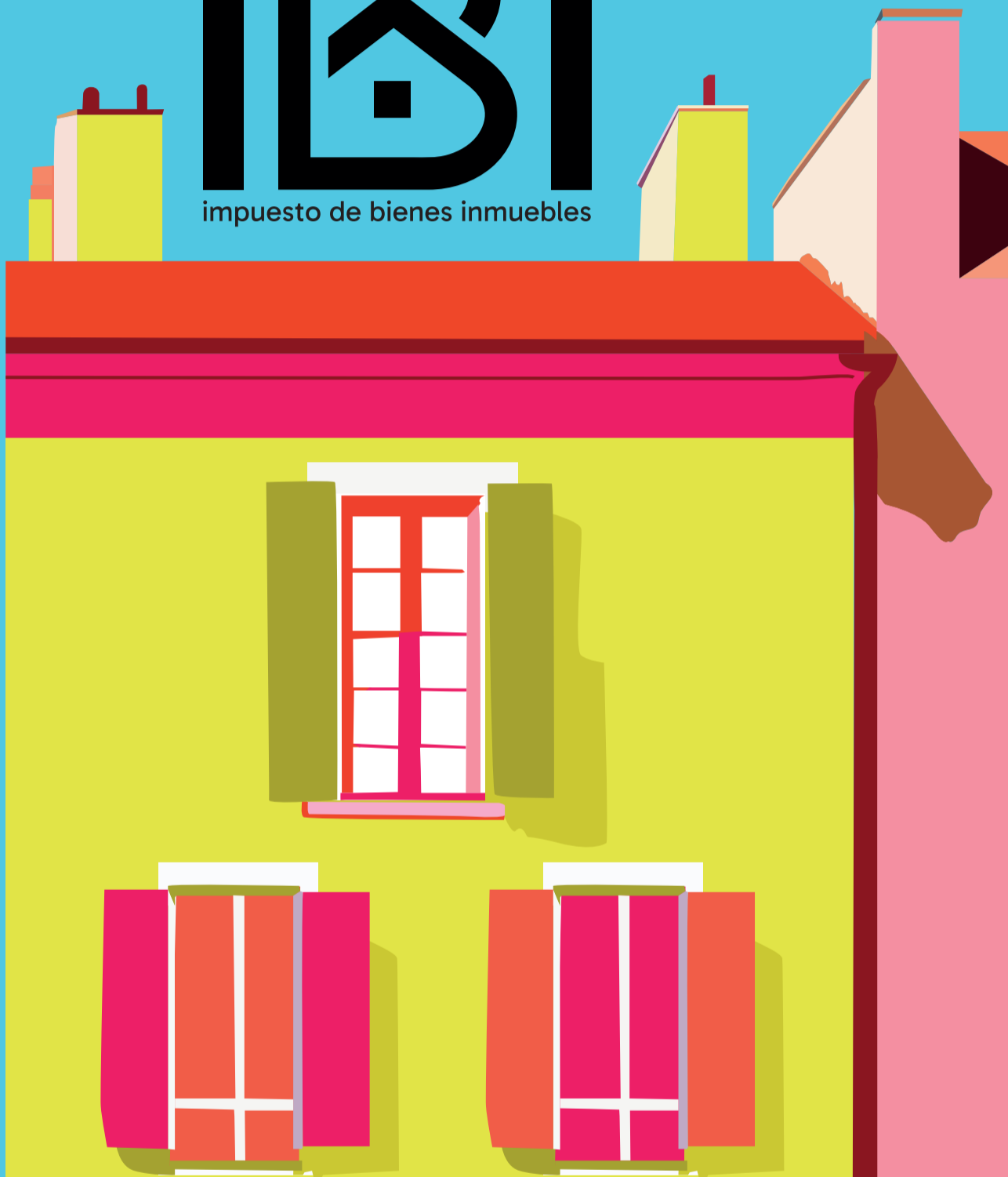
*Consulta condiciones en audika.es o en tu centro Audika más cercano. NRS: 18653. Consultar resto de centros en audika.es/rs. Número de autorización de la campaña 5132-PS-CM. Este producto sanitario cumple la legislación vigente.

Audika
Centros Auditivos

AYUDAS PARA EL PAGO DEL

IBI

impuesto de bienes inmuebles



HASTA EL 31 DE MAYO DE 2024

Solicita tu ayuda en:

www.elche.es

Oficinas OMAC

Teléfono: 010

Juntos crecemos



Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

Una primavera-verano de música, teatro, festivales y mucho más

En los próximos meses recibiremos en Torrevieja a artistas como Dani Rovira, Aitana Sánchez-Gijón, Hombres G, Camela o Ana Mena



DAVID RUBIO

El Ayuntamiento de Torrevieja ya ha presentado la programación cultural para lo que resta de primavera y el próximo verano. Como viene siendo habitual se trata de una oferta bastante variada que abarca diferentes disciplinas como conciertos, obras de teatro, espectáculos de magia, monólogos de humor, festivales temáticos, etc.

“Es un programa para todos los públicos que creo cubrirá todas las necesidades artísticas que tiene Torrevieja, e incluso para gente de toda la comarca que siempre está pendiente de nuestros eventos culturales. Tenemos música de muchos formatos, teatro dirigido a los más pequeños, varios shows de diversa y mucho nivel con artistas contrastados” nos asegura Antonio Quesada, concejal de Cultura.

Mayo

Ya en este mismo mes se empieza pisando fuerte con tres actuaciones programadas del ‘Gran musical de los 80 y 90’ los días 10, 11 y 12 en el Teatro Municipal. “Es una música que marcó una época con el nacimiento del pop moderno. Salieron muy buenos grupos que se han perpetuado en el tiempo y todavía se escu-

chan de forma habitual. Se trata de un musical muy potente” nos promete Quesada.

Ese mismo fin de semana estará presente también el célebre cómico Dani Rovira, en el Auditorio Internacional, con su espectáculo ‘Vale la pena’, en el que tratará desde una perspectiva humorística temas profundos y a priori poco dados a la risa como son el duelo o la pena. También el sábado 11 esta misma infraestructura acogerá el concierto ‘De Rajmáninov al Lago de los cisnes’, de la mano de la Orquesta Sinfónica de Torrevieja, que incluirá incluso una interpretación de ballet.

Además el grupo Elefantes se encuentra en plena gira celebrando sus tres décadas en la música, y hará una parada en el Teatro Municipal de Torrevieja el viernes 17. Al día siguiente el mismo lugar acogerá el musical infantil ‘Masha y el oso’.

El viernes 24 aparecerá el mago Jorge Blas sobre las tablas del Teatro Municipal para presen-

tar su espectáculo de ilusiones. Cerrará el mes la Film Symphony Orchestra en el Auditorio interpretando bandas sonoras de grandes películas que todos conocemos, será el día 25.

Junio

Ya en junio tendremos ocasión de seguir viendo con el monólogo de David Cepo, el domingo 9, en el Teatro Municipal. Algo más sesuda, aunque también con su punto divertido, es la comedia negra ‘Madre’ que protagonizará Aitana Sánchez-Gijón el viernes 14.

El domingo posterior tendrá lugar la XIV edición del Festival de la Copla, organizado por la Asociación Cultural Andaluza de Torrevieja.

El cantante Andrés Suárez es otro de los nombres más destacados de esta programación, haciendo parada en nuestra ciudad el viernes 21.

La Unión Musical de Torrevieja producirá la función ‘Danzas y fuego’ para el domingo 23 coincidiendo con la mágica noche de San Juan. Si se quedan con más ganas de baile, la Academia de Danza Mery celebra su decimoquinto aniversario el sábado 29 con su espectáculo ‘Tienes una cita con el tiempo’.

Julio

La Academia de Baile Paya’s también tendrá su oportunidad de brillar con su propia función, programada para el viernes 5 de julio en el Teatro Municipal. Para los amantes de la zarzuela hay una cita imperdible, al siguiente domingo, con la obra ‘Los gavilanes’, interpretada por la Compañía Lírica Alicantina.

Durante la posterior semana se celebrará el aclamado Festival Internacional de Bandas ‘Ciudad de Torrevieja’, que ya marcha por su duodécima edición. Y por supuesto el gran plato fuerte del verano torrevejense volverá a ser el Certamen Internacional de Habaneras y Polifonía que tendrá lugar del 22 al 27 de Julio en el Teatro Municipal, contando ya 70 ediciones.

A partir del 27 de julio y hasta el 11 de agosto se desarrollará el festival Brilla Torrevieja, que de nuevo ofrecerá grandes actuaciones como los conciertos de Hombres G, Camela, Ana Mena o El Barrio.

Agosto

Cerraremos la programación con mucho sabor andaluz en agosto dado que el jueves 8 se celebrará el Festival de Solera, Canto y Compás organizado por la Casa de Andalucía Rafael Alberti. Y solo dos días más tarde tendremos también la sexta edición del Festival de Chirigotas.

“Cuando organizamos eventos de flamenco o copla en Torrevieja siempre hay completo de butacas. Tenemos la suerte de contar con dos grandes asociaciones de cultura andaluza en la ciudad, y el auténtico folclore español gusta mucho a nuestro público” nos manifiesta Quesada.

En los grandes círculos

Estos citados grandes eventos se complementarán con más actos promovidos por entidades locales en el Centro Cultural. También se organizarán algunas conferencias y exposiciones.

“El verano en Torrevieja es un gran destino turístico y al mismo tiempo también un destino cultural. La gran afluencia de gente que hay en nuestra ciudad ayuda mucho a que los artistas quieran venir aquí, de hecho muchas veces son ellos quienes se ponen en contacto con nosotros para proponernos una actuación. Eso es una buena señal de que hemos entrado en los círculos culturales más importantes” nos indica Antonio Quesada, concejal de Cultura.

El mago Jorge Blas actuará el 24 de mayo en el Teatro Municipal

Se han programado varios eventos de folclore andaluz como coplas, chirigotas o cante flamenco

«Torrevieja ya está dentro de los círculos culturales más importantes» A. Quesada (Cultura)

Ana Mena

Las obras del Pabellón Blanco se retomarán trece años después

El Ayuntamiento de Torrevieja construirá una nueva pista deportiva en la Plaza de Oriente junto a la ermita

DAVID RUBIO

Por fin se ha aprobado la adjudicación para la reanudación de la última fase de las obras en el Pabellón Blanco de la Ciudad Deportiva. Para dicha actuación se ha establecido un importe de 850.000 euros que recibirá la UTE, formada por las empresas constructoras González Soto SA y Montajes Eléctricos SL.

Este pabellón se empezó a edificar en 2010, pero los trabajos se paralizaron al año siguiente y las instalaciones quedaron abandonadas. Tras un largo camino burocrático y varios anuncios en falso, parece que ahora el ayuntamiento ha reimpulsado definitivamente esta construcción.

Comienzo inminente de las obras

“Desde 2019 llevamos trabajando diariamente para resolver todas las cuestiones arquitectónicas y judiciales. Las cosas no resueltas en su día acaban generando problemas más difíciles y algunas no dependían del ayuntamiento. Esto se ha conseguido gracias al esfuerzo de mucha gente consciente de que esta infraestructura hace falta. La espera ha sido larga, pero lo importante es que ya va a ser una realidad” nos indica Diana Box, concejala de Deportes.

Las obras tienen un plazo de seis meses y la intención es que den comienzo ya en este mismo mes de mayo.

“Nunca sabes si habrá algún inconveniente, pero esperamos poder inaugurarlos a finales de este año. Desde fuera parece que está ya prácticamente termi-



Pabellón Blanco.

nado, pero en realidad cuando uno entra se da cuenta de que aún queda mucha obra por hacer” nos aduce la edil.

Composición interior

El Pabellón Blanco dispondrá de cuatro salas y tendrá la función de acoger deportes de interior que no precisan de una pista deportiva como la gimnasia rítmica, las artes marciales o el tenis de mesa.

También dispondrá de espacios para realizar actividades como pilates o zumba. Además

se instalará un rocódromo para la práctica de la escalada y habrá una sala de psicomotricidad dirigida a niños pequeños.

Este proyecto final aprobado difiere sensiblemente del original. “Hemos rediseñado la distribución para que quepan deportes que hace quince años no se practicaban tanto. En un principio iba a estar destinado para dos disciplinas y ahora acogemos seis. Esto nos liberará en gran medida la actividad del Palacio de los Deportes, en un momento en el que el deporte está creciendo mucho en Torrevieja” nos comenta Box.

De igual forma se instalará un ascensor que comunique con la planta superior, así como diversas cámaras de seguridad en el entorno. Cuando comenzó su construcción en 2010 también se proyectó implantar una pasarela que lo comunicara directamente con el cercano pabellón

Cecilio Gallego, pero ahora se ha suprimido. “No vemos sentido conectar estos dos pabellones cuando ambos disponen de entradas bien habilitadas” nos explica la edil de Deportes.

Actuaciones en la Ciudad Deportiva

Dentro de la propia Ciudad Deportiva en breve se espera comenzar con la reforma del campo de fútbol Nelson Mandela. Las obras también han sido ya adjudicadas y consistirán en renovar varios elementos como los vestuarios, el vallado, el césped o el marcador. De igual forma se repararán las cercanas pistas de pádel que llevan años cerradas.

Más a medio plazo también se pretende realizar una considerable reforma sobre el Cecilio Gallego. “Ya hemos hecho algunas actuaciones como el cambio del parque o el marcador, pero todavía hay varios elementos

que arreglar, pintar, eliminar pequeñas goteras, etc. Espero que tengamos ya toda la tramitación preparada entre este año y el que viene” nos apunta Box.

Nueva pista deportiva

Además, recientemente se ha adjudicado también la construcción de una nueva pista deportiva en la plaza de Oriente (más conocida popularmente como ‘La Ermita’) junto a la calle Ulpiano.

Para ello se eliminará el jardín existente y se levantará un muro de hormigón para delimitar esta instalación, así como se instalarán varias áreas de césped artificial y de juegos infantiles. El presupuesto total de la obra es de 162.000 euros y el plazo se estima en cuarenta días.

“Ésta es una plaza donde cada tarde se juntan muchísimos niños y a veces juegan al fútbol molestando a las perso-

Se espera que el Pabellón Blanco sea inaugurado a finales de este año

En este pabellón se acogerá gimnasia, artes marciales, tenis de mesa, escalada y otras actividades



..... Les
SÚPERARROCES
..... de Pepe y Mati
.....

Cuando conozcas a Pepe y Mati, sabrás por qué donde comen tres comen tres mil

626 275 073 - 679 386 222
info@superarroces.com

nas mayores que circulan por aquí, o incluso algunos balonzos acaban impactando en la fachada de la iglesia. No queremos eliminar esta actividad, sino adaptarla mejor para dar tranquilidad y que todos convivamos en mejores condiciones” nos señala la edil.

Igualmente, antes de que acabe el año, se espera que concluyan las obras del futuro pabellón deportivo de La Mata. También se pretende construir una nueva piscina municipal paralela a la olímpica ya existente.

Parque de la Siesta

Amén de todas estas actuaciones proyectadas, recientemente se han abierto al público las diferentes pistas deportivas y circuitos ubicados en el Parque de la Siesta.

“Estamos muy contentos porque vemos que la gente está disfrutando muchísimo de este



Ubicación de la futura pista deportiva en la plaza de Oriente.

«Con la nueva pista los niños podrán jugar al fútbol en la plaza de Oriente sin molestar» D. Box

gran pulmón de miles de metros cuadrados. Aquí se pueden realizar hasta diez actividades deportivas diferentes y acuden cada día cientos de niños, padres y abuelos. Especialmente el Pump truck es uno de los mejores de

Europa. En breve esperamos poder abrir ya la cafetería” nos comenta Box.

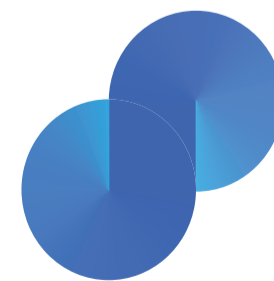
Aún con todo, la concejala de Deportes nos reconoce que de cara al futuro será necesario seguir invirtiendo desde el ayunta-

miento para dar cabida a la gran demanda deportiva que existe en la ciudad.

“Torrevieja tiene unas instalaciones espectaculares, pero es verdad que soportan el uso de miles de personas y sufren mu-

cho desgaste. Hay que trabajar para mantenerlas. Cabe recordar que ya somos un referente deportivo nacional e internacional, y esto supone un importante motor económico para la ciudad” nos apunta.

Lo justo es pagar
Lo justo



Plan autonómico de deducciones IRPF

Arranca la reforma del auditorio

Se renovarán las butacas y otros elementos para darle una nueva imagen, más moderna, a la infraestructura

DAVID RUBIO

El Ayuntamiento de San Vicente del Raspeig ya ha aprobado oficialmente la adjudicación de las obras para la reforma del auditorio, y de la sala polivalente en la segunda planta del centro social sito en la calle Cervantes. La empresa seleccionada es Aitana Actividades de Construcciones y Servicios SL disponiendo de un presupuesto total de 546.000 euros financiados por el Plan Planifica de la Diputación de Alicante.

“Es una obra que lleva pendiente desde hace ya varios años. Se han realizado diversas intentonas, e incluso la última se llegó a adjudicar pero la empresa acabó declinando. Éste era uno de los puntos de nuestro programa electoral, y ahora este proceso tan largo al fin llega a su conclusión” nos señala Óscar Lillo, concejal de Cultura.

Renovación de las butacas

Una de las actuaciones principales será el remplazo de las butacas actuales. Se trata de una vieja demanda popular, dado que los asientos se han quedado bastante anticuados y desgastados.

“Llevamos con las mismas butacas desde hace muchos años y están ya en un estado lamentable. No podemos permitirnos seguir dando esa imagen, sobre todo con la gran cantidad de actividad cultural que tenemos incluyendo artistas de todas partes de España y el extranjero. Esto es lo que más va a notar el público” nos apunta Lillo.

El aforo del auditorio quedará sensiblemente reducido, pasando de 320 a 300 butacas, ya que se eliminará un asiento en cada fila para hacerlos así más anchos. Además, se crearán algunos emplazamientos especiales para espectadores discapacitados.

Otras reformas

De igual forma también se renovarán otros elementos como el pavimento, el revestimiento y la pintura de las paredes, la iluminación o la fontanería. Asimismo se modificará la distribución de los aseos y camerinos.

El aforo se reducirá sensiblemente para que los asientos sean más anchos



Función teatral en el auditorio, interpretada por los alumnos del IES María Blasco.

Otra novedad será la instalación de un ascensor que comunique con el sótano, sobre todo para facilitar el acceso a espectadores que padezcan movilidad reducida.

“Visualmente el auditorio va a cambiar bastante en su interior, los espectadores verán la actuación más cómodos desde sus asientos y la infraestructura estará mejor adaptada a la normativa para personas con diversidad funcional o que van en silla de ruedas”, nos asegura el edil de Cultura.

Sala de conciertos

Además, se pretende adecuar la segunda planta del centro social para que funcione como sala de conciertos y otros actos culturales que precisen de menor aforo que el auditorio.

“Aquí ya se están realizando algunos eventos, pero queremos que sea un lugar más adecuado y pueda albergar mayor actividad. Vamos a realizar varias actuaciones e incluso estamos estudiando la posibilidad de mejorar la acústica de esta sala. Esto último no está planificado en la obra, pero seguramente será una segunda fase que se implementará cuando terminen las demás actuaciones” nos anuncia el edil de Cultura.

Buscando alternativas provisionales

La idea planteada por el ayuntamiento y la empresa es que las obras arranquen ya este 6 de mayo. En principio se ha estipulado un plazo de seis meses para su finalización. Los trabajos comenzarán en el auditorio, y no se abordará la segunda planta del centro social hasta junio para que las clases del conservatorio de Música ‘Vicente Lillo Cánovas’ terminen el curso académico con normalidad.

Durante todo este tiempo desde la concejalía de Cultura se buscarán ubicaciones alternativas, como la facultad de Educación de la UA, el parque Juan XXIII, la plaza de la Comunitat Valenciana o la iglesia de San Vicente, para que la actividad cultural no se vea aminorada.

“Hemos querido hacer coincidir las obras con el verano dado que en estas fechas la mayoría de las actuaciones culturales se realizan al aire libre y el auditorio tiene muy poco uso. Aun así,

En otoño se espera que el auditorio esté ya reformado

los actos de clausuras de final de curso o los ensayos que se suelen realizar aquí obviamente tendrán que ser en otros sitios. Quizás a algunas agrupaciones les toque ensayar una semana en un emplazamiento, y a la siguiente en un lugar distinto” nos indica Lillo.

El edil aprovecha la ocasión para agradecer la paciencia y colaboración de todos los afectados. “A fin de cuentas cuando tengamos el auditorio ya reformado, todos saldremos ganando” nos dictamina.

Esperando a la Yesera

Mientras tanto seguimos esperando la construcción de un gran auditorio en el solar donde se encontraba la antigua Yesera, junto al parque Juan XXIII, tal y como se estableció en un convenio firmado por el Ayuntamiento de San Vicente y la Generalitat en 2008.

“Nos consta que desde la Generalitat ahora sí se está impulsando el proyecto y hemos mantenido reuniones con ellos para tratar este tema. Pero es una obra de mucha envergadura y no creo que esté ya para esta legislatura. Antes es necesario rehacer el proyecto original y estamos trabajando en ello. Probablemente no busquemos construir un centro cultural con tanta infraestructura como se planteó en un principio, sino una instala-

ción que sea más funcional” nos apunta Lillo.

Desde luego por todos es sabido el gran número de asociaciones musicales, teatrales y culturales habidas en San Vicente. Y una de sus quejas más habituales es la poca presencia de infraestructuras existentes en la localidad donde poder desarrollar sus ensayos y actuaciones.

El concejal de Cultura nos reconoce las limitaciones que padece San Vicente a día de hoy, pero nos asegura que se está trabajando para buscar soluciones. “Es verdad que no contamos con un gran auditorio acorde al tamaño de nuestra ciudad y que nos faltan instalaciones, pero mientras se construyen ya estamos reformando el pequeño auditorio que sí tenemos y estamos encontrando nuevos espacios para las diferentes entidades”, nos manifiesta.

«Las obras coincidirán con el verano porque es cuando se organizan más actos al aire libre» Ó. Lillo

¡NO ME DES PLANTÓN EN UN CONTENEDOR!



LLAMA Y PREPARA TUS RESTOS DE PODA
EN LA PUERTA DE TU CASA 966 702 390

INFÓRMATE AQUÍ SOBRE LAS ZONAS
Y DÍAS DE RECOGIDA DE PODA



Las **SANCIONES** por incumplir la normativa, pueden ser:
leves desde 450€ a 900€, o graves
y muy graves con importes superiores.

Hagamos de Torre Vieja una ciudad más limpia

San Vicente necesita reciclar más

El Consorcio sanciona al ayuntamiento por exceder el porcentaje permitido de residuos impropios en la basura orgánica

DAVID RUBIO

El Consorcio de Basuras 'Terra' -al que está adscrito San Vicente del Raspeig junto a otros municipios de la zona-, ha alertado sobre los elevados índices de residuos impropios que está generando nuestra localidad en cuanto a basura orgánica se refiere.

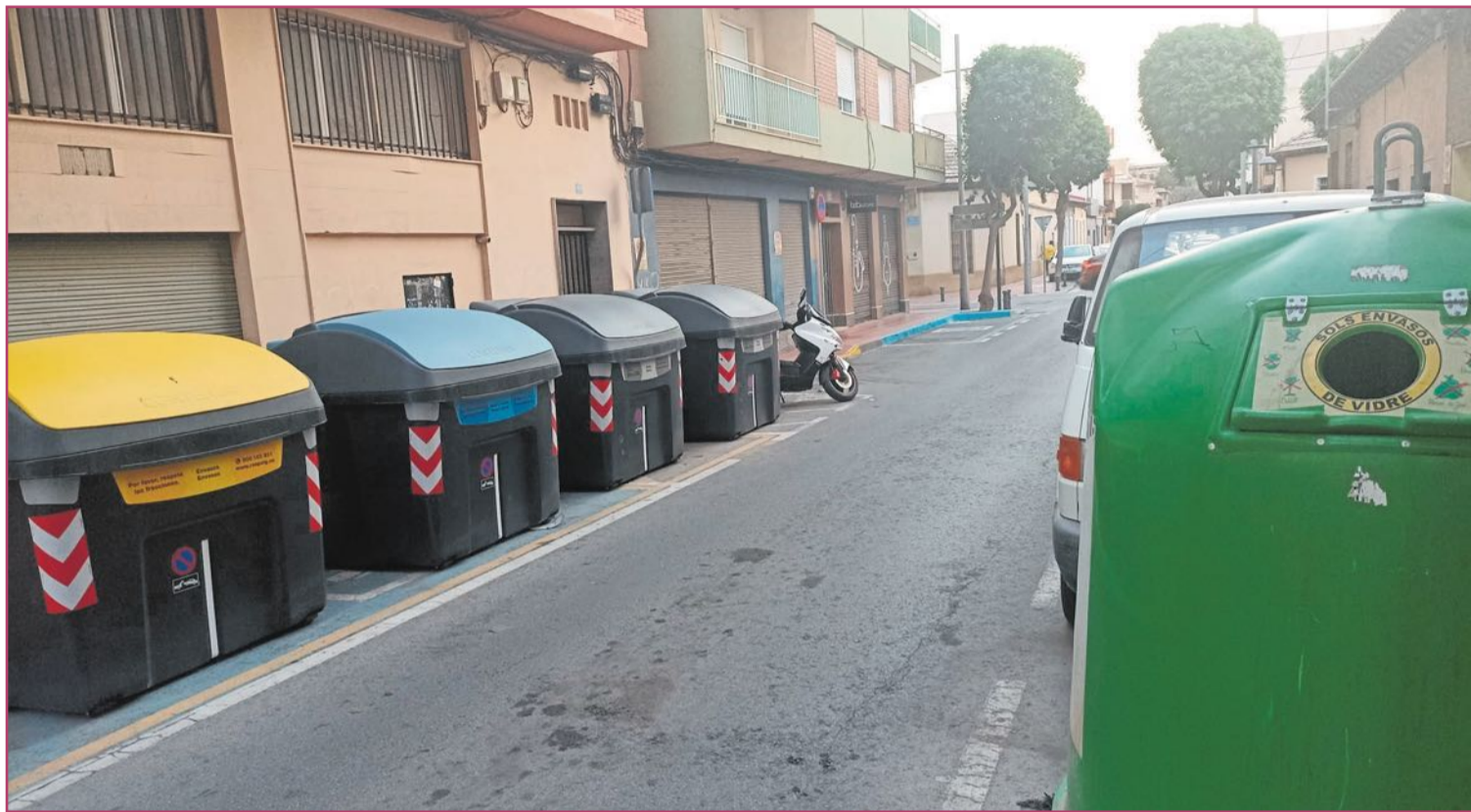
Esto significa que los restos orgánicos sanvicenteros que llegan a la planta de tratamiento de Piedra Negra (en el término municipal de Jijona) poseen demasiados restos de papel, cartón, plástico, vidrios, etc. En concreto, según el informe del consorcio, el porcentaje de sustancias impropias suponen una media del 46%, cuando el máximo establecido por normativa es el 20%.

Coste medioambiental y económico

La principal consecuencia medioambiental que acarrea esta elevada cifra es que imposibilita reconvertir la basura orgánica en compostaje ecológico, por lo cual se acelera la saturación del vertedero.

Por si esto fuera ya poco preocupante, esta situación también supondrá un duro coste a las arcas municipales. Debido a estos incumplimientos el consorcio ha optado por elevar el precio que debe pagar el Ayuntamiento de San Vicente hasta los 49,74 euros (más IVA) por tonelada de basura enviada a Piedra Negra, cuando en caso de no rebasar los máximos tendría un precio base de 23,19 euros.

“Es evidente que no estamos yendo por el buen camino. Sostener semejante volumen de impropios no es viable ni económica ni medioambientalmente. Además la normativa europea cada vez es más estricta con los límites. Tenemos que lograr la sostenibilidad a través de una economía circular de consumo responsable, de lo contrario habrá que incrementar la tasa de basuras y llegará un punto que no seguiremos siendo capaces de gestionar residuos a este ritmo” nos advierte Antonio



Contenedores en la calle Montoyos.

Díaz, concejal de Servicios Urbanos por el PP.

La oposición reclama campañas

Ante este panorama la oposición exige la realización de campañas de concienciación ciudadana para fomentar el reciclaje.

“El ayuntamiento está incumpliendo los límites establecidos, y la empresa concesionaria Prezero tiene por obligación realizar campañas de sensibilización. Esto sería de mucha utilidad para concienciar a la ciudadanía sobre la importancia de reciclar y usar adecuadamente los distintos contenedores” apuntó Alberto Beviá, portavoz de EU-Podem, en el pleno municipal de marzo.

“A día de hoy no se están publicando ningún tipo de anuncios ni se están dando charlas en los colegios. Es una pena que ahora que ya tenemos por fin contenedores renovados, no exista una educación efectiva desde el ayuntamiento sobre el reciclaje. Está muy bien tenerlos en la calle, pero de poco sirven si no explicamos bien su correcto uso a la ciudadanía. Una campaña no solo consiste en poner un vinilado en el contenedor y pintarlos de colores” nos señala Yolanda García, concejala del PSOE.

Acciones selectivas

Cuestionado el concejal de Servicios Urbanos sobre este asunto, nos asegura que desde

el equipo de gobierno sí se están preparando diversas iniciativas en este sentido.

“Es cierto que la única vía para solucionar este problema es la concienciación. Por eso queremos acudir a los colegios para enseñar el valor de las tres erres: reciclar, reutilizar y reducir. Esto tiene que ir grabado a fuego en los niños desde sus primeras etapas educativas. Estoy seguro de que si conseguimos concienciar a los más pequeños, sus padres y abuelos irán detrás” nos comenta Díaz.

De igual forma también se quieren lanzar campañas dirigidas a la población de todas las edades. “Estamos estudiando lanzar un lema o logotipo amigable para San Vicente que todos lo identifiquemos con la sostenibilidad. Algo que sea transversal para todas las concejalías. Yo soy más partidario de la comunicación directa que de la clásica, creo que se puede conseguir mayor impacto con una imagen o una entrevista

que con un anuncio” nos argumenta el edil.

Asimismo se pretende organizar quedadas ciudadanas desde el ayuntamiento para acciones concretas. “Recientemente ya se realizó una iniciativa para salir al campo a recoger basura. Vamos a seguir por esta línea porque son jornadas que nos hacen reflexionar mucho a todos” nos asegura el concejal de Servicios Urbanos.

Erradicar comportamientos incívicos

Amén de incidir en la importancia del reciclaje, el equipo de gobierno quiere que estas futuras campañas apunten también a reducir los incivismos ciudadanos. “Si dejamos escombros o colchones al lado de los contenedores sin avisar previamente a la empresa, muchas veces estamos impidiendo a los demás tirar la basura y esto agrava todavía

«Queremos crear un lema o logo que todos identifiquemos con la sostenibilidad»
A. Díaz (Servicios Urbanos, PP)

más el problema. Lo que más me duele es que muchos vecinos los hacen simplemente porque piensan que están obrando bien” nos señala Díaz.

El concejal reconoce que este proceso no será rápido, pero espera que la necesidad del reciclaje vaya calando cada vez más en las mentes de los sanvicenteros. “Yo recuerdo que cuando era pequeño nadie respetaba los pasos de cebras en las calles, pero con los años se fue consiguiendo que los coches pararan” nos manifiesta el edil popular.

Educadores medioambientales

Desde el grupo socialista también proponen que San Vicente se adhiera a las subvenciones, que se impulsan desde la Conselleria de Medio Ambiente, para que los ayuntamientos contraten educadores medioambientales.

“Esto sería muy interesante porque nos ayudaría mucho con la concienciación del reciclaje. Es verdad que ésta es una de las concejalías más complicadas de gestionar, pero desde la oposición estamos proponiendo alternativas para mejorar estas cifras. No podemos esperar años hasta que se apruebe el nuevo pliego” nos comenta García.

Pocos contenedores marrones

De igual modo, ambos políticos entrevistados, coinciden

San Vicente está pagando cada tonelada de basura a más del doble del precio base

La oposición demanda que se impulsen campañas de concienciación ciudadana



Planta de Piedra Negra

en la necesidad de aumentar la presencia de contenedores específicos para el reciclaje de basura orgánica.

“Llevan poco tiempo en funcionamiento y la sensación es que no están siendo muy utilizados. Yo creo que muchos vecinos todavía ni siquiera conocen su existencia. Por eso es tan necesario la realización de campañas informativas” nos apunta la edil socialista.

“Por el momento los contenedores marrones que tenemos están más orientados a grandes productores como bares o supermercados. En el futuro vamos a incrementarlos y queremos fijarnos en el ejemplo de Alicante, donde están avanzando mucho en este tema. Me gusta el sistema de usar una tarjeta para abrir los contenedores y poner sensores de cantidad. Las futuras normativas van por este camino” nos señala el concejal popular.

Planta de transferencia cerrada

Por otra parte García considera que el reciente cierre de la planta de transferencia para basuras, ubicada en la zona de Monnegre, también está contribuyendo a entorpecer la labor del reciclaje.

“El nuevo equipo de gobierno no quiere reabrir esta planta, lo que supone que todos los vertidos vayan directamente a Jijona.

«El ayuntamiento debería contratar educadores ambientales para concienciar» Y. García (PSOE)

A raíz de esto, se han eliminado contenedores de sitios bien posicionados donde la gente tenía la costumbre de echar la basura en aras de facilitar la logística de los camiones. A algunos vecinos les toca andar más para encontrar islas de contenedores” nos señala García.

Desde el equipo de gobierno nos aseguran que el cierre de dicha planta era inevitable. “Todo equipamiento industrial tiene un periodo de amortización. Esta planta fue pionera cuando se abrió hace unos quince años, pero luego no recibió la inversión necesaria para un mantenimiento adecuado. Ha ido muriendo poco a poco y ya no cumplía su función original. Incluso se produjo un accidente. Ya empezaba a resultar peligrosa para los trabajadores” nos argumenta Díaz.

De cara al futuro el concejal de Servicios Urbanos se muestra más favorable a implantar una planta de transformación que no solo sirva para almacenar residuos, sino también para tratarlos minimizando así la cantidad de basura trasladada hasta el vertedero. “Esto requerirá de una inversión grande, y lo tenemos que pactar de forma consorciada con el resto de ayuntamientos” nos apunta.

Contenedores nuevos

Mientras que en el pleno municipal se debate como mejorar el reciclado, actualmente San Vicente del Raspeig se encuentra en pleno proceso de renovación de sus contenedores de basura.

En el pleno municipal de abril se aprobó una modificación de crédito para este fin, por importe de 900.000 euros, con los votos favorables de PP, PSOE, Vox y Compromís más la abstención de EU-Podem. “Los contenedores no están dando el resultado esperado. Hay quejas por su mala distri-

bución y su poca accesibilidad” señaló Beviá en el pleno para justificar su voto.

Díaz admite que hay malestar entre algunos vecinos, pero considera que la nueva distribución tiene un mayor sentido de futuro. “Debemos entender que si se han movido los contenedores a cincuenta metros de nuestra casa... es por una razón. Se han invertido muchas horas para estudiar numerosos factores como si los camiones pueden descargar, la aplicación del futuro pliego, etc. Evidentemente no podemos acertar con todas las ubicaciones en una ciudad de 60.000 habitantes, pero al igual que hay quejas también recibimos felicitaciones” nos dictamina.

Previsiones para acabar la colocación

Por su parte en el PSOE solicitan más rapidez en este proceso. “Según el contrato los contenedores deberían estar todos instalados desde principios de abril. Además se han retirado algunos en el extrarradio que no estaban demasiado deteriorados. Esperamos que, tras arreglarlos un poco, los vuelvan a colocar porque hacen falta en los barrios y las urbanizaciones” nos apuntan desde el PSOE.

Según nos informan desde el equipo de gobierno, la previsión es que en este mes de mayo se terminen de instalar todos los contenedores, y que en junio se

Este mes de mayo se terminarán de colocar los nuevos contenedores en las calles

terminen de recolocar aquellos antiguos que necesiten de pequeñas reparaciones.

“Aproximadamente un tercio de las unidades antiguas permanecerán sin cambiar. Nos quedaremos con los que se encuentran en mejor estado, hasta que en el futuro vayamos comprando más. Aprovecho para pedir a los ciudadanos que no aparquen el coche en los huecos cuando vean una señal de prohibición, porque eso nos complica todo más” nos aduce el edil del PP.

Retrasos en el procedimiento

Lo cierto es que la licitación del contrato para este proceso de renovación de contenedores comenzó a realizarse en 2022, pero el procedimiento ha sufrido diversos retrasos.

“La entrega debería haberse realizado en diciembre, pero el ayuntamiento no encontró una ubicación adecuada y tuvimos que ponerlos en el solar del Mig Any. Esto generó varios problemas en un 3% de las piezas necesarias para el montaje y además se nos juntó con la Navidad. Evidentemente no podemos culpar a la empresa de esto”, nos explica Díaz.

Sin embargo desde la oposición consideran que el ayuntamiento debería solicitar una compensación económica a la empresa por incumplimiento de contrato. “A mí me quedan dudas sobre si la excusa del emplazamiento es cierta. Al fin de cuentas, el montaje se continúa realizando en el mismo lugar y ahora no parece haber problemas” nos comenta García.

Connato de huelga

Cabe recordar que hoy en día San Vicente continúa funcionando con un contrato para su servicio de limpieza y recogida de ba-

suras que caducó en 2020, y ha sido prorrogado desde entonces hasta en cinco ocasiones.

Entre los muchos problemas generados por esta irregular situación, lo último ha sido un conflicto laboral en el seno de la empresa concesionaria Prezero dado que los trabajadores han demandado mejoras de salarios, maquinaria y efectivos. Los sindicatos llegaron a convocar una huelga coincidiendo con las pasadas fiestas de Moros y Cristianos. No obstante finalmente se llegó a un acuerdo in extremis el día anterior.

“Hemos preguntado en el pleno sobre este asunto, pero el concejal no ha querido respondernos alegando que esto era un tema que corresponde a la empresa y los empleados. Se supone que cuando salga el nuevo pliego las condiciones serán mejores. Yo desde aquí quiero dar las gracias a los trabajadores, creo que desde la ciudadanía deberíamos valorar el trabajo que están realizando en estas condiciones” nos señala Yolanda García.

“Si ha habido un connato de huelga es evidente que los trabajadores entienden que no tienen las condiciones adecuadas. Aquí, como ayuntamiento, no podemos hacer mucho más que tratar de poner en contacto a ambas partes. Lo que sí queremos es acelerar al máximo el futuro pliego para que los operarios estén más a gusto cuanto antes” nos indica Antonio Díaz.

En abril hubo un connato de huelga por parte de los operarios de limpieza

ENTREVISTA > Anabel García Mateo / Concejala de Participación Ciudadana y Juventud (Orihuela, 13-septiembre-1982)

«Quiero preguntar a los jóvenes para involucrarlos en las decisiones políticas»

García Mateo promete un diálogo continuo con las juntas de distrito y las asociaciones vecinales de Orihuela

DAVID RUBIO

Durante dieciséis años ha ejercido de farmacéutica en su pedanía natal La Murada, pero ahora se ha quitado provisionalmente el batín para trabajar en el ayuntamiento. Ana Isabel García Mateo es la concejala de Participación Ciudadana y Juventud desde el comienzo del actual mandato.

Conseguir que los ciudadanos, y especialmente los jóvenes, participen activamente en política siempre supone un reto. Conversamos con ella para conocer cómo espera conseguirlo en estos cuatro años.

¿Cómo te surgió esto de meterse en política?

Pues esta famosa idea se me ocurrió hace ya unos años. En 2015 me enteré de la existencia de un nuevo partido llamado Vox. Yo nunca había militado en ninguna otra formación, pero me llamó la atención y era afín a mis ideas. Al entrar fui conociendo a muy buena gente e incluso haciendo amigos, ya que son personas que piensan bastante parecido a mí.

Desde el principio Vox me pareció un partido distinto a otros que ya llevan formados desde hace años, aunque en ese momento nadie lo conocía todavía. Y luego, de cara a estas últimas elecciones municipales, me propusieron entrar en las listas.

Una vez se celebran las elecciones y formáis gobierno con el PP, ¿por qué elegiste las concejalías de Participación Ciudadana y Juventud?

Porque veo que me van bien y les puedo sacar mucha punta. Quizás sobre todo en Juventud, aunque también en Participación Ciudadana.

Tengo muchos proyectos que me gustaría sacar, y espero



Anabel García presentando los 'Sábados de risa'.

ofrecer muchas cosas a los jóvenes para que no tengan que marcharse a otras ciudades. A fin de cuentas vivimos en una ciudad grande que debe tener siempre actividades para la juventud.

Recientemente se celebraron las elecciones de las juntas de distrito con bastante alta participación. ¿Qué papel esperas que jueguen en este mandato contigo de concejala?

Las juntas de distrito son muy útiles dado que Orihuela abarca muchísimo territorio con muchas pedanías y poblaciones. Ésta es una manera de conocer lo que necesita cada distrito, porque no son las mismas necesidades las que tiene la Costa que las de Barbarroja. Aquí tenemos representantes

del ayuntamiento y vecinos, lo cual nos da mucha cercanía.

Muchas veces se hacen cosas sin saber realmente si eso es necesario. Las juntas de distrito nos permiten ir a lo seguro y conocer más a la gente. Ya se han celebrado las elecciones y ahora falta el nombramiento de los presidentes de junta para que puedan convocarse.

En la Costa ganaron los independentistas por goleada. ¿Cómo crees que será el diálogo desde el ayuntamiento con estas personas que lo que quieren es irse de Orihuela?

Dialogando se puede llegar a buen puerto siempre. En realidad yo prefiero que estén en la junta de distrito, porque así podemos conocernos y hablar sobre lo que es mejor para Orihuela Costa. Siempre es mejor tener a la gente al lado.

No hace mucho se ha iniciado la redacción para rehabilitar el centro cívico Ramón de Campoamor. ¿Cómo marcha este tema?

Ojalá esto salga cuanto antes. De momento estamos esperando que el arquitecto termine el proyecto definitivo. Personalmente me hace mucha ilusión el poder reabrir este centro cívico, porque dotaría a la Costa de un espacio para hacer cosas ahí. Por desgracia ahora mismo, si quieres organizar un taller o un pequeño concierto, no existe un aulario o un auditorio menor en esta zona. Es algo muy demandado.

El problema es que tiene unos daños bastante importantes. Aún no sabemos cuándo podremos empezar las obras e inaugurarlo.

¿Os planteáis la posibilidad de habilitar más centros cívicos en otros sitios del extenso término municipal de Orihuela?

Hay muchos centros en las pedanías más grandes, pero sí sería conveniente poner también en aquellas que no tienen. Son espacios muy útiles ya que pueden ser utilizados por asociaciones, comisiones, quedadas de ejercicios, etc.

Aparte de las juntas de distrito, ¿en general cómo están actualmente las asociaciones vecinales de Orihuela en los distintos barrios y pedanías?

Evidentemente hay algunas que están más activas que otras. Yo ya me estoy reuniendo con ellas y lo quiero hacer mucho más. Como te comentaba, para mí lo más importante es el contacto directo con la gente ya sean asociaciones, particulares o comisiones.

En estos últimos años no se han podido realizar presupuestos participativos al no aprobarse ni siquiera los presupuestos ordinarios. Pero de cara a los próximos años, ¿tenéis intención de retomar esta idea?

Claro que sí. Ya para este 2024 se cuenta con retomar los presupuestos participativos y añadirlos a las juntas de distrito cuando se organicen. Es el mejor sistema. Así podemos determinar, por ejemplo, si se necesita tanto dinero para una carretera, en vez de simplemente dar tal cantidad a un sitio y tanto a otro sin saber muy bien para qué.

¿En principio solo se participará desde las juntas de distrito o cualquier ciudadano oriolano podrá aportar sus propias propuestas?

Es que las juntas de distrito están hechas precisamente para esto. Aquí hay asociaciones y también particulares, junto a los representantes de cada grupo municipal, el secretario y el presidente. Además las pedanías que pertenecen a cada distrito están representadas.

Hablemos ya de Juventud. Para esta primavera-verano habéis impulsado la iniciativa de mo-

«Dialogando seguro que nos podremos entender con los independentistas de la Costa»

«Me gustaría habilitar centros cívicos en las pedanías que aún no tienen»

«Los presupuestos participativos se realizarán a través de las juntas de distrito»

«La Senda del Poeta se debería promocionar en los institutos de la provincia»

nólogos 'Sábados de risa'. ¿En qué consiste?

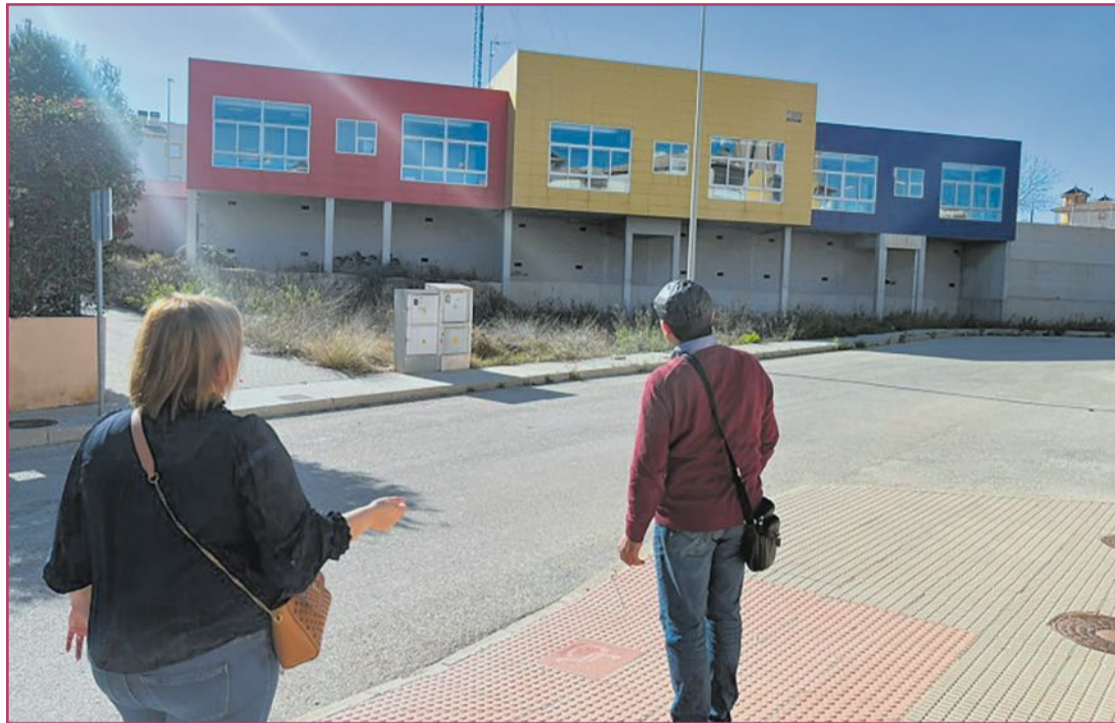
Es una empresa que lleva monólogos de cómicos que son un poco famosos, o bien que quieren estrenarse aquí como es el caso del programado para el 1 de junio en la Lonja. A mí me pareció muy buena idea cuando me lo presentaron. Es algo que a los jóvenes nos gusta mucho (risas). Si tiene aceptación, me gustaría hacer más en el futuro.

¿Tenéis algún otro evento programado en la concejalía para esta primavera-verano?

Hay varias cosas que estamos programando, pero no los puedo decir hasta que estén confirmados. Algunos proyectos que se han hecho desde Juventud están muy bien y me gustaría volver a hacerlos, como el Summer Sport en la Costa o el Winter Beach.

Se celebró hace poco una nueva edición de la Senda del Poeta. ¿Crees que este evento podría evolucionar en los próximos años?

Creo que sí se pueden añadir algunas cosas. Además se debería hablar con los institutos para que los chavales lo conozcan más, ya no solo su inicio sino toda la Senda en sí. Hemos comprobado que en Orihuela



Centro cívico Ramón Campoamor.

sí hay mucha gente, pero poco a poco va cayendo y al final en Alicante ya no queda tanta. Por eso pienso que se debería de ir planificando ya una campaña de promoción en las reuniones que se celebran en el Instituto Valencià de la Joventut (IVAJ).

En general, ¿qué crees que se puede hacer por los jóvenes oriolanos desde el ayuntamiento?

Lo mejor, para que no se tengan que ir a otros lugares, es tener muchas actividades que sean muy golosas y variadas. También estamos valorando sacar alguna línea de ayudas dirigidas a ellos.

Siempre digo que lo más importante es el contacto con ellos. De hecho queremos poner un punto de información dirigido especialmente a los jóvenes para

realizarles encuestas o preguntas. Por ejemplo para que nos digan que concierto les gustaría. Esto también es aplicable con todo el resto de la población. Así es como conoces lo que quiere y no quiere la gente.

Recientemente tuvimos unas charlas de salud mental que fueron una muy buena idea, porque ellos tienen ciertos problemas y a veces ni siquiera son conscien-

tes de ello. Es una línea que queremos seguir tocando.

No quiero terminar sin preguntarte por la polémica de la orquesta 'Ciudad blanca'. Según Cambiemos es una agrupación ficticia creada para la hija de tu compañero el concejal Manuel Mestre. ¿Qué valoración tienes al respecto?

Mira, la chica que está de directora en esta orquesta posee un currículum que muy poca gente puede igualar. De hecho esta misma información también se la pasé a la prensa, pero parece que hay algunas cosas que no interesa publicarlas.

A mí cuando la gente viene con un proyecto, a veces me gustan y otros no. Pero yo no miro nunca si es de Vox, el PP, Cambiemos o de cualquier otro partido. De hecho si te fijas en la gente que he contratado hasta ahora, es más de izquierdas que de derechas. El caso es que esta propuesta simplemente me gustó, igual por ejemplo que el Cine Fórum. Nunca me pongo a preguntar si le conozco o si le dejo de conocer.

Y lo del cartel, pues cuando leí en la prensa que si era la Virgen del Manto Azul dije... "¡madre mía!" (risas). Pero vamos, tampoco creo que tuviera la mayor importancia.

EL LIMONAR INTERNATIONAL SCHOOL
ELIS
VILLAMARTÍN

SUMMER SCHOOL
2024

¡DE 3 A 15 AÑOS!
DEL 25 DE JUNIO AL 26 DE JULIO
LUNES - VIERNES

MÁS INFORMACIÓN
Y FORMULARIO
DE INSCRIPCIÓN
AQUÍ

El Limonar International School Villamartín
Las Filipinas, 15. Urb. Blue Lagoon · 03193 San Miguel de Salinas (Alicante)
966 722 821 • summerlim@ellimonar.es

La Policía Nacional programa en Alcoy varias charlas para mayores

Serán los agentes quienes informarán a la tercera edad sobre cómo prevenir y denunciar delitos de estafas o violencia

DAVID RUBIO

Durante este mes de mayo representantes de la Policía Nacional visitarán los centros de mayores habidos en la ciudad, para ofrecer varias charlas informativas. Se trata de una iniciativa organizada conjuntamente con el Ayuntamiento de Alcoy para prevenir a estas personas sobre estafas en internet o delitos violentos, entre otras cuestiones.

“Esta idea surgió hace ya algunos años. La Policía Nacional es la primera interesada en informar a colectivos de población considerados como más vulnerables. Por eso realizan estas charlas a la gente mayor con propuestas y consejos para evitar situaciones delictivas que se puedan encontrar. Nosotros ponemos los centros de mayores a su disposición y ayudamos con la difusión” nos comenta Aranza de Gracia, técnica del departamento municipal de Gent Gran y exconcejala del anterior mandato.

Delitos cibernéticos

El primer encuentro programado tendrá lugar el martes 7 de mayo a las cinco de la tarde en el Centre de Majors de la Zona Nord. El tema a tratar con los presentes será la ciberseguridad.

“Hay muchas personas mayores que, a pesar de su edad, están familiarizadas con utilizar internet, el correo electrónico o las redes sociales. Por desgracia los intentos de estafas mediante estas vías están a la orden del día. Es importante que sientan que pueden estar seguros ante este tipo de situaciones” nos comenta de Gracia.

Todos los expertos coinciden en apuntar que este tipo de fraudes cibernéticos aumentaron durante la pandemia de covid-19. Igualmente el imparable desarrollo de la inteligencia artificial posibilita que algunos delincuentes traten incluso de imitar las voces de familiares para, por ejemplo, pedir dinero por alguna ficticia urgencia.

El miércoles 8 se hablará de violencia de género en el CM de La Plaça



Por ello la Policía Nacional está tratando de alertar a la población y enseñar a cómo detectar este tipo de situaciones. De hecho el pasado mes de abril ya se produjo una reunión sobre la misma temática en el CM de Oliver.

Violencia de género

El miércoles 8 de mayo a las cinco y media de la tarde se desarrollará una nueva charla informativa en el centro de La Plaça, en este caso sobre violencia de género.

Según un reciente informe elaborado por la Cruz Roja, un 67% de las mujeres mayores de 65 años que han sufrido esta lacra la padecieron durante más de veinte años.

“Hay muchas víctimas que aguantan viviendo esta situación durante años y les cuesta denunciar. Por eso es tan importante que se sientan apoyadas con actos como éstos” nos señala la técnica municipal.

Ante estas alarmantes cifras, los agentes explicarán a los presentes los procesos para denunciar casos de maltrato contra

mujeres, así como para lograr detectarlos.

Maltrato a mayores

Ya el martes 21 de mayo se organizará la última conferencia de este mes, con el maltrato a ancianos como tema central. Será a las cinco de la tarde en el CM de Batoi.

En un informe, publicado en febrero por el Ministerio de Asuntos Sociales, se estima que hacia el 20% de los mayores españoles han sufrido maltrato físico o psicológico, ya sea en su propio domicilio o en la residencia donde residen.

“Ojalá llegue el día en que tanto el maltrato como la violencia de género estén totalmente

Se impartirá una charla el 21 de mayo en el CM de Batoi sobre maltrato a mayores

erradicados, pero mientras tanto desde las administraciones debemos estar ahí para apoyarles” nos apunta de Gracia.

Charlas abiertas a todos

Lo cierto es que estas charlas no están únicamente circunscritas a personas que superen una cierta edad. En realidad son encuentros abiertos al público en general, cuya asistencia puede resultar especialmente interesante a aquellos ciudadanos que tengan familiares de la tercera edad.

“Queremos que esta concienciación llegue a cuanta más gente mejor. Toda información es buena. Yo puedo asegurar que el personal que acude de la Policía Nacional siempre es muy cercano y amable. Es importante que los presentes tengan tranquilidad para poder preguntar o incluso contar situaciones que ellos mismos han vivido”, nos asegura la técnica municipal.

Una de las recomendaciones más intergeneracionales que suelen dar los agentes a los asistentes es la descarga de la app Alertcops, por la cual se pueden

enviar avisos casi instantáneos a los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad ante situaciones de delito o emergencia.

Continuidad en junio

En principio la Policía Nacional tiene la intención de continuar realizando más charlas de este tipo durante el mes de junio, en fechas y espacios aún por confirmar. Serán anunciadas en las redes sociales y demás canales del ayuntamiento.

“Tratamos de programar encuentros en los diferentes centros para así llegar más a todos los barrios de la ciudad. Quiero aprovechar para agradecer al cuerpo policial por la excelente predisposición que siempre tienen”, nos apunta la técnica Aranza de Gracia.

Los agentes recomiendan la utilización de la app Alertcops

Alcoy reactiva el Programa Barris para la rehabilitación de viviendas

El ayuntamiento ha sacado a concurso la redacción de proyectos para Font Dolça y Sagrado Corazón

DAVID RUBIO

El Ayuntamiento de Alcoy quiere reimpulsar los proyectos para reurbanizar y rehabilitar viviendas en los barrios de Font Dolça y Sagrado Corazón. Se trata de una iniciativa conocida como 'Programa Barris' que se anunció en 2022 y que fue entonces presentada a los Fondos Europeos.

Tras conseguir una financiación europea de 9,2 millones de euros ya se intentó poner en marcha hace unos meses, pero el concurso público para la redacción del proyecto quedó desierto. Ahora el ayuntamiento ha modificado la licitación con el fin de sacar adelante estas obras públicas.

Eficiencia energética

“El principal objetivo de este proyecto era aprovechar la oportunidad de los Fondos Next Generation para revitalizar aquellos barrios que estuvieran más degradados, regenerando el parque de viviendas de la ciudad. Esta actuación viene a mejorar tanto la eficiencia energética de los edificios como incluso el entorno en el que están ubicados, en accesibilidad, seguridad y áreas recreativas” nos manifiesta Vanessa Moltó, concejala de Urbanismo.

En concreto se planea realizar obras sobre 374 viviendas pertenecientes a 38 comunidades de propietarios a lo largo de estos dos citados barrios.

Las actuaciones versarán en mejorar la envolvente térmica, así como se proporcionarán nuevas fuentes de energía renovables, principalmente a través de paneles solares. También se retirará el amianto de estos edificios, se sustituirán las cubiertas, se aislarán las fachadas y se remplazarán las carpinterías y cristalerías por sistemas de PVC.

“La sostenibilidad es uno de los requisitos principales que demandan desde la Unión Europea a la hora de conseguir financiación. Se ha tenido esto muy en cuenta cuando se han redactado estos proyectos. A fin de cuentas, ¿qué mejor manera de traernos esta filosofía europea a nuestra ciudad que rehabilitando los barrios?” nos apunta Moltó.

Reurbanización de los entornos

Por otro lado este proyecto también abarca la reurbanización del entorno de estos edi-



Viviendas a rehabilitar en Sagrado Corazón.

cios rehabilitados. En Sagrado Corazón se ampliarán las zonas ajardinadas, se eliminarán las barreras arquitectónicas existentes, se modernizará la iluminación pública y se reorganizarán algunos recorridos para mayor seguridad.

Respecto a la zona de la Font Dolça, además de las obras anteriormente referidas, también se actuará en zonas menos próximas a las viviendas con el fin de mejorar las áreas recreativas de la parte más central.

Presupuestos y plazos

Este pasado 2 de mayo, en la junta de gobierno del Ayuntamiento de Alcoy, ya se aprobó oficialmente el inicio de los expedientes de contratación para la

redacción de los proyectos y la dirección de obras.

Los presupuestos base que saldrán a licitación serán de 157.000 euros para la rehabilitación de edificios y 24.000 euros para la reurbanización de entornos en Sagrado Corazón. Respecto a la Font Dolça las cantidades fijadas son de 134.000 y 22.000 euros respectivamente.

“Es un poco pronto para hablar de fechas, porque hasta que no tengamos redactados los proyectos no sabremos los plazos de ejecución de las obras. De todas formas la subvención tiene que estar justificada para 2026, así que como máximo por entonces debe estar ya todo termina-

do” nos comenta la concejala de Urbanismo.

Regenerando los barrios

Desde el equipo de gobierno esperan que los mencionados proyectos contribuyan a regenerar estos barrios de la ciudad, al igual que otras iniciativas que ya se están poniendo en marcha en diversas zonas de Alcoy.

“Estamos tomando medidas en esta línea tanto a nivel edificatorio como de inversión en infraestructuras. Por ejemplo, en Santa Rosa se está efectuando la rehabilitación de la Fundación Rodes, un proyecto que será muy importante para la dinamización de este barrio. También en la zona norte se han implementado servicios como la nueva biblioteca infantil en el centro social.

Igualmente los carriles-bici contribuyen a esto facilitando una movilidad más sostenible” nos comenta Moltó.

Algunas de estas iniciativas han sido sufragadas también con los Fondos Europeos. No en vano Alcoy ya ha conseguido recaudar una cantidad cercana a los 23 millones de euros merced al Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia gestionado por el Ministerio de Agenda Urbana y la Conselleria de Vivienda.

Viviendas sociales

Por otra parte, recientemente culminaron las obras de rehabilitación del edificio de viviendas de alquiler social ubicado en la calle San Mauro.

El próximo objetivo es terminar la construcción de dieciocho viviendas intergeneracionales en la calle San Mateo del barrio de El Partidor. Los trabajos comenzaron este marzo y se espera que finalicen hacia finales de 2025.

De igual forma la Generalitat y el ayuntamiento proyectan construir un edificio en la calle Sant Jaume para alquiler social.

Se actuará sobre 734 viviendas que abarcan 38 comunidades de propietarios

Los proyectos están basados especialmente en mejorar la eficiencia energética de los edificios

Las obras deben estar culminadas en 2026 como plazo máximo

ENTREVISTA > Silvia Ibáñez / Concejala de Comercio y Mercados (Elda, 7-agosto-1984)

«Mostrar y potenciar nuestra riqueza culinaria, los principales objetivos»

Del 2 al 19 de mayo la localidad celebra las primeras jornadas gastronómicas 'Sabor a Elda'

FERNANDO TORRECILLA

Los amantes de la buena mesa están de enhorabuena, pues estos días nuestra localidad acoge la primera edición de las jornadas gastronómicas 'Sabor a Elda'. Son un total de veintinueve los restaurantes y bares que están participando en esta iniciativa, que tiene lugar de jueves a domingo (del 2 al 19 de mayo).

La concejala de Comercio y Mercados, Silvia Ibáñez, nos atiende para indicar qué se van a encontrar los clientes que acuden a estos establecimientos -muchos de ellos ubicados en el centro-, ya sea menús o variedad de tapas, cómo han realizado este proyecto y sus otros atractivos.

Dar a conocer

Sin duda, remarca, "el objetivo de 'Sabor a Elda' es dar a conocer nuestra riqueza gastronómica y culinaria, además de promocionar la oferta hostelera de la ciudad a través de los menús y tapas preparados para la ocasión".

Ibáñez nos explicará asimismo otras acciones que están realizando, en cooperación con las asociaciones, en qué medida se están adaptando a las nuevas tecnologías -con infinidad de pedidos online-, y cómo fue el Día de la Madre (5 de mayo), una jornada siempre emotiva y llena de cariño.

¿Cómo surge 'Sabor a Elda'?

Es el resultado de una iniciativa por parte del ayuntamiento para ayudar a la hostelería de la ciudad, quien nos hizo el llamamiento para llevar a cabo actividades de dinamización.

Nos sentamos con ellos los miembros del consistorio y de inmediato empezamos a trabajar, tanto la concejalía de Comercio como la de Turismo. Seguidamente se celebraron una serie de reuniones en las que empezamos a pensar qué sería interesante para dar más visibilidad a la hostelería local.

¿Qué buscan los hosteleros?

Primero que el ciudadano eldense los conozca un poco más, pero también que ese conocimiento llegue más lejos, para poder atraer potenciales clientes



tanto de la comarca como de la propia provincia de Alicante y poder mostrar la cocina que están elaborando.

¿Cuál es el éxito que se prevé?

El primer reto y objetivo era la inscripción de los restaurantes, y estamos muy contentos con esos veintinueve establecimientos que están participando. La siguiente meta es el lleno en los restaurantes, que puedan decir que tienen totalmente cubiertas las reservas, y que tengan una gran satisfacción a la enorme labor realizada.

Se ha llevado a cabo una excelente difusión y hemos hecho todo lo posible para que sea atractivo para el cliente.

¿Los restaurantes y bares se ubican por el centro?

Están repartidos por toda la localidad. Hemos preparado un mapa, dentro del folleto que tienen todos los establecimientos que participan, y que se puede encontrar asimismo en nuestra página web de turismo.

En el mapa se aprecia dónde están los bares y restaurantes, la mayor parte de ellos situados por el centro, la zona más turística de Elda.

¿En qué consiste exactamente 'Sabor a Elda'?

De los veintinueve establecimientos, hay tres que ofrecen tanto un menú como una tapa o pequeña elaboración. Luego, trece restaurantes presentan exclusivamente un menú, y otros trece una pequeña elaboración. Tenemos, por lo tanto, una gran variedad de oferta.

Se pueden dividir en dos bloques.

Exacto. Lo que hemos buscado con estos dos apartados (menú y tapa) es dar la mayor flexibilidad posible a cualquier tipo de local, ya sea restaurante, bar o cafetería.

¿Los menús irán variando?

Cada establecimiento tiene un menú concreto, que será el mismo a lo largo de las doce jornadas gastronómicas. Los clientes, obviamente, podrán ir conociendo cada uno de los locales y las diferentes ofertas que proponen.

Para descubrir la riqueza gastronómica de Elda...

Sí, desde los platos tradicionales -ollita, fandango o mezclai-co-, que algunos de los locales están brindando a sus clientes, a reinterpretaciones de estas mis-

mas elaboraciones clásicas, que están haciendo otros.

Se están degustando, por ejemplo, 'croquetas de fandango', 'tacos de fandango' o 'croquetas de gachamigas'. Está siendo una mezcla entre cocina tradicional y vanguardista.

¿Qué más se están encontrando los clientes?

Hemos preparado unos packs de experiencia, tanto cultural y deportiva como de ocio. La idea es que los clientes que prueben los diferentes establecimientos de 'Sabor a Elda' rellenen unas cartillas, con tres categorías distintas.

De este modo entran en un sorteo de experiencias, como entradas para el Teatro Castelar, al Estadio Pepico Amat para un partido del CD Eldense, o una noche de ocio con hotel en nuestra ciudad. Todo está muy enfocado a vivir experiencias en la propia localidad de Elda.

¿Será la primera edición de muchas?

Está todo preparado para que esta primera edición sea satisfactoria y que queden ganas, tanto por parte de los hosteleros como del ayuntamiento, de seguir apo-

yando este tipo de iniciativas y podamos darle continuidad.

Y los clientes, ¿qué os están diciendo?

El feedback que ya disponemos es el de los hosteleros, que están trabajando con muchas ganas, ilusión y entusiasmo. Las semanas previas, por ejemplo, grabaron una serie de vídeos para darle la máxima difusión al evento en redes sociales.

Por parte de los clientes todavía no tenemos conocimiento, pero sabiendo la oferta gastronómica que se van a encontrar, seguro que es más que satisfactoria.

¿Cuáles son las otras acciones que estáis llevando a cabo?

Estamos trabajando muy mano a mano con las distintas

«Los establecimientos anhelan ser un poco más conocidos por los vecinos de Elda y del resto de la provincia»



«Otro de los retos es que se llenen los bares y restaurantes y podamos disfrutar de su oferta gastronómica»

asociaciones de la localidad, tanto en los mercados municipales como en general.

Junto a ellos estamos preparando los aniversarios, como es el caso del Mercado Central, que este curso cumple cuarenta años; o el Mercado de San Francisco, que celebra su veinticinco aniversario.

¿De qué forma están colaborando?

Con ambos, no únicamente el relevo generacional del cliente, sino también el del comerciante. Se trata de algo muy importante, ya el año pasado firmamos un convenio con el Centro Integrado de Formación Profesional Valle de Elda con el objetivo de fomentar, entre los jóvenes que estudian ciclos vinculados con el comercio, los mercados, que aprecien en ellos un futuro laboral.

Los comerciantes, en ese sentido, están dispuestos a transmitir su saber hacer para que tengan continuidad. Ya respecto a los clientes, se está intentando hacer iniciativas de dinamización para llevarlos al mercado, que prueben sus productos -siempre de primerísima calidad- y puedan conocerlos mejor por medio también de las redes sociales.

Los jóvenes compran desde el móvil, en el sofá.

Es una realidad. Por eso los comerciantes se están adaptando muchísimo a esta situación y muchos de ellos reciben ya nu-

merosos pedidos vía WhatsApp. Recordemos, asimismo, que desde la pandemia se han reforzado los servicios a domicilio.

La mayor parte de los comercios están potenciando sus webs y redes sociales para llegar también a este tipo de consumidores.

¿Se puede decir bien alto que el comercio de Elda está muy vivo?

¡Por supuesto! Sin duda está activo, tiene muchas ganas de implicar a todos, porque tienen claro que para tener esa continuidad se debe poner valor; así en las calles y los propios ciudadanos verán el enorme potencial que tienen.

Es una labor en la que estamos muy implicados con la Asociación de Empresarios de Elda (AEDE), entidad que representa un poco a todo el comercio de la ciudad. Cada vez cuentan con más socios y nosotros les apoyamos en un aspecto que consideramos fundamental.

«Las opciones están divididas en dos (menú y tapa), para dar mayor flexibilidad a cualquier tipo de local»

Explicanos que otras medidas están adoptando los comercios.

Están trabajando mucho, por ejemplo, en la formación, algo que también realizan junto a la concejalía. Igualmente se están poniendo al día en todas las herramientas digitales, mediante un programa que llevamos muchos años haciendo y que en el presente curso repetiremos.

¿Cómo fue una jornada siempre especial como la del Día de la Madre?

Para esa jornada teníamos preparada, junto con AEDE, una campaña en la que animábamos a que todos consumieran en el comercio asociado. Se dieron una serie de tarjetas regalo, llamadas 'Regala Elda'.

¿En qué consistían exactamente?

Aparte de ser muy bonitas, permiten que el que la reciba pueda comprar en cualquiera de los establecimientos que están adheridos. De cara al Día de la

«También las jornadas están permitiendo realizar una mezcla entre la cocina tradicional y la vanguardista»

Madre se regalaron cinco tarjetas, de treinta euros cada una.

Lo que anhelamos es seguir potenciando la imagen, que siempre nos parece sumamente interesante.

¿Se empieza a notar en los comercios la cercanía de las fiestas?

Nos transmiten que, de cara a este tipo de fiestas de nuestra ciudad, en este caso de Moros y Cristianos, el comercio siempre crece.

En abril, recordemos, tuvimos la primera edición de la Feria de Abril, realizada en la plaza Mayor el día 13. Fue todo un éxito de participación y paradas (trece). Los ciudadanos se volcaron y lo harán mucho más en la Festividad de Moros y Cristianos, que este año se retrasa a mediados de junio por la celebración del Corpus Christi y las elecciones europeas.

¿Alguna cosa más, Silvia?

Estamos acabando de concretar una muestra de comercio

«La idea partió del ayuntamiento para ayudar a la hostelería, y deseamos que sea la primera edición de muchas»

en la calle para después del verano. La anunciaremos en breve, pero sí podemos decir que la estamos preparando con las diferentes asociaciones para poder vivir de nuevo el comercio en primera persona, en una jornada de fiesta a la que queremos darle mucha visibilidad.

Ahora, en este mismo mes de mayo, arrancan los merca-coles, una actividad que tiene una vigencia de años.

¿Cómo son estos merca-coles?

Tienen mucho éxito. Lo que hacemos es traer a los más pequeños de la casa a los mercados municipales, para que los conozcan directamente, en una jornada divertida en la que también realizan una serie de talleres de cocina saludable. Es una actividad interesante y queremos, por lo tanto, darle continuidad.

Ya en los meses de julio y agosto los comerciantes tienen su actividad, aunque sí es verdad que todo se paraliza mínimamente, para arrancar de nuevo con fuerza en septiembre.

«Sin duda el comercio de Elda está muy activo, con muchas ganas de implicar a todos, de darle valor»

La EOI se planta frente a los recortes

Las medidas planteadas por la Conselleria podrían suprimir veintiséis grupos lectivos en los centros de Elda, Villena, Aspe y Novelda

CARLOS FORTE

El anuncio de recortes drásticos en la oferta educativa de las Escuelas Oficiales de Idiomas (EOI) de la Comunitat Valenciana ha puesto en pie de guerra a la asociación de alumnos de la EOI de Elda, a la que pertenece Villena. Por las graves consecuencias que desencadenaría esta decisión, hacen un llamamiento a las autoridades, ante la posibilidad de supresión de veintiséis grupos lectivos para el próximo curso escolar en el Alto y Medio Vinalopó.

La concejalía de Educación de Villena ha mostrado su apoyo público a las reclamaciones del alumnado, en aras de defender la formación pública de calidad que ofrece la EOI para el aprendizaje y perfeccionamiento de idiomas. La propia concejala, María Server, se unió a la concentración de estudiantes y profesorado en el IES Hermanos Amorós, sede de la EOI de Elda en nuestra ciudad, donde se imparten las clases.

Pérdida significativa de grupos

Con la amenaza de supresión de veintiséis grupos lectivos en los centros mencionados, se limitaría severamente las opciones para continuar con la formación lingüística de gran parte del alumnado. Los recortes afectarían especialmente al alumnado inmerso en idiomas como italiano, francés y alemán, lenguas que directamente desaparecerían de las secciones de Novelda y Villena.

El colectivo estudiantil considera injustificables los recortes en los grupos de nivel C, en una sociedad y mercado laboral que cada día exigen mayor especialización e internacionalización, y en una comunidad turística como la nuestra. Exigen que se les permita finalizar los estudios en los que se han iniciado, como cualquier organismo educativo haría en mitad de un ciclo educativo, para completar la certificación académica en la que se encuentran.

Falta de oferta formativa

La pérdida de tantos grupos lectivos implicará una significativa reducción de cursos y de horarios que se adapten a las necesidades del alumnado, lo cual reducirá la matrícula de éste. Esto supondría una espiral de decadencia para un sistema que se ha demostrado válido y con gran aceptación entre la po-



La concejala de Educación se suma a las protestas frente a los recortes planteados por el Consell en el aulario de la EOI en Villena.

blación de nuestra comarca, a la cual se empujaría al sector privado con los elevados costes que ello supone.

El grupo de alumnos afectados considera que existen medidas menos drásticas, como son los grupos semipresenciales, en un contexto actual donde la educación a distancia se ha vuelto esencial. Los recortes propuestos dejan al colectivo sin la capacidad de adaptarse a las necesidades cambiantes de los estudiantes. Sus circunstancias pueden variar enormemente durante los dos años que dura la certificación de cualquier nivel en la escuela.

Democratización de la educación

La EOI se ha caracterizado desde sus inicios por acoger grupos heterogéneos de alumnado de toda edad y clase social, ali-

mentados por un sistema educativo público. El pago de una pequeña tasa al inicio de curso y la compra del libro correspondiente permiten a cualquier persona mayor de catorce años cursar una formación certificada, distribuida bianualmente por niveles de especialización, con horarios flexibles durante las tardes.

Por su parte, la asociación de alumnado de la EOI de Elda señala que los recortes no solo afectarían a la calidad de la educación, sino también al derecho fundamental de acceso a la misma. La amenaza de suspensión de los grupos propuesta obligaría a muchas personas a desplazarse semanalmente a otras localidades, con el consiguiente coste económico y de tiempo que ello acarrearía, limitando la concilia-

ción familiar, lo cual empujaría a abandonar la formación a un alto porcentaje de ellos.

Alternativas a las rebajas

La concejalía de Educación reclama a Conselleria más inversión para potenciar la formación pública de calidad de la Escuela Oficial de Idiomas, como alternativa a los recortes que plantea, y así favorecer el aprendizaje público de idiomas en la región. Desde el consistorio local plantean que el 'govern' plantee adoptar la medida más sencilla, "suprimir y recortar", sin realizar un análisis profundo de la EOI para explorar nuevas fórmulas de viabilidad.

María Server, concejala de Educación, solicita que se valoren escenarios diferentes frente a los recortes, que permitan de-

terminar las inversiones que la Escuela Oficial de Idiomas precisa en materia de tecnología aplicada al aprendizaje de idiomas. Una forma de actualizar la formación en estos centros, aprovechando el desarrollo tecnológico, para hacer más atractiva la formación e incrementar sus tasas de matriculación.

Cursos eliminados

La previsión anunciada para el próximo curso lectivo por parte de la Conselleria de Educación reduciría, sólo en la EOI de Elda, doce grupos de inglés, cuatro de francés, dos de alemán, cuatro de italiano y cuatro grupos de valenciano. Es llamativo que la sede de Elda, a diferencia de otras sedes afectadas por los recortes como las de Gandía, Benidorm, Alicante o Castellón, no sume ningún grupo online como alternativa de compensación.

El aulario de Villena se vería significativamente afectado por los recortes para el curso 2024-2025, puesto que en las aulas del IES Hermanos Amorós desaparecerían los grupos de francés y alemán. Esta nueva reordenación prevista por el gobierno autonómico para la EOI de Elda tendría importantes repercusiones laborales, puesto que siete docentes serían despedidos.

Al perder los grupos de dos idiomas como francés y alemán el aulario de Villena se verá afectado

El colectivo de alumnado de la EOI defiende un sistema público que permita acceder a la formación para toda la ciudadanía

En la EOI de Elda, a la cual pertenece el aulario de Villena, se reducirían en siete los docentes para el próximo curso

¡MÁNDANOS TUS SUGERENCIAS DE MEJORA!

Por whatsapp:

+34 683 49 18 19

O por email:

sugerencias.ayuntamiento@villena.es

Abrimos un nuevo canal más rápido y directo,
para que nos comuniqués cualquier tema
relacionado con:

- **Recogida de basura**
 - Limpieza viaria
- **Obras y servicios**
- **Medio ambiente**
 - Jardines...



M.I. AYUNTAMIENTO DE
VILLENA

VILLENA
FORTALEZA MEDITERRÁNEA

ENTREVISTA > Ricardo Celiberti / Coordinador de Encuentros Fe, Cultura y Ciencia (Villena, 11-junio-1959)

«Intentamos dar voz a personas inquietas»

El nuevo ciclo de conferencias abarca desde el lado humano de la IA hasta la importancia del paisaje como patrimonio

CARLOS FORTE

La curiosidad, pasión y constancia de Ricardo Celiberti lo hacen un asiduo en cualquier acto de difusión académica o cultural en Villena. Apasionado de la historia, forma parte de la Asociación de Amigos de la Historia y los Museos de Villena, con quienes sigue organizando cursos monográficos con pasajes de la historia.

Desde 2015 forma parte de la organización y coordinación del Ciclo de Conferencias Encuentros Fe, Cultura y Ciencia, un enorme caldero del saber donde cualquier temática tiene cabida. Desde IA hasta mujeres revolucionarias que hicieron historia en Villena, pasando por un análisis del Sáhara o las claves para la fotografía de aves. Nos lo cuenta su coordinador.



Hasta finales de junio el nuevo ciclo de conferencias traerá, al Casino de la CAMV, temas de interés para todos los públicos.

Desde que en 2015 arrancan los Encuentros Fe, Cultura y Ciencia, son casi trescientas las charlas impartidas, ¿cómo hacéis para seguir encontrando temas de interés?

Buena pregunta, eso mismo nos preguntamos el equipo organizador de este Ciclo de Conferencias a la hora de programar cada trimestre. He de reconocer que no es nada fácil, pero es un reto apasionante y motivador.

Revisamos los temas ya tratados para no repetir contenidos, estamos atentos a temas de actualidad, nuevas investigaciones y publicaciones. Intentamos darle voz a la gran cantidad de investigadores y personas inquietas y expertas en la amplia temática que abarcan: fe, cultura y ciencia.

Puede sonar paradójico que este nuevo ciclo lo iniciase un sacerdote y doctor en Telecomunicaciones como Antonio Martínez hablando sobre inteligencia artificial, ¿no?

Puede sonar paradójico, pero no lo es. La Inteligencia Artificial (IA) es un tema que impregna nuestro día a día, aunque no seamos totalmente conscientes de ello. Formamos parte de la Comisión Diocesana para el Diálogo entre Fe y Cultura de la Diócesis Orihuela-Alicante, y precisamente la IA es el tema elegido para este curso 2023-2024 por dicha comisión.

¿Crees que es necesario poner límites a la IA?

Para responder y posicionarse ante cualquier tema es imprescindible informarse previamente. Por ello ya son dos las conferencias que hemos impartido este curso sobre la IA. La primera con un carácter más técnico, impartida por David Tomás Díaz, profesor del Departamento de Lenguajes y Sistemas Informáticos de la Universidad de Alicante (UA); y la de Antonio Martínez, doctor ingeniero en Telecomunicaciones por la Universidad Miguel Hernández (UMH), sacerdote. Esta última desde un punto de vista más humano.

Si me preguntas por mi opinión, creo que no hay que ponerle límites a la IA, pero sí al uso que se pueda hacer de ella.

De ahí el ciclo viró para conocer el funcionamiento de las áreas marinas protegidas, ¿radica en esta diversidad temática el éxito del ciclo?

Pensamos que sí. Eso nos manifiestan las personas asistentes. Les resultan interesantes unos temas porque les gustan, y otros porque los descubren y sorprenden. Intentamos abarcar el máximo abanico posible de temáticas. En ocasiones personas que vienen atraídas por un tema o ponente en concreto, acaban descubriendo la riqueza y variedad de este ciclo y se convierten en asiduas.

¿Qué encuentros se podrán ver durante este mes de mayo en el Casino Villenense?

Vamos a hablar sobre fotografía de aves, conservación y restauración de la Iglesia de Santiago, sobre ver, oír y escuchar, el tren Chicharra, el paisaje como patrimonio y recurso. Para ello contaremos con un amplio abanico de especialistas de auténtico lujo.

Eres un declarado apasionado de la cultura y el saber, ¿cuál es tu expresión artística favorita?

Me apasiona la cultura y en especial la historia. Aunque he de confesar que la faceta artística no es mi fuerte. Las artistas son en realidad la parte femenina de mi familia, pero como espectador me decanto por el teatro.

Esa pasión se ha extendido a tu familia mediante el teatro o la poesía, ¿en qué nuevos proyec-

tos se hallan inmersos los Celiberti-Ribera?

En realidad, la pasión de mi familia por la poesía y el teatro se ha extendido a mí. Virtu Ribera, mi esposa, sigue escribiendo teatro, dirige y es actriz, siempre en el mundo amateur.

Nuestra hija mayor, Rosa, el pasado año publicó su primer poemario 'Discordancias permitidas' y en este momento está inmersa en la publicación del segundo, 'Esta guerra no volverá'. Nuestra hija pequeña, Eva, acaba de participar en un corto como actriz en Granada.

En 2021 fuiste nombrado miembro de la Academia Valenciana de Genealogía y Heráldica, ¿a qué se dedica esta institución?

Su función principal es la de fomentar la cultura, la investigación y transmitir información sobre genealogía y escudos heráldicos. También sobre banderas, diplomacia, escritura de

documentos antiguos y sobre los nombres propios tanto de personas como de lugares.

El estudio genealógico te llevó precisamente a escribir el libro más importante sobre apodos de Villena, ¿tendrá continuidad este volumen?

Continúo recabando información y he obtenido más de doscientos nuevos apodos. No sé si esto dará origen a una nueva publicación; el tiempo lo dirá.

¿En qué otros proyectos estás trabajando actualmente?

Sigo investigando la genealogía de la familia con Virtu. Ya vamos por 12.012 familiares documentados. Requiere paciencia y mucho trabajo, porque la genealogía no se acaba nunca. Además, sigo inmerso en la actividad de la Asociación de Amigos de la Historia y los Museos de Villena, con sus cursos de monografías de la historia.

«La inteligencia artificial impregna nuestro día a día, aunque no seamos totalmente conscientes de ello»

«Unos temas resultan interesantes porque gustan y otros porque se descubren y sorprenden»

«Sigo investigando y recabando información, y he obtenido más de doscientos nuevos apodos»

Adif suprime el paso a nivel de Equelite

Esta entidad licita la eliminación del paso a nivel del Cordel de la Noguera que comunica con las instalaciones deportivas

CARLOS FORTE

El Administrador de Infraestructuras Ferroviarias en España (Adif) ha comunicado la supresión de dos pasos a nivel sin barrera que mejorarán la seguridad vial y la accesibilidad al tráfico en nuestra comarca. En Villena el paso a nivel sin barrera del Cordel de la Noguera será sustituido por un paso elevado, para evitar que el ganado cruce las vías del tren de esta vía pecuaria en la zona del Morrón.

En la vecina población de Caudete tendrá lugar la otra actuación anunciada, donde otro paso a nivel será suprimido para dar continuidad al camino de la Venta del Gitano. De esta forma se mejoran los accesos rodados a dos enclaves de interés, como son la academia de tenis JC Ferrero-Equelite en Villena y el futuro Parque Tecnológico de Caudete.

Importante inversión

La supresión de estos pasos a nivel vendrá acompañada de la construcción de dos pasos superiores, que incluyen una calzada de dos carriles de tres metros de ancho y arceles. Estos nuevos accesos contarán además con pretilos de contención, dos zonas laterales para el tránsito de peatones y protección antivandálica sobre la vía.

Estos dos pasos a nivel, incluidos en la línea de ancho convencional La Encina-Alacant Terminal, contará con una inversión conjunta de 8,4 millones de euros. La entidad nacional refuerza de esta forma su objetivo de mejorar la seguridad ciudadana en el tránsito de viejos pasos a nivel sin barrera y la fluidez del tráfico en su entorno.

Accesos dignos a Equelite

La ampliación de instalaciones deportivas de la academia que Juan Carlos Ferrero y Antonio Martínez Cascales gestionan es progresiva año tras año en nuestra ciudad, pese a los cantos de sirena recibidos para mudarse a otras capitales españolas. La fiebre del pádel ha llegado hasta su territorio con la apertura de nuevas pistas para

La supresión incluye una calzada de dos carriles con paso elevado



Se construirá un paso elevado con dos carriles y arceles para librar las vías del tren.

el público y la mejora de otras dos pistas 'indoor' a categoría World Padel Tour.

Su alianza con el 'Mago' Daniel Sanyo ha hecho crecer la reputación en el pádel de un centro deportivo en el que su imagen más internacional es la del tenista Carlos Alcaraz. En Equelite se celebran algunos de los campeonatos júnior más importantes de Europa, por lo que la mejora del acceso a sus instalaciones, que actualmente cruza por una vía pecuaria, era una necesidad imperiosa.

Transformación del entorno

La licitación anunciada por Adif permitirá dar continuidad a la vía del Cordel de la Noguera, actuación que servirá como medida de protección animal evitando el paso de ganado por las vías del ferrocarril. Esta infraestructura permitirá la conexión de este nuevo puente mediante un nuevo vial, con el camino de acceso a las instalaciones deportivas.

Desde la Administración de Infraestructuras Ferroviarias señalan que los cambios en este enclave junto a la A-31 no que-

dan ahí, ya que se proyectan nuevos caminos de enlace para dar acceso a las parcelas de la zona. Sin duda una actuación que las revalorizará, donde la accesibilidad mejorará sustancialmente.

Nuevas actuaciones previstas

La supresión de este paso a nivel a las faldas del Morrón no será la única actuación prevista por Adif para ejecutar en Villena, puesto que hace unos meses se anunció otro gran paquete de acciones. A finales de 2023 la entidad ferroviaria informaba de la construcción de dos pasos subterráneos para superar las vías del tren, a la altura del final

Con la inversión de Adif de 8,4 millones de euros se incluye la eliminación de otro paso a nivel en Caudete

de las calles de La Virgen y Miguel Hernández.

Estos pasos permitirían mejorar los accesos al Polígono Industrial El Rubial y suprimir uno de los puntos negros del tráfico en la ciudad, como es el provocado por las vías del tren junto al supermercado Día. Junto a ellos se anunció la construcción de tres nuevos puentes en la zona del camino de San Juan. Uno junto a la Policía Local y otros dos en los extremos del Polígono de Bulilla.

Una de cal y otra de arena

Si durante los últimos meses todo han sido noticias positivas respecto a la permeabilización de las vías del tren en nuestro término municipal, las perspectivas ferroviarias a corto plazo no prometen ser tan halagüeñas. Tras una reciente reunión del alcalde, Fulgencio Cerdán, y del concejal de Urbanismo, Francisco Iniesta, en Adif, el consistorio local denunciaba el "silencio pasivo" de la Conselleria sobre la construcción de los accesos desde la A-31 a la estación AVE de Villena.

El primer edil de la ciudad ha mostrado públicamente el temor a que la Conselleria de Medio Ambiente, Agua, Infraestructuras y Territorio se olvide de la construcción de un puente que permita salvar la vía convencional desde la autovía para conectar la estación de Alta Velocidad.

El equipo de gobierno se encuentra con la mosca detrás de la oreja con el nuevo gobierno autonómico, en torno a un proyecto que pasó de disponer de 100.000 euros para un estudio preliminar en el Presupuesto 2023 del Botànic, a cero euros en las cuentas presentadas por el gobierno de Carlos Mazón para este año 2024.

Además se incluirá el paso a nivel de la calle La Virgen y la construcción de un paso subterráneo en Miguel Hernández

En mayo se habilitarán dos nuevas instalaciones deportivas en Crevillent

El Ayuntamiento ha conseguido 254.000 euros en Fondos Europeos para la Ciudad del Fútbol 'Juanfran Torres'

DAVID RUBIO

Los crevillentinos podrán disfrutar en este mes de mayo de dos instalaciones deportivas recién rehabilitadas e inauguradas. Nos referimos a la pista de baloncesto ubicada en la Ronda Sur y al circuito de running ubicado en el exterior del Pabellón Félix Candela.

“Una de las prioridades de este equipo de gobierno es tanto conseguir nuevos espacios deportivos como renovar los que ya tenemos. Hay muchos que están bastante desgastados y queremos tener instalaciones más actualizadas y modernas” nos comenta David Amorós, concejal de Deportes.

Pista de Ronda Sur

Las obras de la pista de baloncesto, situada frente al Tanatorio Virgen del Rosario, han costado 37.000 euros y han consistido en una renovación casi completa.

“Esta pista se encontraba en un estado considerable de deterioro ya que es muy utilizada por los niños del vecindario. Se trata de una zona que no tiene más infraestructuras deportivas por lo que en el futuro queremos implantar más” nos señala Amorós.

Además la instalación a partir de ahora tomará el nombre de José María Belmonte. La inauguración está prevista para el próximo sábado 18 de mayo, donde



Trabajos en el anillo de running exterior al Pabellón Félix Candela.

tendrá lugar también un homenaje a la trayectoria de este histórico baloncestista crevillentino.

Circuito de running

Por otra parte, en este mismo mes el ayuntamiento espera inaugurar también el remodelado anillo circular de running, con 500 metros de longitud que peri-

metra por el exterior al Pabellón Félix Candela. Se trata de una actuación cuyo presupuesto ha ascendido a los 45.000 euros.

“Todos sabemos que en Crevillent existe una tradición muy grande de atletismo, con una sierra que nos ha preparado a grandes corredores y unos clubes que están realizando una labor

«Estamos buscando habilitar un circuito de running de 1 km por la ciudad» D. Amorós (Deportes)

tremenda. Esto era una demanda histórica por parte de la gente que sale tanto a correr como también a caminar o a realizar marcha nórdica. Es un espacio muy adecuado para la práctica de deportes de resistencia” nos afirma el edil de Deportes.

El principal cambio consiste en la sustitución del antiguo hor-

La pista de la Ronda Sur se inaugurará el 18 de mayo

Que bonic és Crevillent
QUAN ESTÀ NET!
WWW.QUEBONICESCREVILLENTPUANESTANET.COM

DEPÓSIT D'ORGÀNIC I RESTA
DEPÓSITO DE ORGÁNICA Y RESTO

Dilluns a divendres i diumenges
Lunes a viernes y domingo

De 21:00 a 24:00h

RECOLLIDA DE VOLUMINOSOS
RECOGIDA DE ENSERES

Prèvia cridada als telèfons:
Previa llamada a los teléfonos:

966 680 610 900 121 879

ECOPARC / ECOPARQUE

Dimarts a dijous Martes a jueves	De 10:00h a 14:00h De 16:00h a 19:00h
Dissabtes i diumenges Sábados y domingos	De 9:00h a 14:00h

Excepte dies festius
Excepto días festivos

CALENDARI ECOPARC MOBIL
CALENDARIO ECOPARQUE MÓVIL

ESCANEA'M!
¡ESCANÉAME!



El concejal David Amorós visita los vestuarios de la Ciudad del Fútbol.

migón por un pavimento suave de césped artificial, que se considera más adecuado para los corredores. Se espera que su inauguración se produzca hacia mediados de mayo.

“En realidad esta obra es solo una primera fase. Estamos buscando por la ciudad implantar un circuito de running con una longitud superior a 1 kilómetro y un terreno relativamente llano. Es un objetivo bastante difícil, pero estamos en ello” nos anuncia Amorós.

Ciudad del Fútbol

Además, el Ayuntamiento de Crevillent ha conseguido recientemente una subvención valorada en 254.000 euros por parte de los Fondos Europeos Next

Generation, para realizar una importante reforma de los vestuarios en la Ciudad del Fútbol Juanfran Torres.

“Esto era una promesa nuestra de la campaña electoral, ya que es una actuación prioritaria. Estamos muy contentos porque es la primera vez que se le otorga a Crevillent una subvención europea para instalaciones deportivas” nos cuenta el concejal.

A raíz de esta actuación la Ciudad del Fútbol ganará dos vestuarios más para tener un total de ocho. Igualmente experimentarán una importante adecuación en todos los aspectos, dado que ésta será su primera gran reforma desde que fuera construida esta infraestructura en 1994.

Futura reforma de Arbrets

Más allá de estos tres proyectos, desde el ayuntamiento ya se está trabajando en la futura reforma del Pabellón dels Arbrets.

“Es una necesidad imperiosa. Es un pabellón que, a día de hoy, todavía tiene un techo de amianto. Ya estamos trabajando para elaborar un anteproyecto e intentaremos obtener financiación como en el caso de los vestuarios de la Ciudad del Fútbol”, nos asegura Amorós.

Piscina municipal

Además de todo lo antes mencionado, quizás a muchos de nuestros lectores lo que más interés les produzca -en cuanto

a instalaciones deportivas se refiere- sea saber cómo marcha el tan esperado proyecto de la piscina municipal.

“Este asunto precisa de un estudio pormenorizado. Es verdad que cuando llegamos al gobierno municipal nos encontramos ya con un proyecto a punto de licitar, pero antes queremos estudiar muy bien los costes de mantenimiento. Una piscina de grandes dimensiones causará un gran impacto a la economía de nuestro municipio. Cabe recordar que no somos una gran ciudad, sino un pueblo de 30.000 habitantes con el presupuesto limitado. No podemos construir una piscina a cualquier precio” nos comenta el concejal de Deportes.

David Amorós nos asegura que esta cuestión sigue encima de la mesa, pero se muestra favorable a modificar el proyecto original. “Consideramos que Crevillent también necesita una piscina cubierta y no solo una de recreo que solo se pudiera utilizar de mayo a septiembre. Actualmente la que ya disponemos se ha quedado muy pequeña y anticuada para este municipio” nos afirma.

Se está redactando el proyecto de reforma del pabellón dels Arbrets

Agosto 2024

7 noches de crucero desde Valencia con MSC Seaside o MSC Fantasia

Desde **1.299€**

Precio por persona en camarote doble interior con todo incluido superior, tasas, propinas
Traslado gratis desde Elche y Alicante · Plazas limitadas

Cruceros24

CV-m341-A

Cristóbal Sanz, 32. Elche
Tel./WhatsApp: 633 474 012
E-Mail: info@cruceros24.eu
Síguenos en FACEBOOK
www.cruceros24.eu



Crevillent celebra el Poble Primavera con tres grandes actuaciones

Durante este mayo habrá un tributo a Mecano y viviremos los conciertos de Señor Aliaga y Café Quijano

DAVID RUBIO

Por segundo año consecutivo Crevillent vivirá un ciclo de actuaciones musicales al aire libre por estas fechas en las que solemos disfrutar ya de buen tiempo casi veraniego. Esta nueva edición del 'Poble Primavera' contará con tres destacados conciertos que se vivirán en la plaza de la Constitución o en el auditorio de la Casa de la Cultura 'José Candel la Lledó'.

"Hemos querido mantener el pulso que se inició el año pasado. Nosotros entendemos que lo que funciona no tiene por qué cambiarse. Nuestra gente se merece este tipo de eventos" nos comenta Antonio Candel, concejal de Fiestas.

Mecano

Para este 'Poble Primavera' desde el ayuntamiento se ha querido diseñar una programación con música muy universal, pero quizás dirigida más especialmente a las generaciones que salieron de fiesta sobre todo por aquellos años 80, 90 y 2000.

"Intentamos llegar a todo tipo de públicos con una oferta lo más diversa posible. Sin embargo, venimos de las fiestas del Mig Any en las que tal vez se ha priorizado un poco más agrandar con djs a un público veinteaño. Así que ahora hemos subido un poquito el peldaño de edad. La gente algo más mayor también tenemos derecho a divertirnos" nos comenta Candel.

En esta sintonía la primera actuación programada es el musical 'Hija de la luna' como tributo a Mecano, que tendrá lugar el sábado 4 en el auditorio.

Señor Aliaga

Al sábado siguiente tendremos un nuevo concierto denominado 'Gran fiesta indie' de la mano del grupo Señor Aliaga, entre cuyos integrantes se en-



Concierto del grupo Dr. Jekylls en la plaza de la Comunitat Valenciana.

cuentra el crevillentino Carlos Mansa.

"También hemos querido satisfacer a un público tan amante de la música como es el indie. Este grupo cuenta con una trayectoria muy desarrollada y suele tener un gran tirón", nos manifiesta el edil.

El espectáculo será en la plaza de la Constitución hacia la tarde-noche y contará también con la amenización del Dj Poncini, originario igualmente de Crevillent. La asistencia será totalmente gratuita.

Café Quijano

Pocas presentaciones necesita el grupo que subirá al escenario del auditorio de la Casa de la Cultura el sábado 18 a las nueve de la noche. Hablamos de Café Quijano, autores de algunos de los grandes éxitos que más llevan en la banda sonora de nuestro país durante las últimas tres décadas.

"Es un grupo acostumbrado a lidiar en las mejores plazas y con una solera enorme. Café Quijano siempre ha tenido un directo muy bueno, enseñada

saben conectar con la gente y van con un acústico impresionante que mueve mucho al público. Esperamos un llenazo, ya que hemos conseguido pactar precios bastante apetecibles" nos comenta Candel.

Las entradas para este concierto se pueden adquirir ya en la web ticketmaster.es. El precio oscila entre los 25 y 28 euros según el graderío.

Sacar gente a la calle

El concejal de Fiestas espera conseguir con este atractivo cartel que los crevillentinos salgan a la calle, e incluso atraer a personas de las localidades cercanas hasta nuestro municipio.

"Últimamente cada vez que organizamos eventos acude la

gente en masa. En abril se nos juntaron unas 3.000 personas en la plaza de la Comunidad Valenciana en la tarde del 'Paelas Fest'. La clave es hacer diferentes ofertas para todos los públicos. A fin de cuentas el ciudadano lo que quiere es tener sus calles limpias y seguras, y cuando llegue el fin de semana poder disfrutar con actividades de ocio" nos señala Candel.

De igual forma el sector hostelero también reivindica habitualmente la programación de este tipo de eventos. "En realidad este modelo revierte totalmente en el municipio. La inversión que gastas en traer artistas provoca que la gente salga a la calle para consumir e incluso que vengan otros de fuera. Se generan buenas sinergias que contribuyen al progreso general de todo el municipio" nos manifiesta el edil.

Las fiestas del verano

Tras este 'Poble Primavera' la programación de grandes eventos culturales por parte del ayuntamiento se tomará una pausa estival, para dejar espacio

a las presentaciones de cargos festeros realizadas por las comarcas, así como a las fiestas veraniegas de barrios y pedanías.

"La verdad es que en Crevillent tenemos un calendario festero y festivo tan cargado que no para nunca. Como concejal de Fiestas ahora estoy yendo a algunos festejos a los que no iba desde que era niño, y me sorprende la gran cantidad de gente que me encuentro siempre participando. Por supuesto desde el ayuntamiento seguiremos apoyando a todas las comisiones, que se pegan un trabajo tremendo por conseguir sacar todo esto adelante" nos asegura Antonio Candel.

«Traer estos grandes artistas es una inversión que revierte en el municipio» A. Candel (Fiestas)

El sábado 11 actuará el grupo indie Señor Aliaga en la plaza de la Constitución

Las entradas para el concierto de Café Quijano del sábado 18 ya están a la venta



SERVICIO DE RECOGIDA DE
 **ENSERES Y PODAS** 
PARA PARTICULARES

1

Manda un mensaje o llama al
Whatsapp **639 537 476**
Teléfono **966 693 955**

2

Te informaremos
que día y en qué horario
puedes dejar los
enseres o la poda.

3

En el caso de los enseres
te indicaremos donde dejarlos,
como máximo 5 bultos.

La poda colócala en la puerta
fuera de tu vivienda embolsada
o atada, máximo 1m³
(una saca Big Bag).

No están permitidos los troncos de
palmeras y/o árboles de gran tamaño.



El abandono de restos de podas, enseres y escombros en las vías públicas, solares y fincas sin vallar está totalmente prohibido y puede acarrear una sanción de 751 €.

ENTREVISTA > Antoni Mas / Filólogo y pregonero 2024 (Santa Pola, 27-mayo-1959)

«Siento que este cargo es un agradecimiento del pueblo a toda mi labor»

El filólogo Antoni Mas será el encargado de dar el pregón de las Fiestas Patronales de Santa Pola a la vez que celebra su jubilación

DAVID RUBIO

El Ayuntamiento de Santa Pola ya ha anunciado quien será el protagonista del pregón de nuestras próximas fiestas estivales. El elegido es Antoni Mas Miralles, licenciado en Filología Hispánica por la Universidad de València y doctor en Filología Catalana por la Universidad de Alicante.

La casualidad ha querido que el pregón caiga justo el mismo día (31 de agosto) en el que Antoni entrará oficialmente en la jubilación. Este distinguido santapolero pondrá fin así a una extensa trayectoria profesional, en la que ha ejercido de profesor universitario y director del Instituto Interuniversitario de Filología Valenciana de la Universidad de Alicante. También es autor de multitud de estudios y libros, con su pueblo natal como su campo de investigación preferido.

De joven, ¿por qué decidiste estudiar filología?

Siempre he tenido un gran interés por conocer cosas, y especialmente lo que me es más cercano. Pienso que para cualquier persona es una tendencia natural querer saber por qué hablan así en su pueblo o de dónde vienen las tradiciones locales.

En un principio yo entré en la carrera más interesado por la literatura, pero con el tiempo comencé a realizar estudios cada vez más lingüísticos que literarios.



«He estudiado mucho la realidad de Santa Pola porque me gusta unir ciencia y pasión»

¿Cómo te surgió lo de escribir libros sobre tu pueblo?

Ya incluso cuando iba al colegio participaba en el periódico

escolar. En 1981 empecé a colaborar en el libro de fiestas y desde entonces ahí sigo ininterrumpidamente. Luego quise recoger toda

la toponimia de Santa Pola, ya que es algo que me interesaba mucho cómo filólogo. Por ejemplo quería saber por qué tal barran-

co, camino o calle se llaman así. Las cosas no son porque sí, siempre hay alguna razón.

A partir de entonces si tenía que investigar cosas de historia, dialectología o sociolingüística siempre pensaba... pues mejor si lo hago de mi pueblo. Hay que saber unir ciencia y pasión.

Tu última publicación ha sido el 'Diccionari santapoler' que ha tenido un gran éxito popular...

Es que todos los valencianoparlantes pensamos que hablamos mal o que nuestra variedad lingüística es incorrecta... pero eso no es verdad. Esto son prejuicios de las lenguas minoritarias. En realidad igual de bien o mal hablamos valenciano como podemos hablar castellano, pero al ser una lengua más prestigiosa nadie repara en ello.

Con este trabajo he pretendido recuperar palabras locales y poner en valor que nuestra variedad es tan buena como cualquier otra. La verdad es que me alegró mucho que la primera edición se agotara en dos días, y que la gente se apuntara incluso en una

«Los valencianoparlantes pensamos que hablamos mal, pero no es así»

Agosto 2024

7 noches de crucero desde Valencia con MSC Seaside o MSC Fantasia

Desde
1.299€

Precio por persona en camarote doble interior con todo incluido superior, tasas, propinas
Traslado gratis desde Elche y Alicante · Plazas limitadas

Cruceros24

CV-m341-A

Cristóbal Sanz, 32. Elche
Tel./WhatsApp: 633 474 012
E-Mail: info@cruceros24.eu
Síguenos en FACEBOOK
www.cruceros24.eu



lista para reservar su ejemplar de la segunda edición. Quiero pensar que esto también se reflejara en un mayor uso de la lengua, ya que desde el punto de vista sociolingüístico el valenciano no está pasando por una buena época.

¿Qué dirías que distingue más la jerga santapolera al hablar que tienen otros pueblos?

Tenemos muchos localismos, como en cualquier otra población. Una característica particular de Santa Pola es que conservamos muchas palabras medievales, lo que se llaman arcaísmos.

Además, por supuesto en una sociedad tan marinera hay muchos términos o metáforas relacionados con el mar. Por ejemplo en Santa Pola no subimos al coche, sino que “embarcamos al coche”; o tampoco giramos a la derecha, sino que “tiramos para estribor”. Esto es lo que se llama etnolingüística, del mismo modo que en Elche tienen muchos localismos relacionados con el calzado o en Alcoy con el textil.

¿Tienes algún otro nuevo libro en ciernes?

Sí, tengo uno que marcará mi final de carrera universitaria activa. Es un estudio sobre el valencià santapoler desde varias



Antoni Mas junto con la alcaldesa, Loreto Serrano, tras anunciarse su función de pregonero.

perspectivas como la sociología, la dialectología, la etnolingüística, la geografía, la historia, etc.

En realidad es una acumulación de trabajos publicados a lo largo de mi carrera y otros inéditos estructurados de forma ordenada, corregida y aumentada. Mi idea es presentarlo hacia el otoño. Yo pensaba jubilarme con la alegría de publicar este libro como un regalo al pueblo...

aunque ahora es el pueblo el que me ha hecho un regalo a mí.

¿Cómo es tu vinculación con nuestras fiestas? ¿Eres muy festero?

Hay muchas formas de ser festero. En mi caso yo he formado parte de la Penya el Tro. Hará unos veinte años un grupo de amigos decidimos recaudar dinero para disparar una mascletá

el 7 de septiembre, la víspera de la Virgen de Loreto. Normalmente todas las actividades festivas las hacía el ayuntamiento... salvo ésta que era nuestra mascletá (risas). Ahora afortunadamente el consistorio ha continuado con esta tradición.

No suelo salir en los Moros y Cristianos, pero no porque tenga nada en contra sino porque no se ha llegado a dar la

circunstancia. Lo cierto es que me siento festero desde toda la vida.

¿De qué forma reaccionaste cuando te anunciaron que serás el próximo pregonero?

Al principio fue toda una sorpresa y necesité pensármelo un poco, pero ahora estoy contento y feliz. Es una satisfacción verme compensado por el pueblo después de haber publicado tantas investigaciones sobre Santa Pola. Siempre es grato que se acuerden de uno. Tampoco es que hubiera sido una injusticia lo contrario, ni habría pasado nada por no haber sido pregonero... pero es detalle muy bonito.

La verdad es que no se me ocurre mejor fiesta de jubilación...

Desde luego (risas). Precisamente a las doce de la noche en el día del pregón estaré ya jubilado de forma oficial. No lo hemos hecho así a propósito, pero es una curiosa coincidencia.

«Estuve entre los que organizamos la primera mascletá de la Penya el Tro»



**18 MAYO 2024
DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS**

MUSEOS POR LA EDUCACIÓN Y LA INVESTIGACIÓN

ICOM.MUSEUM
@ICOMOFFICIEL

ICOM consejo internacional de museos

ARTE CONTEMPORÁNEO

2-3 MAYO (EVENTO PARA ARTISTAS RESIDENTES)
ENCUENTRO CULTURA RESIDENT 2024
Residencias de Investigación, Mediación y Producción del Consorci de Museus de la Comunitat Valenciana

23 MAYO | 18:30h | Almacenes Museo del Mar
OPENSTUDIOS SANTA POLA. CULTURA RESIDENT
Presentación de “A 9327km de ma casa” de Bea Millón en colaboración con Héctor Millón y “Crystalizador. Desvelando los flujos salinos del Vinalopó”, de La Cuarta Piel.

EXPOSICIÓN

19 MAYO | 12:00h | Castillo Fortaleza
Le Fantôme de la Liberté Una mirada audaz al arte en Polonia. Conversatorio con el crítico de arte Valeriano Veneri y presentación de la exposición Me, myself & AI.

AQUARIUM

2, 9, 16, 18, 21 Y 30 MAYO | 17:30h | Aquarium
TALLERES FAMILIARES, ACTIVIDADES CREATIVAS INFANTILES, ESPECIAL EMBARAZADAS
+INFO en www.museodelmarsantapola.com [EVENTOS]
Plazas limitadas. Inscripciones en el 965 416 916

ARQUEOLOGÍA

30 ABRIL | 17:00h y 18:00h | Portus Ilicitanus
ABIERTO POR EXCAVACIONES
Plazas limitadas. Inscripciones en el 966 692 772

4 MAYO | Portus Ilicitanus (EVENTO PARA DOCENTES)
ITINERARIO ARQUEOLÓGICO Y CULTURAL. LA ALCUDIA DE ELCHE Y EL PORTUS ILICITANUS
Recorrido por los yacimientos arqueológicos santapoleros.



MUSEO del MAR



SANTA POLA CULTURA



GENERALITAT VALENCIANA
Vicepresidència Primera i Conselleria de Cultura i Esport



CONSORCI DE MUSEUS DE LA COMUNITAT VALENCIANA



cefire Humanístic i Social



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



CIMAR
UNIVERSIDAD DE ALICANTE

El ayuntamiento creará 42 plazas de empleo público hasta final de año

Se espera que el Plan Social de Empleo 2024 alivie la escasez de personal municipal existente en Xàbia

DAVID RUBIO

El Boletín Oficial de la Provincia de Alicante (BOP) ya ha publicado las bases del Plan de Empleo Social 2024. En este año consta de 42 puestos de trabajo que desempeñarán diferentes funciones para el Ayuntamiento de Xàbia.

“La esencia de esta oferta de empleo es su función social. Es una puerta a la empleabilidad para que estas personas trabajen durante unos meses y puedan incrementar su perfil laboral. Y a la vez reforzamos departamentos y brigadas municipales que agradecerán mucho el tener más efectivos” nos señala Enrique Escrivá, concejal de Recursos Humanos.

Solicitudes de empleo

Los empleos ofertados son de dieciséis peones de cometidos varios: ocho oficiales de obras, vías públicas o jardinería-forestal; cuatro operarios de limpieza; y catorce conserjes o controladores de espacios públicos.

Las solicitudes a este Plan de Empleo Social se pueden presentar presencialmente en la Oficina de Atención al Ciudadano (OAC) de la avenida Trenc d'ALBA o mediante la sede electrónica del Ayuntamiento de Xàbia. El plazo finalizará el próximo 28 de mayo.

Igualmente los candidatos deberán cumplir ciertos requisitos. Es imperativo estar inscrito en el servicio público de empleo Labora desde hace al menos un mes, no recibir prestaciones de desempleo superiores a 500 euros, poseer permiso de conducción B y no tener deudas fiscales municipales.



Los trabajos serán para labores de jardinería, limpieza, prevención de incendios o conserjería entre otras

Entre las nuevas plazas creadas hay cuatro operarios de limpieza.

Dado el carácter social de este plan de empleo, entre los solicitantes se priorizará a aquellos que llevan un mayor tiempo en desempleo, los pertenecientes a familias beneficiarias de ayudas municipales en 2023, los que se encuentran dentro de familias numerosas y monoparentales o los que cuentan con familiares dependientes. También se valorará la experiencia previa en puestos similares.

Reforzar el ayuntamiento

Los contratos laborales firmados por estas 42 personas beneficiarias del Plan de Empleo Social tendrán vigencia hasta el próximo

31 de diciembre. En principio la previsión es que puedan incorporarse durante este verano.

Escrivá espera que estas incorporaciones sirvan también para aliviar el trabajo de los actuales operarios municipales. No en vano el Ayuntamiento de Xàbia actualmente tiene sobre un 20% de sus plazas de personal sin cubrir.

“Si este personal se antoja necesario durante todo el año debido al déficit que sufrimos, pues todavía más ahora que entramos en la temporada estival. Vamos a incrementar los efectivos para labores como la prevención de incendios, la adecuación de zonas

verdes, y el mantenimiento de infraestructuras. Seguro que van a desempeñar una labor muy útil de la que saldremos reforzados tanto el ayuntamiento como ellos mismos” nos comenta el concejal de Recursos Humanos.

Relación de Puestos de Trabajo

En aras de resolver estos problemas de escasez de funcionamiento, actualmente desde el equipo de gobierno municipal se está en proceso de elaborar una Relación de Puestos de Trabajo (RPT) para mejorar las condiciones laborales y la eficiencia del ayuntamiento.

“Hemos tenido ya un primer encuentro con representantes de los sindicatos y la consultora, en el que se expuso un borrador sobre cómo se van a valorar los diferentes cometidos o factores que desempeñe cada empleado en su puesto de trabajo. Próximamente la empresa tiene que entregarnos un proyecto donde vengan reflejados los costes de las modificaciones que se producirían. Nos gustaría que este trabajo fuera más rápido, pero tenemos confianza en que salga adelante y de la manera más consensuada posible” nos comenta Escrivá.

Carrera profesional

Por otra parte también se quiere implantar próximamente la carrera profesional en el funcionamiento como ya existe en otros ayuntamientos, de manera que perciban un incremento salarial progresivamente en los próximos años.

“Estamos redactando el reglamento y está ya bastante consensuado con las diferentes partes. La idea es comenzar a implantarlo a partir de 2025. Hay muy buena predisposición por parte de los miembros de la mesa de trabajo”, nos asegura el edil de Recursos Humanos.

Hasta el 28 de mayo durará el plazo para solicitar entrar en el Plan de Empleo Social

Agenda CULTURAL

AJUNTAMENT XÀBIA REGIDORIA DE CULTURA

Consulta toda la programación en xabia.org

'Tasta Xàbia': una ruta de 23 tapas

Desde el 4 al 26 de mayo todos los consumidores podrán degustar estas creaciones gastronómicas

DAVID RUBIO

En este mes de mayo se organiza por primera vez una ruta de tapas en Xàbia, con concurso incluido, que abarca toda la localidad. Se trata de 'Tasta Xàbia', una iniciativa puesta en marcha por el ayuntamiento, a la que se han adherido 23 establecimientos hosteleros, en colaboración con las asociaciones de hosteleros y comerciantes.

"Hemos querido conectar la hostelería local con el comercio realizando una campaña así para dinamizar durante un periodo de desestacionalización. Mayo es un mes que está entre dos tierras, después de fiestas y antes del verano. Esperamos conseguir así que la gente salga más a la calle e incluso atraer a más turistas con esta propuesta original y potente a la vez" nos comenta José Luis Cardona, concejal de Dinamización Económica.

Ruta de tapas

La campaña comienza oficialmente el sábado 4 de mayo. A partir de ese día y hasta el domingo 26 habrá una oferta de 23 tapas distintas en sendos bares y restaurantes del centro histórico, el Puerto y el Arenal.

Así cada establecimiento ofrecerá su propia pequeña creación gastronómica, la cual



El concejal de Dinamización Económica (en el centro) junto a los presidentes de las asociaciones en la presentación del 'Tasta Xàbia'.

puede componerse de pescado, carne o verdura según la voluntad del propio local. "Hay de todo y para todos los gustos. Viendo las fotos, parecen bastante sugerentes" nos señala Cardona.

En todos estos establecimientos se aplicará la misma fórmula de tapa + bebida a coste de cuatro euros.

Establecimientos participantes

Los 23 locales adheridos a esta iniciativa son Bendita Chulería, K. Ricco, Cala Viuda Bar&Restaurante, La Carnecería Jávea, Restaurante Club de Golf, Casa Grau Bistro, Desnivell, Restaurante el Convent, Bar Mercat, Embruiz, Isabor, La Parrilla del Cellar, La Trastienda Wine&Tapas

Bar, Mavita Restaurante, Olivo y Laurel Restaurant, Paloma Tapas Bar, Restaurante Noray, Restaurante Parador, Picoteo Port, Taberna Santa Coqueta, Temblor bar tapas fusión, Titanic y El Bancalet.

"Hemos tenido una buena participación para ser la primera vez, aunque me habría gustado que fueran más. Creo que algunos negocios se van a dar cuenta que les habría sido positivo haberse sumado. De todas formas esto no deja de ser un arranque, y esperamos que en las próximas ediciones haya todavía un mayor número" nos comenta el edil.

Concurso

En realidad todos estos locales de hostelería competirán en-

tre sí, ya que los usuarios podrán valorar la calidad de las tapas ofrecidas votando mediante la app Rutappa. El establecimiento que consiga obtener la tapa más valorada por el público obtendrá un premio de un cheque de 400 euros, para gastar en una o varias tiendas pertenecientes a las tres asociaciones de comerciantes presentes en el municipio.

Los propios comensales también optarán a un sorteo de tres cheques de 200 euros simplemente por participar en las votaciones. La única condición es haber degustado al menos tres tapas del concurso.

"Hemos querido aprovechar esta iniciativa para fomentar también la compra en el comercio local. Al final no deja de estar

Todos los establecimientos y tapas se pueden consultar en la app Rutappa

ligado a la hostelería ya que las tiendas están en las mismas calles que los bares y coinciden en muchos horarios. Así que mejor que se beneficien todos" nos comenta Cardona.

En la propia app Rutappa se puede consultar todos los bares y restaurantes participantes, las fotos de las tapas y los horarios de apertura en cada establecimiento.

Futuras ediciones

El Ayuntamiento de Xàbia espera replicar este 'Tasta Xàbia' en el futuro si tiene éxito popular. "Estamos valorando repetirlo en mayo o tal vez llevarlo a otras fechas. Veremos según cómo funcione en esta primera edición" nos comenta Cardona.

El concejal de Dinamización Económica nos asegura que los empresarios hosteleros son quienes más demandan iniciativas de esta naturaleza. "Ya hicimos una jornada gastronómica en el Mercado y el próximo octubre queremos recuperar la que se organizaba en la Lonja. Tenemos una hostelería muy potente, y últimamente están abriendo muchos locales nuevos sobre todo en la zona del Puerto. Además ahora tienen más clientes extranjeros en invierno, y no se ven tan abocados a cerrar durante esos meses" nos indica.

Los comensales podrán votar la mejor tapa y ganar un vale de 200 euros en el comercio local

23 BARS
23 TAPES DIFERENTS
23 OPORTUNITATS
DE GUANYAR 200€

DEL 4 AL 26 DE
MAIG DE 2024,
GAUDEIX DE LA
GASTRONOMIA I
EL COMERÇ LOCAL

ENTREVISTA > Juan José García Pastor / Concejal de Mantenimiento y Servicios (Benitatxell, 24-octubre-1964)

«Debemos hacer las cosas bien: si gana el medio ambiente, ganamos todos»

Juan José García destaca la labor pedagógica que ya se hace en Xàbia «desde los colegios» en materia de concienciación

A. BATALLA

En una sociedad que ya ha interiorizado la necesidad de reciclar y separar los residuos, cada paso adelante en esta materia significa una modernización y mejora de nuestro entorno. En menos de un año al frente del área de Mantenimiento y Servicios, Juan José García repasa los grandes retos y los pasos que ya se están dando para hacer de Xàbia un municipio más amable y responsable.

¿Cuáles eran los grandes retos del área durante el inicio de legislatura?

Para empezar, la implantación de la orgánica. Esto era algo que se tenía que haber iniciado antes, que quizá otros no pensaron que era el momento de hacer porque podía ser conflictiva, sea por elecciones o por lo que fuera, pero es algo que había que implantar y ahora tienes que superar muchas dificultades para que salga bien.

Los plazos se han retrasado un poco por querer hacer las cosas bien. Se han hecho ya algunas campañas informativas, pero ahora ya iremos por barrios para explicar a las personas lo que se puede hacer, que uso va a tener y los beneficios que tendrá esto en un futuro.

Empecemos por el principio, ¿qué es el contenedor marrón y para qué sirve?

El contenedor marrón sirve para echar la basura orgánica. Ahora hay que explicar exactamente qué se considera basura orgánica, y para eso vamos a hacer varias campañas. Se trata de todo lo que sea comida como la fruta, verdura, restos de carne y pescado; pero también cartones que lleven alimento como los de pizza, cáscaras de huevo o, por ejemplo, papel de cocina o servilletas de papel.

«Es importante utilizar una bolsa biodegradable al utilizar el contenedor marrón»



Si lleva algún resto de comida debe ir al marrón, ¿correcto?

Todo lo que esté sucio debe ir a la orgánica. Pero además quiero añadir que todo debe hacerse con bolsas biodegradables. Si hacemos un trabajo de separación de la orgánica de calidad, pero lo tiramos en una bolsa inadecuada, estamos entorpeciendo el proceso y además encareciendo los costes de planta.

Esto influye en el recibo que paga el ayuntamiento a la planta, y, por tanto, a la ciudadanía.

Los gastos de planta y los de servicio son fijos, pero, si no hacemos una buena separación antes de llegar a planta, puede encarecerse el coste.

Piensa que habrá una ruta sólo para orgánica, y esta se descarga en la cinta de orgánica. En el momento que haya una sola bolsa que no sea la que corresponde, ya se echa a restos, por lo que habremos desperdiciado

tiempo y dinero. Puede llegar un camión entero de orgánica de calidad y que acabe en restos, lo que supone otro precio.

¿Qué tipo de campañas se van a realizar para educar y concienciar a la ciudadanía sobre el uso del contenedor marrón?

Ya se están realizando campañas a nivel de colegios. Está habiendo charlas, que se van a intensificar. Porque las educadoras y los niños son los que van a explicar mejor que nadie a sus padres qué es lo que se debe hacer con la basura orgánica.

Se llevarán cosas a casa como marcapáginas, montables de cartón con código QR, que será un contenedor, imágenes

Los contenedores marrones tendrán un cierre mecánico

para las neveras... todo para que, repartiéndose en los colegios, lleguen a las casas.

¿Cuál será el siguiente paso después de los colegios?

Hay que reunirse con asociaciones de vecinos, festivas, o de barrios. Vamos a intensificar la parte pedagógica para que, entre unos y otros, podamos hacer esta labor de la mejor forma posible.

Llegará pronto el verano. ¿Cómo se va a trasladar esta información, por ejemplo, a la hostelería?

La hostelería es principal. Estamos estudiando la posibilidad de que con la hostelería pudiera haber una recogida puerta a puerta a mediodía, ya que los restaurantes tienen esa necesidad por sus horarios. De esta forma podríamos también ganar por identificar a los locales que hacen bien el trabajo con la orgánica, y darles en un futuro algún tipo de sello que diga que

son un comercio sostenible, lo cual puede ser una buena arma: premiarles.

¿Qué características tienen los nuevos contenedores marrones?

El cierre es mecánico, va con llave. Pensábamos en principio no cerrarlos todos, pero creemos que es la mejor opción, que tengan cerradura. De este modo la persona que esté interesada en reciclar puede llamar a Tetma al número que se facilitará. Así pues, podremos sacar una orgánica de calidad gracias a las personas que de verdad quieren hacerlo.

Otra gran novedad son los contenedores ignífugos, que ya son una realidad en Xàbia.

Hace ya años que deberían estar en las zonas forestales y no se habían incorporado.

¿Dónde están situados estos contenedores más seguros contra los incendios?

Tenemos dos puntos. Todo lo que afecta al parque natural, en La Plana, y tenemos otro que está en el camino de Cansalades. Estas son las zonas que están junto a masas forestales y obligatoriamente tenemos que poner contenedores ignífugos y retirar las cajas que tenían para trastos y verde.

Se están buscando soluciones tanto para un punto como para otro; de momento en La Plana irá un ecoparque móvil de la Diputación de Alicante con una caja, para que puedan depositar los restos allí.

Como concejal responsable del área, ¿qué mensaje mandaría para que se reciclara más y mejor?

Debemos hacer las cosas bien, porque si gana el medio ambiente, ganamos todos.

Xàbia ya cuenta con contenedores ignífugos en La Plana y el camino de Cansalades

Arriba l'orgànica!

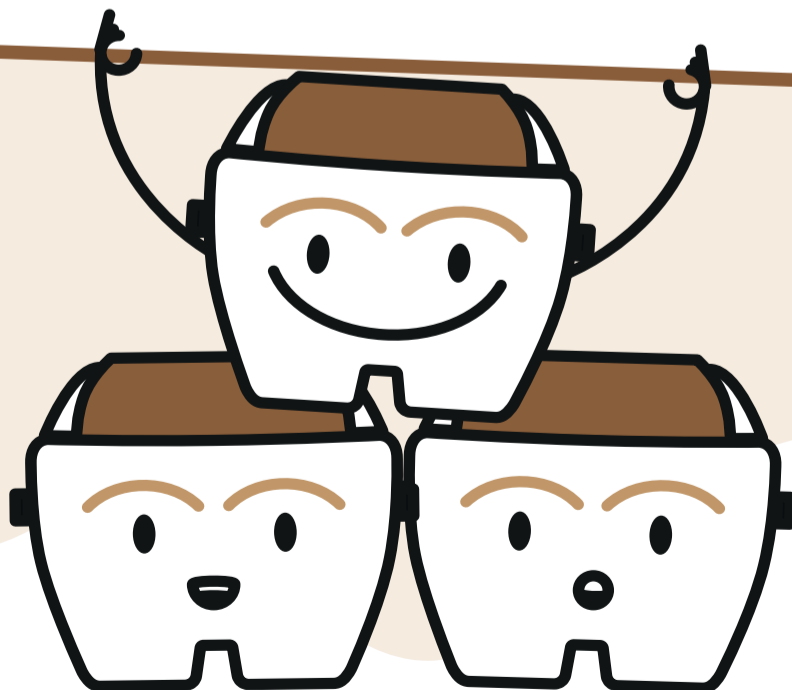
La fracció més valuosa!

Té clau perquè és la fracció que més valor ens aporta al municipi.

**Contacta per la Clau al:
900 102 149, xabia@tetma.com,
Av. de Lepanto, 2 (oficina)**

IMPORTANTÍSSIM

Les bosses han de ser les bio compostables i no han de tenir material impropri que no siga matèria orgànica.



El gobierno local recela del Plan Vive pese al problema de la vivienda

Altea ha puesto coto a los alquileres turísticos, pero no se adhiere al Plan de Vivienda Pública por el que apuesta el Consell

NICOLÁS VAN LOOY

Según los datos facilitados por la patronal hotelera Hosbec durante su Asamblea General celebrada en abril en Altea, el número de apartamentos o viviendas de uso turístico ha crecido en España de las 4.000 a las 400.000 en sólo quince años.

La entidad presidida por Fede Fuster, y que cuenta con más de 110.000 camas asociadas en la Comunitat Valenciana, lleva ya algunos años alertando de los problemas derivados de ese modelo y, especialmente, tras la recuperación de la normalidad después de la pandemia, le ha declarado una guerra abierta.

Lo cierto es que más allá de los discursos y las cifras interesadas que puedan poner sobre la mesa los defensores y detractores de uno u otro modelo, son muchas las voces que hace años alertan de que la cada vez mayor oferta de apartamentos turísticos ha generado no sólo un problema de gentrificación en muchos barrios de nuestras ciudades, sino también un inmenso problema de acceso a la vivienda en zonas turísticas, que afecta ya por igual a jóvenes y a la clase obrera.

En la actualidad Altea es la octava población con los precios de alquiler más caros de España



La oposición reclama la adhesión de Altea al Plan Vive.

Los responsables de Urbanismo dudan de las condiciones de acceso a las 10.000 viviendas planteadas por el Consell

Apuesta de la Generalitat

Para paliar esta problemática, la Generalitat Valenciana ha puesto en marcha el Plan Vive, mediante el que se ha comprometido al impulso de la promoción de 10.000 viviendas de protección pública en la región, convirtiéndose en uno de los principales compromisos del Consell presidido por Carlos Mazón.

Diversos municipios de la Marina Baixa, especialmente afectados por el auge del alquiler tu-

ristico, ya se han adherido a ese plan, poniendo a disposición de la Generalitat los terrenos sobre los que construir esas viviendas, algo que Altea, por el momento, no ha hecho.

Precios disparados

Tal y como explican desde el Partido Popular en Altea, para poder formar parte del Plan Vive el primer paso “debe ser la aprobación del pleno de la adhesión al mismo”. En opinión de su porta-

voz, Rocío Gómez, “no podemos perder esta ocasión, siendo Altea actualmente el tercer municipio con el precio por metro cuadrado más caro de todos los de la Comunitat Valenciana, y el octavo de España en el precio de los alquileres”.

En opinión de la edil ‘popular’, esta situación “hace que especialmente nuestros jóvenes tengan casi imposible independizarse en nuestro municipio y tengan que irse de Altea”.

Sin vivienda pública

Rocío Gómez añade que “somos conscientes del problema de vivienda que existe en Altea, y de la necesidad de ser ágiles en la tramitación de este tipo de planes para conseguir resultados lo antes posible”, y critica la “lentitud de Compromís y PSOE, sobre todo cuando las propuestas vienen del Partido Popular”.

Es por ello por lo que, afirma, “hemos creído oportuno y responsable por nuestra parte exigir que

**2 por 1 desde
69€**

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



Benidorm
C/ Gambo, 2
Tel. 965 859 577
Calpe
Ejércitos Españoles, 6
Tel. 965 835 367
specsavers.es

Specsavers

Ópticas

se pongan a trabajar con inmediatez”, ya que, “después de nueve años de gobierno de Compromís-PSOE en Altea, y de ocho años de Botànic, ha quedado latente la pasividad de ambos, obteniendo como resultado que en Altea no se haya desarrollado ninguna vivienda de protección pública”.

Un asunto muy relevante

Desde las filas del Partido Popular se ha pedido que “se estudie por parte de los técnicos municipales y se trabaje en el Consejo de Urbanismo”, para agilizar la adhesión de la Villa Blanca a ese Plan Vive.

En opinión de la oposición, “se trata de un asunto muy relevante para nuestro municipio que requiere de la opinión y participación de todos. Es fundamental adoptar verdaderas medidas en positivo y útiles, en lugar de imponerlas como la prohibición de dar licencias urbanísticas sin haber regulado con anterioridad y esperar a que el problema se haya agravado”.

Dudas locales

Pese a todo, Altea no ha dado todavía el paso para adherirse a ese proyecto de construcción de vivienda pública. En ese sentido, ha sido el edil del área de Urbanismo, José Orozco, el encargado de argumentar esa decisión.



El acceso a la vivienda en Altea se ha complicado para muchos colectivos.

Para ello, se ha basado en “las dudas” que el equipo de gobierno local mantiene sobre el mencionado plan. Unas dudas que empiezan en lo relativo a quienes podrían, una vez construidas las viviendas, optar a las mismas.

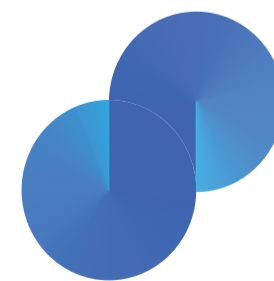
Posturas muy alejadas

Además, Orozco ha asegurado “desconocer el contenido jurídico-administrativo que tendrán los futuros convenios con los ayuntamientos”, argumentando que en el articulado del Plan Vive no se especifican las condiciones que debe tener el suelo que los ayuntamientos han de ceder a la Generalitat.

Por el momento, las posturas están muy alejadas, ya que, desde el equipo de gobierno, que ha puesto en suspenso la concesión de más licencias para viviendas turísticas, se defienden otros modelos, como la movilización de pisos vacíos que, al entrar en el mercado, reducirían el precio al aumentar la oferta.

«Es fundamental adoptar verdaderas medidas en positivo y útiles» (PP)

**És just
El pagar
just**



**Pla autonòmic
de deduccions
de l'IRPF**



El Ayuntamiento de Alfafar lanza la tercera campaña de Bonos Comercio

Se trata de vales por valor de 50 euros para gastar en tiendas locales hasta septiembre

DAVID RUBIO

Los Bonos Comercio regresan a Alfafar y estarán disponibles para todos los ciudadanos a partir del 6 de mayo. Se trata de la tercera edición de esta campaña organizada por el Ayuntamiento para fomentar el consumo en el comercio local.

“Queremos que la gente consuma en Alfafar. Es decir, que no se vaya a comprar a València o a otros pueblos cercanos, ni tampoco de forma online. El pequeño comercio necesita de nuestra colaboración” nos comenta Amparo Sanjuán, concejala de Comercio.

Solicitar los bonos

El presupuesto municipal destinado a la campaña es de 30.000 euros, los cuales se dividen en 600 Bonos Comercio con valor de 50 euros. Los alfafarenses mayores de 18 años podrán solicitarlos presentando una solicitud online a través de la sede electrónica del ayuntamiento (alfafar.es).

Además este año, como novedad, se tramitarán solicitudes también presencialmente a través de los puntos de información que tiene ubicados el ayuntamiento, tanto en la casa consistorial como en el barrio Orba.

“Había gente mayor que se quejaba del formato online porque no se aclaraban. Así que en esta ocasión hemos decidido apartar unos cien bonos para ellos” nos comenta Sanjuán.

Reglas de la campaña

Solo se entregará un bono por persona y un máximo de dos por domicilio. También desde el equipo de gobierno municipal se ha decidido que aquellas personas que no consumieron totalmente su Bono Comercio en la anterior campaña de 2023 ahora quedan vetadas y no podrán percibir



uno nuevo. Además, están exentos los ciudadanos que tengan deudas pendientes con el Ayuntamiento de Alfafar.

“Si pides el bono es porque lo vas a gastar. En las anteriores campañas se agotaron en tres días, pero luego algunos no se lo gastaron. Es una lástima que se lo quiten a otras personas que a lo mejor si lo hubieran utilizado. Ya que ponemos toda la carne en el asador, hay que hacerlo bien” nos manifiesta la edil de Comercio.

Cómo utilizarlos

Cada Bono Comercio consta de tres vales de 10 euros y cuatro de 5 euros. Para utilizarlos es necesario que los consumidores compren productos cuyo coste sea al menos el doble de su valor.

Por ejemplo, si un ciudadano compra una planta va-

lorada en 32 euros, en una floristería, puede ahorrarse 15 euros aportando vales equivalentes a esta cantidad. Incluso si se quiere adquirir un producto con un precio superior a los 100 euros, es posible utilizar todos los vales de golpe para conseguir un ahorro de 50 euros.

Los bonos que hayan sido solicitados online se enviarán a los usuarios en forma de código QR, vía correo electrónico, y los solicitados presencialmente se entregarán en mano. Cuando los consumidores entren en los establecimientos comerciales podrán utilizarlos con un papel impreso o incluso a través de sus teléfonos móviles.

Al final de cada mes los establecimientos presentan al Ayuntamiento los vales recogidos para percibir el ingreso

económico por la cantidad estipulada.

Establecimientos participantes

La lista de comercios adheridos a esta campaña se puede consultar en la web municipal. Entre ellos hay bares, tiendas de ropa, fruterías, carpinterías, ópticas, farmacias, establecimientos de alimentación, etc. El plazo para emplear los Bonos Comercio finaliza el 30 de septiembre.

“En las anteriores campañas hemos visto cómo la gente emplea estos bonos para todo tipo de productos. Ya no solo para compras elevadas como joyas o regalos, sino también para realizar compras rutinarias en carnicerías o farmacias. Vemos que muchos ciudadanos los emplean en cosas necesarias, y no en chorradas

Este año se podrán solicitar también los bonos de manera presencial

únicamente por gastarse el dinero”, nos comenta Sanjuán.

La concejala de Comercio lamenta que haya establecimientos en Alfafar que todavía no hayan decidido dar el paso de apuntarse a esta campaña. “Siempre comento lo mismo a los comerciantes. Está bien quejarse, pero también hay que mover ficha. Claro que hay que hacer un poco de burocracia, pero no pedimos nada que no sean los papeles que todo comercio debe tener siempre en regla. Algunos ni siquiera llegan a hacer la solicitud” nos apunta.

Ayudas para emprendedores

En este mes de mayo el ayuntamiento planea también sacar unas subvenciones para ayudar a abrir negocios en Alfafar. En principio tendrán una cuantía de 2.000 euros por emprendedor y se podrán solicitar a través de la sede electrónica o de manera presencial en el registro de entrada del ayuntamiento.

“Corren tiempos complicados para el comercio local en todos los municipios. La gente compra en empresas gigantes online que te lo traen a casa, y todavía más desde la pandemia. Por eso yo siempre insisto a los vecinos en que hacemos mucho mal si no compramos en nuestras tiendas de proximidad” nos proclama la concejala Amparo Sanjuán.

«No somos conscientes del mal que hacemos a nuestro comercio al comprar online»
A. Sanjuán
(Comercio)

La composición de cada bono es de tres vales de 10 euros y cuatro vales de 5 euros



Estalvia amb els comerços d'Alfatar!

Sol·licita* i gasta
el bo del 06/05/24
al 30/09/24

Bo de 50 euros
3 x 10 euros
4 x 5 euros

Consulta els
comerços
adherits



*Consulta totes les condicions a www.alfatar.es

De campo de tiro a retiro al campo

Alfajar convertirá los más de 7.000 m² sobre los que se levantaba el antiguo campo de tiro en una zona de retiro y descanso para disfrutar del corazón de la Albufera

ALEJANDRO PLA

Alfajar convertirá en una zona de retiro y descanso para disfrutar del corazón de la Albufera los más de 7.000 m² sobre los que se levantaba el antiguo campo de tiro de la marjal. El proyecto está valorado en cerca de 400.000 euros. A día de hoy está pendiente de ejecutarse este mismo año, si no hay ningún problema por parte de la Conselleria.

Punto negro

Conviene recordar que la demolición de esta edificación se llevó a cabo puesto que el campo de tiro corría peligro de desplomarse. Además, se había convertido en un punto negro dentro de este parque natural. Los equipos de limpieza trabajan a lo largo de las últimas semanas en el terreno para limpiarlo, allanarlo y adecuarlo.

El recinto, que en el pasado había sido desmantelado por los ladrones de chatarra, se había convertido en los últimos años en un foco de prostitución y menudeo de droga. El ayuntamiento ha querido revertir esta situación acelerando la puesta en marcha de este proyecto de ocio y esparcimiento para sus vecinos.

Riesgo de derrumbe

Ahora hace dieciocho años que el Club de Tiro Olímpico Alfajar conoció su disolución. Fue en 2006 cuando esta asociación se convirtió en la última que hizo uso del antiguo campo de tiro. Hace casi una década que el mismo sufrió su demolición. Esto sucedió finalmente en 2015 debido a su mal estado y al riesgo de derrumbe. El ayuntamiento lo tuvo claro y tomó la decisión de demolerlo.

Hay que indicar que el antiguo campo de tiro era utilizado en el pasado, mayoritariamente, por miembros de la Guardia Civil, así como agentes de la Policía quienes, como hobby o deporte, se daban allí cita para practicar y mejorar su habilidad de tiro. En él, por cierto, también existía un restaurante que hasta última hora estuvo ofreciendo servicio.

Mirador para la fauna

Es preciso señalar que en la actualidad tan sólo queda de él el bloque de punto de apoyo de la línea eléctrica. La ubicación del campo de tiro se encuentra en la Marjal de Alfajar, junto la acequia de Rabisanxo, en la que en la actualidad existe un proyecto cerca de ejecutarse por la



Esto es lo que queda de la torre eléctrica del campo de tiro.

Conselleria y que tiene el objeto de conectar a los vecinos de Alfajar con dicha marjal.

En este proyecto se desarrollará la futura área ambiental de la Marjal de Alfajar, que constará de un mirador en el cual se podrán conocer y disfrutar de las diferentes especies de aves que migran en este paraje único, incluidos flamencos, los cuales han visitado la marjal los dos últimos años y son motivo de visita para muchos. En él también se hará una zona de merendero para todas aquellas personas que quieran pa-

rar a reponer fuerzas y pasar el día allí.

«Cuidar la marjal»

Por otra parte, también existe un proyecto paralelo de rutas del Parque Natural de la Albufera, que permitirá conectar este municipio de l'Horta Sud con nuestra marjal. A preguntas de este periódico, Arcadio del Real, concejal de Medio Ambiente de Alfajar, ha declarado que “el gran objetivo y ambición de este proyecto es conservar y cuidar la Marjal de Alfajar y darla a conocer a nuestros vecinos”.

“Mucha gente de nuestro pueblo por desgracia desconoce la riqueza que se esconde al otro lado de la pista de Silla, y aún más que dicha riqueza paisajística, las diferentes especies que la visitan y habitan formen parte de su pueblo, Alfajar”, manifiesta el concejal. “Este proyecto es la oportunidad de que los alfafarenses y todo aquel que quiera disfrutar de la naturaleza y riqueza que atesora la Marjal de Alfajar puedan hacerlo”, concluye.

Opciones descartadas

El objetivo de estas actuaciones, ha asegurado el alcalde de Alfajar, Juan Ramón Adsuara, es “recuperar medioambientalmente el área, tratando de que la Marjal de la Albufera siga siendo el gran arrozal que ha sido siempre”. El actual gobierno municipal se lamenta, por otra parte, de la política llevada a cabo por los gobiernos precedentes respecto a este campo de tiro.

Así, desde el Ayuntamiento de Alfajar se apunta que su reconversión en el Museo del Arroz y el Observatorio Medioambiental Rabisanxo que planeó el anterior gobierno se descartó, “dado el elevado coste de mantenimiento que requiere una infraestructura de estas características, y porque el proyecto contemplaba la construcción de una laguna artificial en medio de la marjal, algo que asociaciones como AVA-ASAJA consideraron perjudicial para el cultivo del arroz y el desarrollo del medio natural”, sentencian.

El campo de tiro era utilizado por miembros de la Guardia Civil y agentes de la Policía

Disuelto en 2006, el Club de Tiro Olímpico Alfajar fue la última asociación en utilizarlo

Su ubicación se sitúa en la Marjal de Alfajar, junto a la acequia de Rabisanxo

Nuevo horario de tarde para el Servicio de Atención a Mayores

Desde que el departamento se abrió al público en 2022 ya ha atendido a cerca de 500 personas

DAVID RUBIO

A partir de ahora el Servicio de Atención a Mayores (SAM) de Alfafar cuenta con un nuevo horario de atención al público. En adelante esta oficina municipal está disponible únicamente por las tardes, concretamente los martes en el Servicio de Atención Ciudadana (SAC) ubicado en el ayuntamiento y los jueves en el SAC del barrio Orba, cuya sede está en el número 4 de la plaza Poeta Miguel Hernández. Ambos días funciona desde las cuatro hasta las siete de la tarde.

“Nos hemos dado cuenta de que había bastante más afluencia por las tardes dado que los mayores también tienen sus obligaciones por las mañanas. Que si recoger al nieto, hacer la comida a la hija... o simplemente quedar para jugar la partideta. Están más ocupados de lo que parece, y a mí eso me parece genial. Por eso ahora tienen la posibilidad de acudir en este horario, tanto en el casco urbano como en el barrio Orba” nos señala Fina Carreño, concejala de Mayores.

Ayudar a los mayores

El SAM abrió sus puertas en diciembre de 2023 como un servicio para asesorar a la tercera edad del municipio en cuestiones de muy diversa índole.

“Muchas de estas personas no tienen acceso a las redes sociales u otras herramientas online. Nosotros tratamos de que les llegue toda la información en papel relativa al Ayuntamiento, pero a veces hay algunas gestiones administrativas que no saben realizar. Por eso quisimos crear esta oficina” nos señala Carreño.

En poco más de un año de funcionamiento el SAM de Alfafar ya ha atendido a unos quinientos usuarios, según los datos que nos facilita el ayuntamiento. Normalmente acuden a razón de unos 15-20 personas a la semana.

Asesoramiento muy diverso

Algunos de los trámites más habituales sobre los cuales los funcionarios asesoran a los usuarios son la renovación del DNI, la interposición de reclamaciones a la Oficina Comarcal del Consumidor, la solicitud del ADN canino, dar vehículos de baja, la solicitud de subvenciones, etc.



Sede del SAM en el Servicio de Atención Ciudadana del Ayuntamiento de Alfafar.

“Aquí les ayudamos con gestiones relativas a todas las administraciones, no solo del Ayuntamiento de Alfafar sino también de la Generalitat Valenciana o de la Seguridad Social. Si se trata de una cuestión municipal les facilitamos la gestión, y si es otra administración les derivamos con la documentación que necesitan. En algunas ocasiones simplemente nos preguntan información sobre algún tema y se les resuelve su duda en ese mismo momento” nos indica Carreño.

Mayor comodidad

La edil nos comenta que en algunas ocasiones las personas

ancianas son reacias a acudir a otras instancias, y se sienten más cómodos en el SAM. “Por ejemplo para pedir el bono social de la electricidad prefieren venir a esta oficina antes que contactar con las comercializadoras hidroeléctricas, porque allí les marean. Igual para solicitar un andador o algún otro tema relativo a la Conselleria de Salud. Esto es una ventanilla única que les facilita mucho las cosas” nos explica.

De igual forma, a través de este servicio se reduce la brecha digital que a veces resulta tan excluyente para nuestros mayores. “Algunos vienen al SAM

contando que han ido a Hacienda y no les han querido atender porque no habían pedido antes una cita previa online. Así que les ayudamos a pedirla, por supuesto manteniendo siempre el secreto profesional con todos los datos personales que nos facilitan” nos relata Carreño.

Más servicios municipales

Además, el ayuntamiento dispone de otros programas dirigidos a la tercera edad y/o personas con dependencia como la atención domiciliaria -que incluye servicios básicos de cuidados, cocina, peluquería, etc.- o el servicio municipal de asesoría

jurídica, entre otros. En el propio SAM se puede obtener mayor información.

“Ahora queremos impulsar una iniciativa para tratar el tema de la soledad no deseada con diversas actuaciones que iremos anunciando próximamente”, nos anuncia la concejala de Mayores.

Talleres para mayores

Por otra parte, cabe recordar que Alfafar cuenta con dos Centros Municipales de Mayores, en el casco antiguo y el barrio Orba, donde se organizan diferentes actividades e incluso se puede comer diariamente con menú. Precisamente entre los talleres organizados por el ayuntamiento para la tercera edad también los hay dirigidos a aprender a manejarse con las nuevas tecnologías e internet.

Mientras tanto, el proyecto para la construcción de la futura residencia y centro de día está ya en su fase burocrática final. De hecho, se espera que este verano den comienzo ya las obras.

En el SAM ofrecen asesoramiento para cuestiones relativas al ayuntamiento y a otras administraciones

«Próximamente vamos a impulsar un programa para atajar la soledad no deseada» F. Carreño (Mayores)

Este verano se espera que comiencen ya las obras para la residencia y el centro de día

El turismo nuciero, mucho más que deporte

La Generalitat reconoce a La Nucía como Municipio Turístico Singular

NICOLÁS VAN LOOY

La industria del turismo ha sido, desde que esa actividad se popularizó y se hizo asequible a todos los bolsillos a lo largo de la segunda mitad del siglo XX, una de las más competitivas que existen. A lo largo de las décadas, en un proceso que todavía no se ha detenido, han sido muchos los destinos que se han ido sumando a la inicialmente no muy extensa lista de imanes vacacionales.

Los que llegaron primero, como fue el caso en la Marina Baixa de aquel Benidorm pilotado por un visionario como Pedro Zaragoza, no sólo asentaron las bases para todo lo que vendría después, sino que también, muchas veces de manera inconsciente o involuntaria, iniciaron la transformación de sus municipios vecinos.

Del mar al interior

En aquellos años sesenta, el 'sol y playa' era, al menos para los incipientes destinos del Levante español, un reclamo más que suficiente para atraer a millones de turistas de más allá de los Pirineos atraídos, no siempre por este orden, por la posibilidad de disfrutar del buen tiempo, la buena gastronomía, el folklore todavía tan llamativo y los precios ridículamente bajos en comparación con los de sus países.

A medida que la cosa fue evolucionando, sin embargo, los propios visitantes fueron pidiendo algo más que una playa y una hamaca en la que tumbarse, y ese fue el momento en el que pusieron sus ojos en el interior comarcal, tan distinto en todo a la costa.

De la necesidad, virtud

Y fue en ese largo, larguísimo proceso de transformación de las demandas y las necesidades donde La Nucía, un municipio que no es costero y, 'stricto sensu', tampoco de interior, supo hacer de la necesidad, virtud; y encontrar en el deporte el reclamo con el que hacerse un hueco entre las preferencias de los turistas y, de esa manera, poner sobre el tablero de juego sus otros muchos atractivos.

Ahora, más de dos décadas después de haberse iniciado aquel proceso transformador en la Ciutat Esportiva, La Nucía sigue siendo la ciudad del deporte, pero sus visitantes (y los que visitan la localidad mientras pernoctan en otros puntos de la comarca), ya saben que en ella no van a encontrar únicamente



Imagen del lavadero, patrimonio recuperado y ahora lugar de interés turístico.

la mejor ciudad deportiva de la región.

Del deporte al DTI

La Nucía ha demostrado una enorme capacidad de, dicho en términos deportivos, remontar el resultado adverso con el que partía hace un par de decenios. En este tiempo, mientras la Ciutat Esportiva Camilo Cano crecía a los ojos de todos, otras iniciativas menos vistosas, pero, al menos, igual de importantes, se iban desarrollando despachos adentro.

Así, se apostó por crear y recuperar lugares de interés cultural a los que poder dotar de la variada programación con la que cuentan hoy; se apoyó el conocimiento por parte del visitante de la gastronomía local; se echó mano del pasado para ex-

ponerlo al turista y recordárselo al vecino y, sobre todo, se creyó en aquello que, hasta no hace tanto, parecía un brindis al sol llamado Destino Turístico Inteligente (DTI).

Oportunidad de financiación

Todo ello y muchas más cosas que son inasumibles de enumerar y explicar en este artículo, han permitido que La Nucía se haya convertido de manera oficial en Municipio Turístico de Singularidad de la Comunitat Valenciana, tal y como ya se ha recogido en el Diario Oficial de la Generalitat Valenciana (DOGV).

En esa resolución la Secretaría Autonómica de Turismo, explica el alcalde, Bernabé Cano, "distingue a aquellos municipios

que promueven la calidad en la prestación de los servicios a la población turística, a través de un turismo sostenible e inclusivo y basado en la hospitalidad".

En ese mismo sentido, el primer edil nuciero destacaba este reconocimiento como "un hecho importante y estratégico, ya que nos permite acceder a subvenciones específicas para municipios turísticos, como las que cada año convoca la Generalitat Valenciana".

Normativa endurecida

Cano ha añadido que este reconocimiento también "pone en valor el trabajo hecho desde La Nucía para potenciar el turismo", recordando, así mismo, que, "puesto que la nueva normativa es mucho más estricta que la anterior, sin muchas de

las acciones llevadas a cabo nos habríamos quedado fuera".

En esa línea se ha pronunciado la responsable local de Turismo, M^a Jesús Jumilla, que, una vez conocida esta noticia, quiso "agradecer el intenso trabajo hecho por el equipo técnico del área de Turismo para la consecución del título de Municipio Turístico, con la exigente nueva normativa".

Q de Calidad turística y Plan Estratégico

Por su parte, Bernabé Cano ha aprovechado la tesitura para "resaltar los recientes reconocimientos que se han otorgado al área de Turismo del ayuntamiento. Entre estos, se encuentra la obtención del certificado Q de Calidad Turística para la Oficina de Turismo y que concede el Instituto para la Calidad Turística Española, así como la elaboración del Plan Estratégico de Turismo municipal".

Mirando un poco más atrás en el tiempo, Cano recordó que "también cabe destacar el trabajo realizado para que La Nucía sea DTI nivel 3, el más alto de la Red DTI-CV. Recordar que La Nucía también forma parte de la Red Nacional de Destinos Turísticos Inteligentes de Segituro del Gobierno de España y de la Red Española de Ciudades Inteligentes".

«Es un reconocimiento importante y estratégico, ya que nos permite acceder a subvenciones específicas» B. Cano

Se distingue a los municipios que promueven la calidad a través de un turismo sostenible e inclusivo y basado en la hospitalidad

«Con el título se pone en valor el trabajo hecho desde La Nucía para potenciar el turismo» M^a J. Jumilla

La Ciutat Esportiva será Centro de Tecnificación de Deportes de Combate

Siete federaciones utilizarán el complejo nuciero para preparar a sus mejores atletas ante las grandes citas

NICOLÁS VAN LOOY

La constante ampliación que durante las dos últimas décadas ha vivido la Ciutat Esportiva Camilo Cano y, muy especialmente, el desarrollo e impulso que está experimentando en los últimos meses gracias a la puesta en marcha del Plan La Serreta, no sólo está permitiendo la creación de nuevas infraestructuras e instalaciones deportivas para que cada vez sean más los atletas profesionales y aficionados los que entrenen y compitan en ella, sino que también está teniendo un importante 'efecto llamada' para que incontables federaciones quieran formar parte del proyecto.

Así las cosas, la próxima apertura del Edifici dels Esports (prevista para este mismo verano) llevará pareja la mudanza de algunas federaciones territoriales, que instalarán en esa construcción anexa al Estadi Olímpic y al Pabellón La Muixara sus oficinas centrales. Pero este nuevo crecimiento del complejo, que permitirá duplicar su actual tamaño, no sólo se limita a la vertiente administrativa de las federaciones, sino que va mucho más allá.

Instalaciones de élite

En más de una ocasión, a lo largo de los últimos años, se le ha preguntado a Bernabé Cano, alcalde de La Nucía, si la Ciutat Esportiva no reunía ya las condiciones para ser nombrada Centro de Alto Rendimiento (CAR).

El primer edil nunca ha dudado de que, por méritos e instalaciones, La Nucía podría entrar a formar parte de esa red que hoy en día únicamente está conformada por cuatro puntos: Madrid, Barcelona, Granada (Sierra Nevada, para entrenamiento en altura) y León. A ellos, además, hay que sumar otros ocho centros dedicados a deportes específicos.

Sin embargo, Cano también ha defendido cada vez que se le

Se ha planteado la posibilidad de organizar en la localidad unos Juegos de Combate Nacionales



ha preguntado al respecto que la Ciutat Esportiva Camilo Cano no está pensada para convertirse en un Centro de Alto Rendimiento, ya que eso significaría que se convertiría en una instalación de uso exclusivo para deportistas de élite, perdiendo así su función principal, que fue, es y seguirá siendo la de dar servicio al municipio y a la Marina Baixa.

De La Nucía a los JJOO

Lo que sí tiene cabida en esa visión y en ese proyecto es la consideración de la Ciutat Esportiva Camilo Cano como centro de tecnificación por parte de distintas federaciones. Esto significa, resumido de una manera muy profana, que el complejo nuciero sí reúne las condiciones, y es así reconocido por los entes dirigentes de determinados deportes, para ser el punto de entrenamiento y concentración de sus deportistas de élite.

Echando la vista atrás y por poner sólo el ejemplo más reciente, así sucedió con la Federación Española de Patinaje, que ya ha confirmado el nuevo skatepark de La Nucía como Centro de Tecnificación Nacional y, de hecho, sus mejores deportistas prepararán en el Camilo Cano su

asalto a los Juegos Olímpicos de París 2024.

Siete federaciones de la mano

Ese paso dado hace apenas un par de meses por la Federación Española de Patinaje, con motivo de la inauguración de la nueva instalación en la Ciutat Esportiva, es el que ahora, a finales del recién terminado mes de abril, han dado nada más y nada menos que siete federaciones nacionales de deportes de combate.

Representantes de todas ellas visitaban el complejo nuciero, de la mano del alcalde y del concejal de Deportes, Bernabé Cano y Sergio Villalba, para, como ha explicado el primer edil, "estudiar la puesta en marcha de un Centro de Tecnificación Nacional en Deportes de Com-

«Desde La Nucía seguimos trabajando en proyectos para un futuro próximo»
B. Cano

bate, así como la posibilidad de organizar unos Juegos de Combate Nacionales en nuestra localidad".

Primeros pasos

Esta unión de siete federaciones demuestra, tal y como ha afirmado Bernabé Cano, que "La Nucía sigue trabajando en proyectos para un futuro próximo, como poder convertirse en Centro de Tecnificación Nacional en Deportes de Combate".

Del mismo modo, el primer edil nuciero ha desvelado que la idea ha sido acogida de forma "muy positiva" por esas siete federaciones nacionales, con las que ya se ha mantenido "una primera reunión de trabajo junto a representantes de la Asociación del Deporte Español (ADESP), Generalitat Valenciana, el Consejo Superior de Deportes (CSD) y el propio Ayuntamiento de La Nucía".

Ubicación ya elegida

José Hidalgo, presidente de la ADESP, una asociación que está constituida, a su vez, por las propias federaciones deportivas oficialmente reconocidas por el CSD, fue uno de los asistentes a ese cónclave en el que se sentaron en la misma mesa los

representantes de las federaciones de kickboxing y muay thai, boxeo, taekwondo, luchas olímpicas, judo, esgrima y kárate.

En ese primer contacto se abordaron cuestiones fundamentales para la puesta en marcha en La Nucía de un Centro de Tecnificación Nacional en Deportes de Combate, como la evaluación y validación técnica del proyecto, o la evaluación de los posibles espacios a utilizar en sus instalaciones. El propio Bernabé Cano ha sido quien ha adelantado que "la ubicación de este proyecto de más de 4.000 metros cuadrados sería en la zona comercial de entrada a la Ciutat Esportiva Camilo Cano, actualmente en construcción".

«En la zona comercial de entrada a la Ciutat Esportiva estaría la ubicación de este proyecto de más de 4.000 m2»
B. Cano

El Paseo de las Estrellas volverá a brillar después de su reforma

L'Alfàs renuncia a la bandera azul de su playa para poder ejecutar las obras

NICOLÁS VAN LOOY

El Paseo de las Estrellas de l'Alfàs del Pi es, sin duda alguna, uno de los lugares más visitados y fotografiados de la localidad. Esa franja marítima que recorre la playa del Racó de l'Albir y que conecta ese núcleo urbano con el Parc Natural de la Serra Gelada es, especialmente en los días de verano (y las mañanas del invierno), un sitio predilecto de paseo para locales y visitantes.

Tras el paso de los años y los cambios que en términos de movilidad se han venido produciendo en todo el planeta, ha llegado ahora el momento de realizar una importante intervención que devolverá el brillo a ese lugar y que transformará ese vial en una zona de plataforma única, mucho más 'amable' con el peatón.

Inicio inminente

Las obras se iniciarán muy pronto. En concreto, lo harán a mediados de mayo con los trabajos de renovación integral de la biblioplaya. Será el primer paso de una inversión presupuestada en 964.000 euros y subvencionada al 100% con fondos europeos, en el marco de la estrategia de sostenibilidad turística en destinos, dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia financiado por la Unión Europea - NextgenerationEU.

Con motivo de estas obras, l'Alfàs ha solicitado la suspensión, de forma temporal, de la candidatura a la bandera azul para la playa Racó de l'Albir, no así de los otros siete distintivos azules que tiene el municipio.

En este sentido, el alcalde alfasino, Vicente Arques, explica que "cuando hay obras no se puede optar a la bandera azul, pero sí podemos anunciar que vamos a mantener el tiempo que duren los trabajos los servicios de primera calidad en toda la zona de baño y, por supuesto, las acciones necesarias para garantizar la excelencia de nuestras aguas".

La zona costera de l'Albir pasará a ser de plataforma única y, por lo tanto, más 'amable' para los peatones



Vicente Arques y Luis Miguel Morant contemplan el proyecto.

Plataforma única

Se trata, en palabras de Arques, de unas "obras de una importancia trascendental para l'Alfàs del Pi, dado el gran atractivo del eje viario afectado, el paseo marítimo, y la gran afluencia de turistas que soporta". Obras que se van a ejecutar por fases, según anunciaba el primer edil.

Unos trabajos de modernización que servirán "para fomentar la movilidad sostenible, que darán comienzo a mediados de mayo, con la remodelación y adaptación de la biblioplaya, una actuación con cargo al presupuesto municipal, por un montante de 48.381,72 euros, para la rehabilitación global de unas instalaciones con casi dos décadas, para continuar después de la conocida como temporada alta, con la reconversión del Paseo de las Estrellas en una plataforma única accesible".

Libre de obras en verano

De esta manera, incide Arques, se dará "más protagonismo al peatón y la bicicleta, restándosele por tanto al tráfico

rodado, potenciando la vegetación, recuperando el espacio público del frente marítimo para el esparcimiento de residentes y visitantes, y aumentando la permeabilidad de la vía".

Aunque los trabajos comenzarán en pleno verano, "no afectarán a la zona de baño ni al paseo marítimo hasta pasada la temporada alta", puntualiza el alcalde alfasino, "de manera que se actuará en las infraestructuras afectadas por la obra en segunda y tercera línea de playa".

Oportunidad de crecimiento

"Si se realizan las obras en estas fechas es porque están

Los trabajos arrancarán este mes de mayo con la renovación de la biblioplaya

subvencionadas con fondos europeos al 100%, y tenemos unos plazos para su ejecución por cumplir. A finales de año, tendrán que estar finalizados unos porcentajes determinados de cada plan: el 30% del PSTD 2022, y el 15% del PSTD 2023", ha explicado Arques.

Y aunque esta decisión supone perder la bandera azul del arenal en 2024, "no estamos dispuestos a perder la oportunidad de crecimiento y desarrollo que supone recibir una inyección económica de casi 4,5 millones para nuestro municipio, obtenida por cierto después de mucho trabajo", ha zanjado el alcalde.

Casi 2,5 millones de subvenciones

En este punto, el primer edil afirma que "es importante recordar que l'Alfàs ha conseguido dos Planes de Sostenibilidad financiados al 100%, o lo que es lo mismo, dos subvenciones: una de 2.441.513 euros y otra de 2.001.722 euros". Estas suponen "una sustanciosa inyección económica que desde

el equipo de gobierno vamos a destinar íntegramente a la mejora de la conectividad, movilidad, accesibilidad, seguridad e inteligencia en todo el término municipal".

Coincidiendo con la modernización del Paseo de las Estrellas, a finales de junio, comenzarán también las mejoras de la movilidad, capacidad y seguridad del Camí Vell de Altea, carretera CV-753, por 965.000 euros, al objeto de fomentar la movilidad sostenible y segura, generando un gran eje de movilidad turístico entre Benidorm, l'Alfàs y Altea.

Durante la temporada alta la playa del Racó de l'Albir seguirá contando con todos sus servicios habituales