

AQUÍ en Elche

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

«La verdadera grandeza no necesita la humillación del resto» Amado Nervo (poeta, novelista y ensayista)

Política



Se supera otro trámite hacia la ampliación del Parque Empresarial, que supondrá un añadido de 570.000 m2. Pág. 4

Salud



Farah Mora nos habla de los efectos negativos graves que pueden tener las dietas extremas o la pérdida rápida de peso. Págs. 30 y 31

Aniversarios



La cofradía de la Santa Mujer Verónica de Elche cumple 75 años. Pág. 16



Rehabilitación de los mercados

Págs. 2 y 3

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



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-

Las últimas reformas de los mercados se efectuaron en los años 90



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

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

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



Se calcula que podrán instalarse unas 150-200 empresas nuevas

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)

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



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, independientemente 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 (mitines) 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
ojd / psg

Medios de Comunicación Edición provincia de Alicante

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AQUÍ en Xàbia
D.L. AQUÍ en Xàbia: A 664-2023

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

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

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



Ángel Fernández
DIRECTOR



Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO



David Rubio
ACTUALIDAD Y POLÍTICA



Carmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓN



María Teresa Durán
JUSTICIA



Mañuela Guilabert
BAJO VINALOPÓ



Fabiola Zafra
VEGA BAJA



Fernando Torrecilla
ALCOY



Javier Díaz
MEDIO VINALOPÓ



Nicolás Van Looy
MARINA BAIXA



Carlos Forte
VILLENNA



Fernando Abad
PROVINCIA



Adrián Cedillo
VALENCIA



Alejandro Pla
VALENCIA



Alejandro Carrilero
VALENCIA



Alba Berenguer
CORRECCIÓN DE TEXTOS



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Pedro Mateo
CREATIVIDAD



Miguel Asensio
DIBUJAÑTE

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

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»

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

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 de 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.

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 prestarse 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 panta-

lla, 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-



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

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.

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

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

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

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 podemos 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

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]

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 septentrión 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.

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 > 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?

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

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.

«Todos los cambios han sido para ir mejorando»

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

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
DECATLON

www.mediaelche.es



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

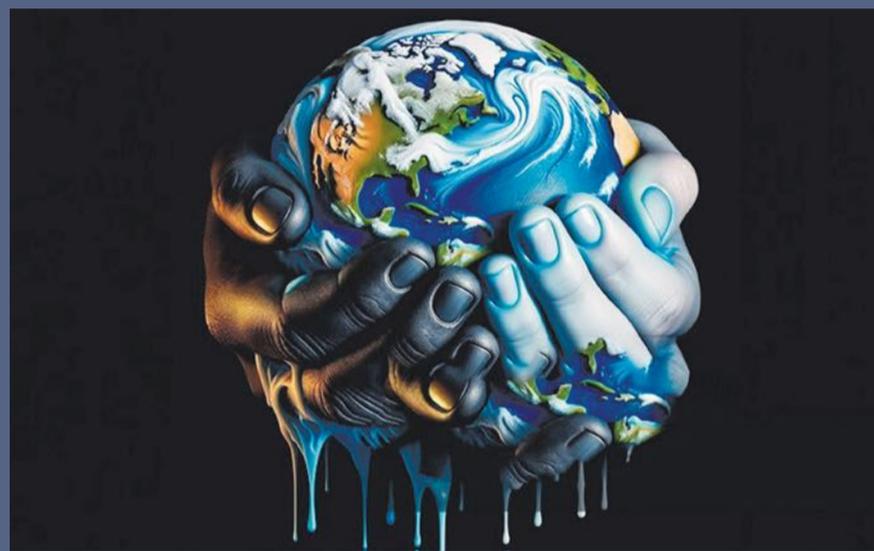
ÁNGEL STANICH

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

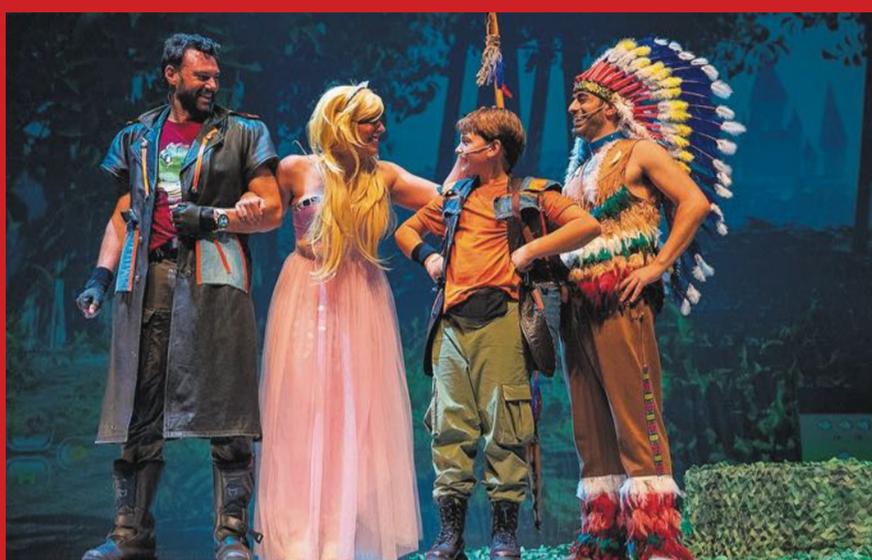
EL INCONVENIENTE



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







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 removié el cine quinqué, 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 cuadrado 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 Vicent 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 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 '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 > 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

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 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 gastar nos 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.

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 ‘Liberá’, 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»

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 'almásseries', almazaras ('al-má'sara', 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 planteles 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 alcoyano 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

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

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

La idea primigenia fue obra del joven militar Philip Astley



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



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

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.

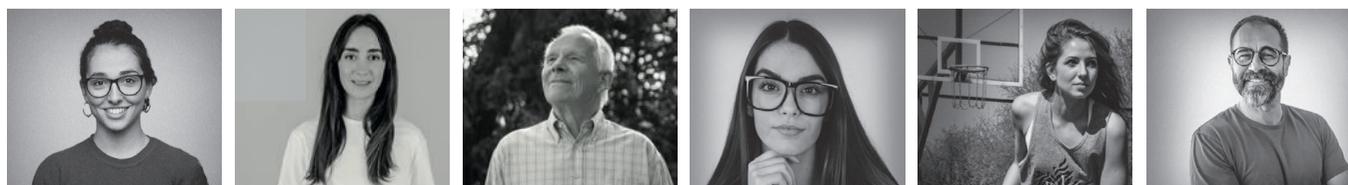
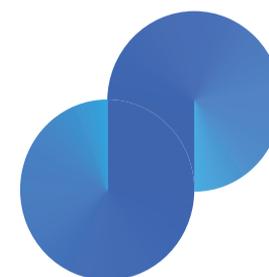
¿Por qué cree que su libro 'Manual de alimentación' está teniendo tanto éxito?

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

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