

AQUÍ en València

área metropolitana

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

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

Confecciones únicas e irrepetibles

Págs. 12 y 13



Poblaciones



Massarrojos se extiende por un alargado territorio que va desde el 'cap i casal' hasta tocar el Camp del Turia. **Pág. 2**

Educación



El I encuentro de la Red-Emo reúne a representantes escolares para mejorar la situación emocional del alumnado. **Pág. 3**

Deportes



Carmen Belmar, corredora con únicamente un cinco por ciento de visión, afirma que donde se siente más feliz es en la montaña. **Pág. 27**

LaVila
MUEBLES & DECORACIÓN

MES del DESCANSO

Colchones Viscoelástica
desde **119€** *¡¡la Mejor OFERTA!!*



PACK Somier Articulado + Colchón Viscoelástico



desde **449€**

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



PACK Colchón + Base Tapizada + Patas + Almohadas Visco



desde **364€**

Muelles Ensacados 7 zonas
desde **399€** + ViscoGEL **2 CARAS**



PACK Canapé + Colchón Muelles Ensacados + Visco 2 Caras



desde **576€**

Massarrojos, el hermano mayor del Norte

Este poblado de València se extiende por un alargado territorio, el de mayor número de habitantes de la zona, que se estira desde el 'cap i casal' hasta tocar el Camp del Turia

ALEJANDRO PLA

Massarrojos se estira como una larga daga desde València hasta el Camp del Turia, tocando de izquierda a derecha multitud de términos municipales. Durante el siglo XVIII la actividad principal de este pequeño territorio era la extracción de piedra para la construcción y el cultivo de la morera, que abastecía la industria de la seda.

Tradicionalmente núcleo pequeño, ha visto cómo su población se ha multiplicado en las últimas décadas, hasta el punto de que en 1990 rebasó a Carpesa como núcleo con más habitantes de los Poblados del Norte. Este aumento viene en consonancia con su cercanía geográfica a Moncada, localidad con la que se conurbó a finales de la década de 1960. Hoy, muchos trabajadores de Rocafort poseen su vivienda en la vecina Massarrojos.

Posada o mansión

Masarrochos o Massarrojos (en valenciano y oficialmente Massarrojos), en el inconsciente colectivo, es un pueblo entre Rocafort, Moncada y Borbotó. Pero realmente se trata de una pedanía de València perteneciente al distrito de los Poblados del Norte. Su población censada ronda los 3.000 habitantes, dato que la sitúa como el núcleo más poblado del distrito de los Poblados del Norte.

En su origen alquería andalusí, su nombre en árabe significa posada o mansión. En 1248 fue comprada por Ximén Pérez d'Arenós. Más adelante pasaría a la Orden del Temple y tras la disolución de esta, a la de Montesa. Fray Pedro de Ager fue el primero que dio a poblar el lugar con familias cristianas. En 1699 Massarrojos contaría ya con quince casas y 180 vecinos.

Refugio en la roca

A diferencia del resto de refugios antiaéreos, que están contruidos con hormigón armado, el de Massarrojos está excavado directamente en el suelo geológico aprovechando el sustrato de roca. Posee una superficie útil de casi trescientos metros cuadrados y capacidad para 230 personas sentadas.

El refugio, el único que se conserva en un poblado incorporado a València ciudad, dispone de un pasillo alargado de 125 metros de largo, dos metros de ancho y una profundidad media de diez metros. Tiene dos acce-



Vista de la Iglesia desde una de las calles adyacentes.

sos a la plaza del Soñador y en la calle Benet Bosch. Las paredes tienen un color rojizo por el uso de arena, y llevan adosado un banco corrido.

Se construyó entre mayo de 1938 y marzo de 1939, según

consta en el archivo municipal. Una vez terminada la Guerra Civil, hubo un mantenimiento del refugio hasta el final de la Segunda Guerra Mundial, pensando en una posible invasión aliada, y posteriormente se uti-

lizó como plantación de champiñones hasta que fue tapiado.

Casco histórico

Hay que recordar que el Ayuntamiento de València decidió poner en marcha una popular ruta

a través del casco histórico de la pedanía, con siete señales que sacan a la luz la historia de la población y de sus inmuebles patrimoniales más significativos.

El itinerario recorre la Casa del Barón de Santa Bárbara, la iglesia, la Casa del Corralot, la Casa de Nicolau Primitiu, la Alquería del Reloj, el Casino y el Horno Viejo de Massarrojos. Así pues, se han señalado los siete inmuebles históricos más relevantes del pueblo, los cuales se suman a actuaciones en la escultura a la figura de Nicolau Primitiu, la urbanización del entorno histórico y la recuperación del refugio de la Guerra Civil española.

Edificios significativos

Dos de los edificios que destacan en Massarrojos son la Casa de Nicolau Primitiu y la Alquería del Reloj. El primero es una vivienda de grandes dimensiones y de carácter señorial que, en origen, formaba una unidad con la casa de su derecha y que estuvo dividida en la segunda mitad del siglo XIX. Del conjunto exterior, además de la Torre Miramar, destaca la simbología de las fachadas, con los escudos de las puertas y con un azulejo de Sant Vicent.

La Alquería del Reloj, de carácter señorial y emblemática, está fechada alrededor del siglo XVII. En ella destaca el andén de grandes dimensiones que, construida a dos aguas desiguales en altura, servía para guardar las cosechas y criar el gusano de seda. En el siglo XVIII sufrió una gran reforma para adaptarla a los usos agrícolas, con la apertura de las quince ventanas del andén y la ocultación de los tres grandes ventanales originales.

Las conexiones

A Massarrojos se puede acceder desde distintos puntos. La vía más rápida en vehículo propio se antoja saliendo desde València a través de la Pista de Ademuz, tomando la salida de Godella y Rocafort. No obstante, desde Moncada la vía se estrecha para entrar en una calle de preferencias dado su angosto paso.

Cuenta además con una estación de metro desde hace años. La puesta en marcha de esta parada por parte de Metrovalencia supuso un impacto en la localidad, la cual en poco tiempo vio duplicar su población, pese a que todavía existen problemas derivados del tráfico de su estrecha calle principal.

Rebasó a Carpesa a finales del siglo XX como núcleo más denso de los Poblados del Norte

Fray Pedro de Ager fue el primero que dio a poblar la vecindad con familias cristianas

A diferencia del resto de refugios antiaéreos, el suyo está construido con hormigón armado

Las emociones del aula

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

ALEJANDRO PLA

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

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

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



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

Inclusión

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

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

Calidad educativa

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

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

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

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

Ahorro energético

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

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

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

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

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

La Universidad Popular

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

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

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

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

Dieciséis centros

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

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

De campo de tiro a retiro al campo

Alfajar convertirá los más de 7.000 m² sobre los que se levantaba el antiguo campo de tiro en una zona de retiro y descanso para disfrutar del corazón de la Albufera

ALEJANDRO PLA

Alfajar convertirá en una zona de retiro y descanso para disfrutar del corazón de la Albufera los más de 7.000 m² sobre los que se levantaba el antiguo campo de tiro de la marjal. El proyecto está valorado en cerca de 400.000 euros. A día de hoy está pendiente de ejecutarse este mismo año, si no hay ningún problema por parte de la Conselleria.

Punto negro

Conviene recordar que la demolición de esta edificación se llevó a cabo puesto que el campo de tiro corría peligro de desplomarse. Además, se había convertido en un punto negro dentro de este parque natural. Los equipos de limpieza trabajan a lo largo de las últimas semanas en el terreno para limpiarlo, allanarlo y adecuarlo.

El recinto, que en el pasado había sido desmantelado por los ladrones de chatarra, se había convertido en los últimos años en un foco de prostitución y menudeo de droga. El ayuntamiento ha querido revertir esta situación acelerando la puesta en marcha de este proyecto de ocio y esparcimiento para sus vecinos.

Riesgo de derrumbe

Ahora hace dieciocho años que el Club de Tiro Olímpico Alfajar conoció su disolución. Fue en 2006 cuando esta asociación se convirtió en la última que hizo uso del antiguo campo de tiro. Hace casi una década que el mismo sufrió su demolición. Esto sucedió finalmente en 2015 debido a su mal estado y al riesgo de derrumbe. El ayuntamiento lo tuvo claro y tomó la decisión de demolerlo.

Hay que indicar que el antiguo campo de tiro era utilizado en el pasado, mayoritariamente, por miembros de la Guardia Civil, así como agentes de la Policía quienes, como hobby o deporte, se daban allí cita para practicar y mejorar su habilidad de tiro. En él, por cierto, también existía un restaurante que hasta última hora estuvo ofreciendo servicio.

Mirador para la fauna

Es preciso señalar que en la actualidad tan sólo queda de él el bloque de punto de apoyo de la línea eléctrica. La ubicación del campo de tiro se encuentra en la Marjal de Alfajar, junto la acequia de Rabisanxo, en la que en la actualidad existe un proyecto cerca de ejecutarse por la



Esto es lo que queda de la torre eléctrica del campo de tiro.

Conselleria y que tiene el objeto de conectar a los vecinos de Alfajar con dicha marjal.

En este proyecto se desarrollará la futura área ambiental de la Marjal de Alfajar, que constará de un mirador en el cual se podrán conocer y disfrutar de las diferentes especies de aves que migran en este paraje único, incluidos flamencos, los cuales han visitado la marjal los dos últimos años y son motivo de visita para muchos. En él también se hará una zona de merendero para todas aquellas personas que quieran pa-

rar a reponer fuerzas y pasar el día allí.

«Cuidar la marjal»

Por otra parte, también existe un proyecto paralelo de rutas del Parque Natural de la Albufera, que permitirá conectar este municipio de l'Horta Sud con nuestra marjal. A preguntas de este periódico, Arcadio del Real, concejal de Medio Ambiente de Alfajar, ha declarado que “el gran objetivo y ambición de este proyecto es conservar y cuidar la Marjal de Alfajar y darla a conocer a nuestros vecinos”.

“Mucha gente de nuestro pueblo por desgracia desconoce la riqueza que se esconde al otro lado de la pista de Silla, y aún más que dicha riqueza paisajística, las diferentes especies que la visitan y habitan formen parte de su pueblo, Alfajar”, manifiesta el concejal. “Este proyecto es la oportunidad de que los alfafarenses y todo aquel que quiera disfrutar de la naturaleza y riqueza que atesora la Marjal de Alfajar puedan hacerlo”, concluye.

Opciones descartadas

El objetivo de estas actuaciones, ha asegurado el alcalde de Alfajar, Juan Ramón Adsuara, es “recuperar medioambientalmente el área, tratando de que la Marjal de la Albufera siga siendo el gran arrozal que ha sido siempre”. El actual gobierno municipal se lamenta, por otra parte, de la política llevada a cabo por los gobiernos precedentes respecto a este campo de tiro.

Así, desde el Ayuntamiento de Alfajar se apunta que su reconversión en el Museo del Arroz y el Observatorio Medioambiental Rabisanxo que planeó el anterior gobierno se descartó, “dado el elevado coste de mantenimiento que requiere una infraestructura de estas características, y porque el proyecto contemplaba la construcción de una laguna artificial en medio de la marjal, algo que asociaciones como AVA-ASAJA consideraron perjudicial para el cultivo del arroz y el desarrollo del medio natural”, sentencian.

El campo de tiro era utilizado por miembros de la Guardia Civil y agentes de la Policía

Disuelto en 2006, el Club de Tiro Olímpico Alfajar fue la última asociación en utilizarlo

Su ubicación se sitúa en la Marjal de Alfajar, junto a la acequia de Rabisanxo

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



GENERALITAT
VALENCIANA



ecoembes
El poder de la col·laboració



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

¿Le pasa algo a nuestra democracia?

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

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

Tensión partidista

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

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

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



fina y ataquen, pero no puedan ser atacados.

Justicia igual para todos

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

Cuando hablamos de democracia a mí me gustaría que se tratase con seriedad los temas que nos afectan realmente a todos, al País. Y me gustaría que los compromisos por los que los ciudadanos emiten sus votos luego se cumplieran, porque si no ese voto podría haber sido diferente. Cuando alguien se compromete verbalmente (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.

MCV

Medios de Comunicación Valencianos

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

AQUÍ
grupo de comunicación

Publicación auditada por



Edición provincia de València

D.L. AQUÍ en València: V-1068-2022

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

D.L. AQUÍ en Alfafar: V-1596-2022

AQUÍ en València
capital

AQUÍ en València
área metropolitana

AQUÍ en Alfafar

www.aquienvalencia.com • Facebook: /aquienvalenciaprovincia



Ángel Fernández
DIRECTOR



Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO



Adrián Cedillo
VALENCIA



Alejandro Carrilero
VALENCIA



Alejandro Pla
VALENCIA



Carmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓN



David Rubio
POLÍTICA



Carlos Guinea
CULTURA



Fernando Torrecilla
PROVINCIA



María Teresa Durán
JUSTICIA



Fernando Abad
HISTORIA



Nicolás Van Looy
REDACCIÓN WEB



Alba Berenguer
CORRECCIÓN DE TEXTOS



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Pedro Mateo
CREATIVIDAD



Miguel Asensio
DIBUJANTE

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

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

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

FERNANDO TORRECILLA

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

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

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

¿Qué es Aimplas?

Es un centro tecnológico que colabora con la industria y las



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

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

¿Cómo es vuestro trabajo?

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

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

¿En eso cuánto tiene que ver la economía circular?

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

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

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

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

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

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

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

Los Súper Arroces de Pepe y Mati

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

626 275 073 - 679 386 222

info@superarroc.es

CANTUESO. ORO est. 1867

www.noaracompany.com

NOARA Company

CANTUESO ORO

CANTUESO ORO

CANTUESO ORO

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

¿Y los biológicos?

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

Sin duda, buscáis soluciones innovadoras.

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

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



en un futuro, que sea lo más sostenible posible.

¿Las propias empresas os buscan?

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

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

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

¿Qué otras iniciativas estáis haciendo?

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

nible, porque todo puede hacerse de mejor forma.

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

Avánzanos algunos de vuestros proyectos.

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

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

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

¿El litio, sin ir más lejos?

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

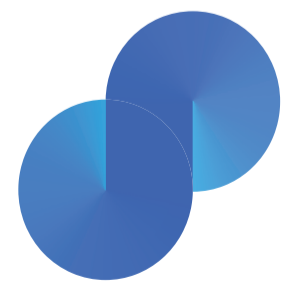
¿Cómo podemos concienciar a la sociedad?

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

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

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

**És just
El pagar
just**



Pla autonòmic de deduccions de l'IRPF



ENTREVISTA > Margarita Bacharach Valls / Estudiante y emprendedora (València, 7-abril-2007)

«Acabaré dirigiendo una multinacional»

La brillante estudiante ganó el 'Premio Jóvenes máshumano' por el prototipo Makesh 43

FERNANDO TORRECILLA

En jornadas de mucho frío nada apetece más que un café bien caliente, a cualquier momento del día. Esa función la han ejercido los termos a lo largo de muchos años, pero la jovencísima Margarita Bacharach Valls ha querido ir un poco más allá con Makesh 43, una botella termocinética que contiene un mecanismo que permite calentar los líquidos de su interior.

El mecanismo, vinculado a las corrientes de Foucault, posee una serie de imanes que, cuando giran a una velocidad muy veloz -estando cerca del metal- producen calor, que se transmite al resto de la botella. Recientemente su labor fue reconocida en la XVIII edición del Premio Jóvenes máshumano, en la categoría de emprendimiento social.

Queremos saber cómo llegó a esa idea y muchos más aspectos de esta brillante estudiante de bachiller internacional, que ya de pequeña evidenció un gran interés por la robótica y la ciencia en general. Sin duda, muestra una envidiable preocupación por nuestro entorno, que sea saludable y sostenible, especialmente las ciudades.

¿Cómo llegaste a esta idea?

Gracias principalmente a un profesor, Jaime Sellán. Estábamos en la asignatura de Creatividad, Actividad y Servicio (CAS), y mientras unos alumnos participaban en un concurso del que soy mentora, charlábamos de ideas alternativas que se nos iban ocurriendo.

Entre tantas ocurrencias pensamos en una botella que, de alguna forma, calentara lo que tiene dentro.

¿Qué hiciste a continuación?

Como tenía contactos con la Escuela de Ciencia, pregunté a un ingeniero, Aitor Vergara, y me desveló que sí, se podía hacer, mediante un mecanismo.



Margarita Bacharach en un momento del Congreso Sapiencia.

Comenzamos a trabajar juntos, porque se trata de conceptos muy físicos los que nos llevaron a Makesh 43.

¿Con qué dificultades os topasteis?

Al inicio, el principal inconveniente era encontrar materiales que produjesen suficiente calor, porque esa temperatura se adquiere mediante la potencia de los imanes y la velocidad a la que giran.

Hicimos pruebas con unos imanes, dándonos cuenta de que tenían muy poca potencia. Encargamos entonces otros de más potencia, cambiando también el tamaño y la placa, que debíamos adaptar.

¿Y más adelante?

Terminar el modelo de utilidad, porque los dibujos los

realizó Aitor y era muy difícil hacer un diseño que no fuera especialmente específico -ahora tenemos prototipos- y sí cómodo para que las personas lo utilicen en su día a día.

Ahora mismo es una botella con unas proporciones incómodas para transportar. El reto es encontrar un mecanismo más pequeño.

Recibir el 'Premio Jóvenes máshumano', ¿qué te ha significado?

¡No me lo esperaba en absoluto! Sobre todo al ser un concurso nacional, con tantos emprendedores. Es verdad que desde hace mucho tiempo tengo claro que quiero ser empresaria. Makesh 43 ha sido un primer paso, un producto que he podido desarrollar.

También fue importante una asignatura llamada Soft Skills.

Sí, en la ESO cursamos esta materia, que como su nombre indica, trata las habilidades blandas, como trabajar en equipo, saber llevar un grupo o ser un buen líder.

Allí mejoré la capacidad de poder comunicarme con los demás, transmitir ideas y hablar en público, virtudes que me han permitido ganar los concursos que he logrado. La comunicación es esencial hoy en día.

¿Cuáles son tus sueños?

Estos dos últimos años he tenido oportunidades que me han demostrado cuál es el camino que debo seguir para conseguir mis objetivos: primero tener una empresa -pequeña-, para ir creciendo poco a poco y llegar a dirigir una multinacional.

Será una empresa en la que pueda desarrollar productos que faciliten el día a día de las personas, ayudando con el dinero generado a gente que en la actualidad no puedo.

¿Te siguen juzgando por tu corta edad?

En parte es comprensible, porque no es lo mismo que una

niña de catorce años te diga "tengo una idea que quiero comercializar" que lo haga una de veinte que estudia ingeniería.

Sin embargo, veo a jóvenes de mi edad que tienen mucho potencial y a veces me da lástima que no tengamos la misma consideración.

Explícanos qué más estás haciendo.

Recientemente estuve cinco días en Rumania para presidir una conferencia del Modelo de Parlamento Europeo (MEP, por sus siglas en inglés), y ahora estoy preparándome para los exámenes de selectividad. Me cuestan sobre todo gestión empresarial -que es en inglés- y matemáticas.

¿Cuál es tu opinión sobre los jóvenes que están un poco 'perdidos'?

Tiene mucho que ver con el círculo con el que te rodeas. Yo elijo con quién quiero juntarme y con quién no, buscando a personas con objetivos y valores parecidos a los míos.

Tendrás otras aficiones...

Me encantan los deportes, especialmente acuáticos (paddle surf, surf y buceo), y el baile urbano, mi gran pasión.

«Actualmente Makesh 43 es una botella con unas proporciones incómodas para transportar»

«El próximo reto es encontrar un mecanismo que funcione igual, pero que sea más pequeño»

«En un futuro, mediante mi empresa, quiero ayudar a personas que a día de hoy no puedo»

Alianza para seguir innovando

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

REDACCIÓN

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

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

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

A la vanguardia

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

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

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

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

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



El equipo

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

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

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

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

Sus desafíos

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

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

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

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

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

Simbiosis

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

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

Se suman al consejo compañías tales como Valgrai, La-

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

El primer encuentro

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

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

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

ENTREVISTA > Carlos Haro / Modisto de alta costura (Aldaia, 29-septiembre-1972)

«Puedo visualizar el vestido para una clienta en cuanto la veo»

El diseñador realiza confecciones únicas e irrepetibles, logrando la exclusividad que exige la alta costura

FERNANDO TORRECILLA

Carlos Haro es uno de nuestros modistos más reputados, “de la vieja escuela”, como le gusta definirse, dedicado en exclusiva y desde hace muchos años a la alta costura, a confeccionar vestidos únicos, “porque jamás repito”, y que posiblemente se van a utilizar una sola vez, en bodas o eventos similares.

Queremos saber cómo fueron sus inicios, cuáles son sus referentes y cómo es su día a día, con infinidad de encargos que tarda en algunos casos más de dos meses en confeccionar, buscando siempre la perfección y resaltar la belleza femenina. “Hacemos arte”, señala orgulloso.

Entre sus diseños más notorios, el que creó para la presentadora valenciana Marta Flich en las campanadas 2024, retransmitidas en Mediaset (Telecinco y Cuatro) desde la bella ciudad de Sevilla. “A raíz de ese encargo me llegaron muchos más, sin mucha antelación, algo poco habitual”, confiesa con cierta sorpresa.

¿Desde pequeño quisiste ser modisto?

Sí, mis primeros recuerdos son diseñando. Cuando en dibujo decían ‘tema libre’, me ponía a hacer figurines de vestidos, es decir, la decisión de ser diseñador me vino de un modo natural.

De hecho, mi madre guardaba mis bocetos de entonces, con apenas siete u ocho años. Ella, sin ser modista, tenía costumbre de hacer vestidos, al tiempo que mi abuela era igualmente artesana: todo ello, que era cotidiano en mi vida, me fue impregnando.

Un poco como le pasó a Cristóbal Balenciaga.

Puede ser. Estamos hablando de mentes creativas, porque creativo naces, buscando seguidamente cómo o a través de qué



«En la moda puedo desarrollar muchas disciplinas a la vez: volumen, color, arquitectura...»

«La alta costura existe porque esa misma exclusividad se da también en las personas»

¿Por eso tienes un atelier, no una tienda?

Exacto. Es un taller de costura que cuenta, obviamente, con un pequeño estudio, en el que puedo atender a las clientas, probarles los vestidos, y una parte de maquinaria, hecha a medida de lo que tengo que confeccionar (mesa enorme y con espacios para hacer manufactura). Es totalmente artesanal.

¿En el taller estás solo?

Hasta ahora tuve personal contratado, incluidos becarios o personas interesadas en aprender. Pero pasada la pandemia decidí cambiar toda la estructura, también porque las modistas capacitadas para hacer mis diseños son mujeres ya de cierta edad y la mayoría se han jubilado.

Cuando lo hizo la modista que más me acompañó pensé en buscar otros talleres que pudiera subcontratar y donde les doy las prendas ‘masticadas’.

¿Todo ello hace que tu estilo sea todavía más tuyo?

Completamente. Debemos tener en cuenta que no soy un diseñador que únicamente diseña la prenda, sino que estoy en contacto con ella durante todo el proceso.

Comienza con una conversación con la dama, en la que me explica su historia, qué quiere. Creo seguidamente el boceto, busco los tejidos y empiezo a ha-

formato desarrollar esa creatividad.

Encontré que en la moda podía desarrollar muchas disciplinas a la vez: volumen, color, arquitectura... Y quizás eso hizo enfocarme en esa dirección.

¿Las ideas las tenías tan claras?

Siempre supe que quería ser un diseñador, con referentes como Gianfranco Ferré, Christian Dior, Christian Lacroix o Chanel, las grandes firmas, mediante

esas imágenes que veíamos en las revistas de los desfiles parisinos.

Deseaba, en ese sentido, ser un diseñador genuino y crear un estilo propio; lo tuve clarísimo desde el primer momento.

¿Cómo es tu trabajo día a día?

En la actualidad estoy totalmente centrado en la confección a medida y en exclusiva; ya no elaboro confecciones de ‘prêt-à-porter’ (listo para llevar).

Si es cierto que a lo largo de estos treinta años de trayectoria he tenido muchos afluentes en el diseño de moda, aunque ahora estoy haciendo lo que más me ha funcionado y más me ha caracterizado. Desde hace tiempo me pongo al servicio de mujeres que tienen un evento en concreto, que quieren un vestido con unas características especiales, para tener impacto y protagonismo.

«Mi madre guarda bocetos míos con ocho años; la profesión me vino de forma natural»

«Los vestidos que confecciono son tan únicos que más que artesanía hablamos de arte»

cer el patrón base de ese vestido, antes de hacer la prueba, volver a hacer el patrón con las transformaciones y cortarlo en el tejido. Finalmente, la costurera -bajo mis indicaciones- va confeccionando el diseño.

¿Cada uno de tus vestidos es único?

E inédito; no repito nunca ninguna de mis obras. A veces sí sucede que las clientes vienen atraídas por algo que he publicado en las redes y me piden una falda en concreto, con una textura determinada.

La alta costura existe porque esa misma exclusividad se da en las personas también, porque como ser humano cada una va a tener una apetencia, un pequeño capricho o unas características físicas determinadas.

Vinculado al ego de cada persona.

Sí, es una oportunidad de poder crear exclusividad. Para una mujer es como un premio acudir a un diseñador de alta costura, para que le haga un vestido único para un momento que va a ser protagonista y quiere sorprender a los demás.

Hay clientas que me dan algunas claves para confeccionar el vestido, mientras otras me dicen que soy el artista y lo dejan todo en mis manos. De ellas voy captando esencias.

¿Debes tener mucha empatía también?

Muchísima. En primer lugar, soy cómplice absoluto de ese momento, mirándola con mis ojos a través de la belleza. Soy incapaz de ver partes feas; capto tanto su belleza como su esencia, para realzarla, saber si busca sobriedad, elegancia, impacto, sensualidad...

Si no surge el vestido que deseas, ¿te puede frustrar?

Es difícil que no surja, porque nuestra gran ventaja es que no somos una tienda, donde los vestidos ya están hechos. Además, puede haber un retorno, un retroceso, en el caso de que te estés equivocando, aunque siempre quedan pequeños factores en el aire, hasta que no lo veo puesto.

La clienta también se hace una idea de lo que hago porque, cuando le presento un boceto, voy trabajando el 'moulage', dan-



Carlos Haro arreglando uno de sus vestidos.

do forma a las telas por medio solo de los alfileres, sin llegar a confeccionar el vestido. De este modo vislumbran cómo quedará.

¿Se trata del momento más complicado?

Debemos dedicarle mucha atención al instante de la previstualización del traje, que sea factible en ella.

Cuando viene la clienta y se sienta delante de mí, soy capaz de verla con el vestido puesto; le hago quitarse la chaqueta, colocarse delante del espejo y, observando su figura, visualizo el vestido que le voy a hacer. Después debo ejecutarlo. Pero como no quiero equivocarme, prefiero explicarle en qué consiste.

Para ti tiene mucho valor el concepto de 'arte'.

Es lo que le da valor y sabor a mi estilo, porque son para momentos únicos, al menos el noventa por cien de los vestidos que hago. Es el lado artístico,

qué soporte elegir o qué me gustaría hacer (pintura, escultura...).

Me refiero, por ejemplo, a una tela que, en lugar de comprarla hecha, visualizas el bordado que llevará, realizando el dibujo y diciéndole a la bordadora lo que vamos a emplear. Es algo tan único que más que artesanía hablamos de arte, con una manufactura manual, en la que no existen dos vestidos iguales. ¡Ni siquiera yo mismo podría reproducirlo con la misma exactitud!

¿No te da pena que tus vestidos se lleven solo una vez?

Lo que sucede es que cada vez hay menos eventos en los que una mujer puede llevar un vestido de alta costura. Obviamente uno de ellos es el día de su boda, vestido que posiblemente no se lo pondrán nunca más.

Recuerdo que una clienta me dijo que ese vestido se lo ponía en casa -junto al perfume- para recordar la felicidad que sintió el

día de la boda de su hijo. Revive automáticamente esa jornada.

¿Qué sientes antes de un gran certamen, tipo Cibeles?

Sinceramente, aparte de la grandeza que encierra la alta costura -para muchos un mercado muy lujoso e inaccesible-, en mí habita la humildad, una parte de mucha naturalidad.

Como mucho, a veces, aparece una voz interior que me recuerda mis comienzos, ese joven de dieciocho años sin apenas recursos, cogiendo cuatro telas baratas para hacer alta costura, soñando algún día llevar a cabo grandes vestidos, sin límite de presupuesto. Veo ahora realizada esa obra y sí conecto con una parte de emociones que están latentes y dicen "¡jostras, soy muy afortunado al ser de los pocos que consiguen sus sueños!".

Lo eres, Carlos.

A día de hoy lo realmente atractivo es ser más accesible

cuanto más grande es tu trabajo o tu firma, porque despierta el reconocimiento de todo el mundo. ¡Si no eres accesible te pierdes tantas cosas!

¿En qué estás trabajando ahora?

Estoy comenzando, por fin, la temporada de verano, que debería haber iniciado en diciembre, pero este año ha sido espectacular a nivel de encargos.

Aunque la mayoría de pedidos son para festeras, véase agosto o septiembre, los suelo recibir muy pronto -noviembre del año anterior- y los voy ejecutando paulatinamente, todos al mismo tiempo.

¿De aquí al verano cuántos tienes que entregar?

Más de una veintena. Ahora mismo estoy en una primera ronda de pruebas de vestidos, probando uno con un tejido de algodón, que posiblemente no tiene nada que ver con el definitivo.

Pero, a nivel técnico, observo cómo va el patronaje, qué entalles tengo que hacerle, si le sentará bien... A continuación, ese vestido lo voy transformando en lo que finalmente será la prenda.

¿Ese retraso tiene que ver con el vestido que hiciste para las campanadas?

Podría ser, fue un traje que llevé Marta Flich la noche del 31 de diciembre. Sí noté que a raíz de ese encargo hubo un incremento de pedidos improvisados, poco habitual en la alta costura.

A Marta no la conocía personalmente, me gustó mucho cómo es, muy cercana, natural y profesional. Además, se encantaba con el vestido, se veía guapísima, con mucho glamour.

¿Te inspiraste en la magia de una ciudad como Sevilla?

Sí, fueron las pautas que me marcaron desde el primer momento; tenían muy claro cómo iba a ser la retransmisión. Fue casi como una obra teatral, en la que el director dramaturgo te expone todo, qué quiere transmitir, cómo va a ser la organización.

Deseaban reflejar la luz y alegría de la ciudad hispalense y viendo mis redes observaron que yo tenía algo de lo que buscaban: tejidos regios, estructuras esculturales o grandes flores, aspectos sumamente impactantes.

«A veces me emocio y me doy cuenta de lo afortunado que soy, de los sueños logrados»

«Cada vez hay menos eventos para que una mujer pueda llevar un vestido de alta costura»

20 24

MAYO agenda cultural

Carmen San José

L = lunes
M = martes
X = miércoles
J = jueves
V = viernes
S = sábado
D = domingo

Toda la agenda completa a mediados de cada mes en nuestra publicación *Salir por Aquí*

Hasta 25 mayo

ANATOMÍA DE LOS SERES VIVOS

Raquel Mira nos habla de la soledad del ser humano, investiga la relación entre las personas y la botánica y van surgiendo temas concretos, como el mito de la mandrágora.

Casa de Cultura (c/ del Mar, 1).

**EXPOSICIONES
ALBORAYA**
L a V: 9 a 21 h y S: 9 a 14 h

JUGUETES EN CERÁMICA

Exposición llena de creatividad donde disfrutaremos de las interpretaciones que hace cada artista.

Castillo.

**EXPOSICIONES
ALAUÀS**
L a S: 10 a 14 y 17 a 21 h

Hasta 26 mayo

BECOMING/UNBECOMING

Los artistas Mar Reykjavik, Rafael Tormo Cuenca y Norberto Llopis Segarra, que pertenecen a diferentes generaciones y tienen bagajes distintos, han encontrado ejes temáticos en común que atraviesan su práctica, entre ellos lo imposible de resolver, lo que no tiene procedencia, lo impertinente o inconveniente y lo popular.

Galería del Tossal (pza. del Tossal).

**EXPOSICIONES
VALENCIA**
M a S: 16 a 19 h y D: 10 a 14 h

Hasta 31 mayo

100 AÑOS DEL GRUPO ESCOLAR CERVANTES



Hace cien años que el Grupo Escolar Cervantes se convirtió en la escuela graduada de Alboraya y significó un avance cualitativo en la educación en la ciudad.

Casa de Cultura.

**EXPOSICIONES
ALBORAYA**
L a V: 9 a 21 h y S: 9 a 14 h

14 al 16
MAYO

A TU LADO (musical)



A través de imposibles idas adelante y atrás en el tiempo, Los Secretos cuentan la historia de su vida, de su música y de las personas que formaron parte de ellas.

Teatro Olympia.
Entrada: 40 a 69 €

**MÚSICA
VALENCIA | M, X y J: 20 h**

11 de mayo

ERNST WALLY (órgano)



Palau de la Música.
Entrada libre con invitación previa.

**MÚSICA
VALENCIA | S: 11:30 h**

PERRO + CALIVVLA + MARTLENDERS

La Marina.
Entrada: 8 €

**MÚSICA
VALENCIA | S: 11:30 h**

CAMBRA AL PALAU

Con Casandra Didu (violín), Luciano Casalino (violín), Paul Cortese (viola), David Apellániz (violonchelo) y Óscar Oliver (piano).

Palau de la Música.
Entrada: 10 €

**MÚSICA
VALENCIA | S: 19:30 h**

ORGASMOS, LA COMEDIA

Comedia que trata las diferencias entre hombres y mujeres y la convivencia en

pareja. Se remonta desde Adán y Eva hasta la actualidad. Una buena manera de ver que, aunque haya una guerra de sexos, estos siempre acaban por ser el mejor complemento el uno por el otro.

Teatro Talia.
Entrada: 15 €

**TEATRO
VALENCIA | S: 23 h**

12 de mayo

BAILANDO (música)



Las fiestas llegan al pueblo de Pica Pica, donde bailarán y cantarán nuevos temas infantiles y algunos grandes éxitos de los ochenta como Bailando, Tómbola, La Mané, El Baile de la Fruta o Viajar en tren. Con Belén, Nacho y Emi descubriremos y aprenderemos todos los juegos que hay en una feria y no pararemos de mover el esqueleto.

Teatro Olympia (c/ San Vicente Mártir, 44).
Entrada: 16 a 22 €

**NIÑ@S Y MÁS
VALENCIA | D: 12 y 16:30 h**

ENRICO PACE (piano)

Acompañado de Leónidas Kavakos (violín).

Palau de la Música.
Entrada: 10 a 20 €

**MÚSICA
VALENCIA | D: 19:30 h**

13 de mayo

MOCEDADES Y LOS PANCHOS

Teatro Olympia (c/ San Vicente Mártir, 44).
Entrada: 35 a 45 €

**MÚSICA
VALENCIA | L: 20 h**

TRIBUTO A JULIO IGLESIAS

Por Diego Ramos

Teatro Talia (c/ Caballeros, 31).
Entrada: 20 a 25 €

**MÚSICA
VALENCIA | L: 20:30 h**

Del 13 al 17 mayo

QUE RUEDE EL ARTE, QUE RUEDE LA SÉNIA

Recopilación de todos los proyectos artísticos realizados a lo largo del año, de todas las asignaturas vinculadas al arte visual y audiovisual, del alumnado de la ESO y Bachillerato de La Sénia.

Museo de la Rajolería.

**EXPOSICIONES
PAIPORTA**
L a S: 10 a 13:30 h

16 al 19 de mayo

CINCO MINUTOS

La señora Mompó escribe los recuerdos de su vida en el jardín de la residencia donde vive. Allí, mientras espera la llegada de Rosa, una joven amiga que no siempre aparece cuando se la necesita, coincidirá con Ángel, un personaje enigmático que parece ser un enfermero.

Sala Russafa (c/ Denia, 55).
Entrada: 14 €

**TEATRO
VALENCIA | J, V y S: 20 h; D: 19 h**

17 de mayo

ORQUESTA DE VALENCIA



Con Wiebke Lehmkuhl (contralto) y dirigida por Marc Albrecht.

Palau de la Música.
Entrada: 10 a 20 €

**MÚSICA
VALENCIA | V: 19:30 h**

17 y 18 de mayo

PUNTO PARA LOS LOCOS

Ángel Martín intentará que te des cuenta de que lo único que nos diferencia no es si estás o no estás loco, sino a que volumen están en tu cabeza la voz de la vergüenza, el miedo, los agobios, la impaciencia...

Teatro Olympia.
Entrada: 24 a 26 €

HUMOR
VALÈNCIA | V: 20 h y S: 17:30 h

VIAJE CON NOSOTROS

Un show en el que podremos disfrutar de un viaje lleno de chascarrillos y risas. Donde el Comandante Lara pilotará esta aventura, acompañado de su personal de cabina (Vicente Ruidos y Jesús Tapia).

El público se sentará en su asiento y recibirá las instrucciones de seguridad para poder emprender el viaje hacia el país de la carcajada de un modo divertido y fácil, para que todos los pasajeros puedan pasar el mejor vuelo de sus vidas.

Teatro Olympia.
Entrada: 22 a 24 €

HUMOR
VALÈNCIA | V: 22:45 h y S: 20 h

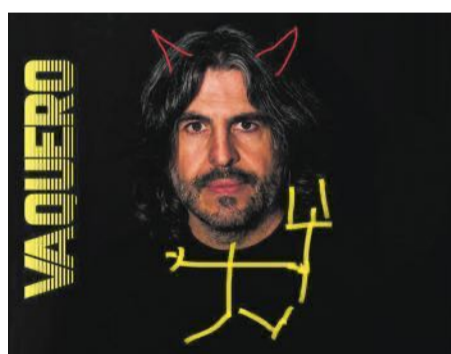
18 de mayo

FERRAN PALAU + TÓRTEL

La Marina.
Entrada: 8 €

MÚSICA
VALENCIA | S: 11:30 h

JJ VAQUERO



A Vaquero la vida le hace 'bullying' y nos lo demuestra en un amplio abanico de situaciones, que van desde la relación con sus hijas hasta el funcionamiento del mando a distancia. Pero, pese a todo, él siempre logra encontrar el lado cómico de la vida y lo comparte con el público, con el que la sintonía empieza desde que se asoma al escenario.

Auditorio.
Entrada: 5 a 18 €

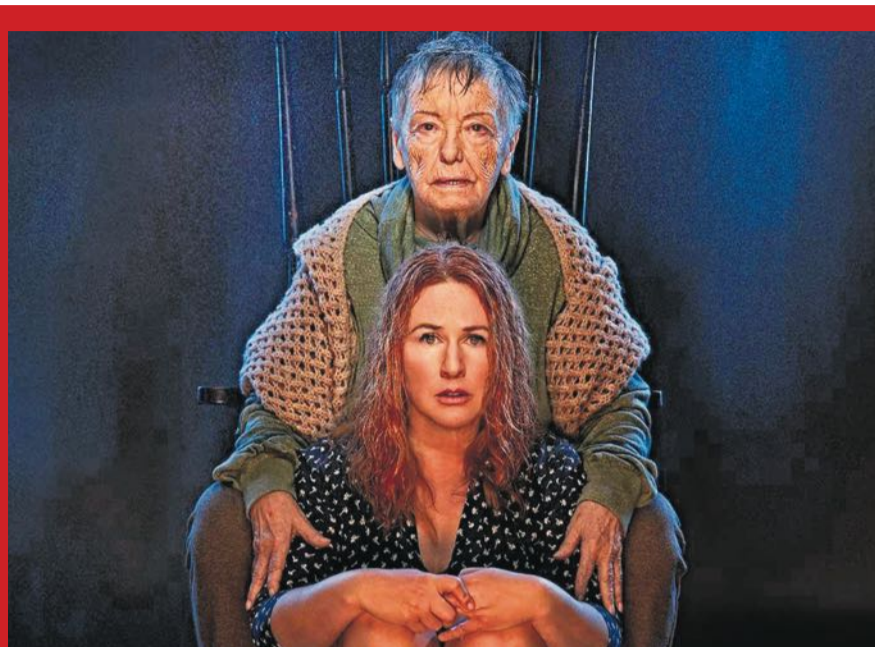
HUMOR
CATARROJA | S: 20 h

PIZPIRETO

Este show de comedia alegre, vivaz y algo coqueto está orquestado por David Puerto, un cómico que hace de sus reflexiones y vivencias un espectáculo de

15 al 26
MAYO

LA REINA DE LA BELLEZA DE LEENANE



Una casa encaramada en una colina del extrarradio de Leenane, en la región de Connemara, al Noroeste de Irlanda. Mag Folan y su hija Maureen conviven solas desde hace veinte años. Sus otras dos hijas, casadas, viven lejos y Maureen, que permanece soltera con más de cuarenta años, tiene que encargarse de la alimentación

y demás cuidados de su madre, muy limitada de movimientos.

Teatro Talia.
Entrada: 15 a 26 €

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

comedia, buscando el lado positivo de la vida, si es posible, o al menos el lado gracioso.

Teatro La Plazeta (avda. del Primat Reig, 8).
Entrada: 10 a 16 €

HUMOR
VALÈNCIA | S: 22 h

LA CHIRIGOTA

Teatro Olympia.
Entrada: 18 €

MÚSICA
VALÈNCIA | S: 22:45 h

PABLO CARRASCOSA

Humor ácido, gamberro y seductor. Un auténtico especulador del humor que se desliza a la perfección en esa delgada línea que separa lo canalla de lo bondadoso, lo ingenuo de lo pícaro, lo áspero de lo tierno, lo sutil de lo obtuso.

Auditorio.
Entrada libre con consumición mínima.

HUMOR
CATARROJA | S: 23 h

IMPRO2



El humor de estos dos grandes maestros de la improvisación, Jesús Manza-

no y Miguel Moraga, es para disfrutar desde tu butaca. El público aporta sus propuestas y ellos las introducen en las divertidas historias improvisadas que se suceden.

Teatro Flumen.
Entrada: 15 €

HUMOR
VALÈNCIA | S: 23 h

LAS PUTAS AMAS (DE CASA)



Patricia Sornosa y Patricia Espejo llegan para mostrarte su punto de vista más cómico en un show de monólogos que te hace sobrevolar a mil por hora las verdades más incómodas. Un espectáculo donde transitar las emociones y los miedos por los que nunca podrías caminar si no es de mano de la risa.

Teatro Talia.
Entrada: 16 €

HUMOR
VALÈNCIA | S: 23 h

19 de mayo

IV CONCIERTO A BENEFICIO DE AVAFI

Palau de la Música.
Entrada: 6 €

MÚSICA
VALENCIA | D: 11:30 h

JOE CREPÚSCULO + DJ COCO

Parc d'Orriols (Carrer de Santiago Rusiñol, 17).
Entrada: 13,50 €

MÚSICA
VALENCIA | D: 11:30 h

¡MARTITA SEA!

Martita de Graná nos mostrará de qué manera le ha cambiado la vida en los últimos años, pasando de lo profesional a lo personal y reivindicando temas como la soltería, la edad, la importancia de la salud mental...

Teatro Olympia.
Entrada: 24 a 26 €

HUMOR
VALÈNCIA | D: 17 y 20 h

CUBE (teatro)



Cuco, Beto, Ulla y Elba son cuatro personajes muy diferentes que viven muy cerca y, al mismo tiempo, muy alejados unos de otros. Un buen día la tragedia se hace presente: el agua con la que regar sus macetas se ha agotado por completo.

A partir de ese momento, descubrirán la trágica situación en la que se encuentra el mundo que les rodea y al que, hasta ahora, nunca habían prestado excesiva atención.

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

NIÑ@S Y MÁS
ALBORAYA | D: 19 h

SEXTETOS DE CUERDA

Con Enrique Palomares y Jesús Jiménez (violines), Pilar Marín y Clotilde Villanueva (violas) y David Apellániz y Gustavo Ariel Nardi (violonchelos).

Palau de la Música.
Entrada: 10 €

MÚSICA
VALENCIA | D: 19:30 h

22 de mayo

ALEXANDER KANTOROW (piano)

Palau de la Música.
Entrada: 20 a 40 €

MÚSICA
VALENCIA | X: 19:30 h

AQUÍ[®]

grupo de comunicación

¡La información más cercana!


Imparables desde nuestra primera edición en junio de 2010

A PRINCIPIO DE CADA MES
NUESTRAS EDICIONES
IMPRESAS

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

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



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

¡Líderes en la Comunitat Valenciana con 180



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



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

salirporaqui.com 

.000 ejemplares (auditados) en cada edición!

ENTREVISTA > Carla Pascual / Actriz (València, 18-julio-2002)

«Mi destino era la interpretación»

La talentosa actriz actúa en tres obras teatrales y ya ha trabajado con actores de gran renombre

FERNANDO TORRECILLA

La joven actriz, Carla Pascual, es chispa, pasión, brillantez y profesionalidad, entre otros muchos adjetivos; la mayoría heredados de su madre, Paqui Rondán, igualmente actriz, bailarina y presentadora de programas como 'Babalà'.

A día de hoy cursa cuarto en la Escuela del Actor de València, aunque ya son numerosas las actuaciones que ha protagonizado, tanto en cine y televisión ('Después de tu') como en teatro, "el formato que más le atrae".

Guarda especial cariño a la obra 'El abrazo de los gusanos', en la que ha sustituido a Paula Llorens -de baja maternal- para elaborar una interpretación espléndida y llena de química junto a Sergio Caballero, actor con el que ya había coincidido anteriormente.

¿La Carla niña ya quería ser actriz?

Estudiando el bachillerato escénico no lo tenía del todo claro, aunque sí recuerdo que admiraba el trabajo de mi madre. Sin duda, todo lo que me apasiona de este mundo procede de ella.

Sin embargo, entre comillas, el talento lo tienes o no, y al criarme con ella, verla actuar tantas veces...

¿Cuándo tomas la decisión definitiva?

Tenía dudas respecto a mi futuro, las salidas que tendría, hasta que un profe de bachiller -Alexander Andrés- me dijo que la actuación me hacía feliz y que si tomaba ese camino no me iba a arrepentir.

No me dijo frases motivadoras como "tú lo conseguirás", sino que me indicó que era mi destino. Le hice caso, pese a que en el fondo ya me encantaba.

¿Qué tipo de actriz eres?

Hace poco que trabajo como actriz -tres años apenas- y des-



conozco qué actriz soy. Sí sé que soy una profesional que arrasa con todo lo que le pongan por delante: me den lo que me den, lo voy a trabajar y sacar adelante.

No tengo miedo a ningún papel, quizás por mi espíritu joven. Puede que dentro de un tiempo me sienta intimidada, pero estará bien, pues en esta profesión todo es nervio, ansia, estar en la cuerda floja.

¿En qué formato te sientes más cómoda?

Mi corazón está dividido, porque he tocado tanto audiovisual como teatro y ¡es tan diferente!

En la televisión todo es mentira (ríe), es mucho más dinámico, rápido, estresante e intenso; hay que hacerlo ya y al acabar es cuando estás preparada.

El teatro es lo contrario, es un proceso que lo mimas, cuidas y elaboras. La sensación de finalizar una obra de teatro y oír los aplausos, junto a tus compañeros, es maravillosa. Creo que mi corazón tira un poco más a los escenarios.

¿Has llegado a sufrir en el teatro?

La Carla persona no, nunca, tengo una actitud muy positiva; pero los personajes que inter-

preto, siempre. Sí me pongo nerviosa antes de la función, pero son nervios de querer salir ya, es la adrenalina.

En 'El abrazo de los gusanos' has sustituido a Paula Llorens.

Sí, una obra increíble. Recuerdo la primera vez que la vi, hace años; todavía no conocía a Sergio y me encantó. Salí del teatro comentando con una amiga lo necesario que era hablar de ese tema, el suicidio, tanto para los que lo sufren como para los que lo ven.

¿Cómo entraste en la obra?

Paula -actriz y autora- se quedó embarazada y sabía que

«Soy una profesional que arrasa con lo que le pongan por delante, me den lo que me den»

tendría que parar. Necesitaban a una persona que, en cuatro días, se aprendiera el texto, tuviera conexión con Sergio e hiciera el papel correctamente, porque llevan haciéndola tres años, con diferentes giras.

Sergio, con el que ya había trabajado en 'Después de tu' (À Punt) me propuso. En la serie hacía de su hija, que no es el mismo papel que en 'El abrazo de los gusanos', pero sí tiene cierta conexión.

¿Qué tal trabajar con un grande como Sergio Caballero?

Fantástico, ¡es tan cariñoso, agradable, siempre con una sonrisa en la boca y tan parecido a mí en la forma de trabajar!, porque yo retengo las cosas muy rápido, no me tienen que repetir las cosas dos veces y en mi actitud soy muy dura. Él me caló desde el primer día.

Disfruto mucho trabajando con él, al igual que otros grandes que admiro desde niña, como Laura Romero y Manuel Maestro, compañeros en 'El món està trencat però se pot caminar', o Yolanda Muñoz, Vicent Pastor, Pep Sellés, Marta Giner y Claudi Ferrer, con los que comparto escenario en 'Consciència'.

¿Hay algo malo en esta profesión?

Hasta ahora he tenido mucha suerte, que cuenta mucho, no solo el esfuerzo y la dedicación. Debes estar en el lugar y el día adecuado, para currar a tope desde el momento que te cogen.

«Trabajar con Sergio Caballero es fantástico, tuvimos química desde el primer momento»

«Sin duda, todo lo que me apasiona de este mundo procede de mi madre, Paqui Rondán»

ENTREVISTA > Avelina Prat / Directora de cine (València, 23-diciembre-1972)

«Es un gran paso que haya más directoras»

Prat acaba de finalizar el rodaje de 'La quinta', una coproducción hispano-portuguesa

FERNANDO TORRECILLA

Avelina Prat sorprendió a muchos con 'Vasil', su primera película, que relatava las diferentes situaciones que una persona vive cuando está fuera de su país, de su zona de confort. Volverá ahora a hacerlo con 'La quinta', una coproducción hispano-portuguesa cuyo rodaje finalizó hace pocas semanas.

Nos contará las dificultades de la filmación, especialmente las climatológicas, con el tiempo cambiante que reina en el norte de Portugal. "Fue muy complicado adaptarse a eso, porque narrativamente necesitas una continuidad", confiesa. Ese inconveniente "nos hizo perder bastante tiempo".

La película está ahora en posproducción, etapa que finalizará en septiembre. A partir de entonces acudirá a festivales y "seguidamente pensaremos la estrategia de su estreno en pantalla". De formación arquitecta, Avelina nos desvela asimismo cuál es su cine favorito, el de autor, el que muestra miradas distintas, de cualquier parte del mundo.

Háblanos de 'La quinta'.

Se trata de una película, mitad camino entre España y Portugal, en la que un hombre intenta encontrar una nueva vida. Es una historia muy humana, con algo de misterio, intriga, desconcierto y humor. E incluso cierta dosis de extrañeza.

Distas entonces de 'Vasil', tu ópera prima.

La historia sí es muy diferente, aunque el tono tiene muchas similitudes, hablando al final de las mismas cosas: la distancia entre las personas, la soledad, cómo nos acercamos...

¿Qué tal volver a contar con Manolo Solo, tu protagonista en el corto 'Puerta 6'?

¡De maravilla, es un pedazo de actor! Estoy fascinada con el trabajo que ha hecho. Estamos ahora con el montaje y cada día descubro nuevos matices y pequeñas cosas que aporta al personaje.

¿Cuáles han sido las dificultades del rodaje?

Principalmente el tiempo, que siempre es escaso para todo lo que debemos hacer. Hay que tomar decenas de decisiones por minuto, que se iban resolviendo afortunadamente.



Foto de Diego Opazo.

La peculiaridad ha sido que, al ser una coproducción con Portugal, a mitad del rodaje el grueso del equipo cambió a uno portugués, que igualmente ofreció un brillante trabajo. No obstante, te tienes que adaptar a sus formas, al lugar... ¡Me ha encantado la experiencia!

¿Dónde se rodó en Portugal?

En el norte, en Ponte de Lima; una ciudad pequeña, preciosa, del interior, a medio camino entre Oporto y Galicia. El rodaje ha durado unas siete semanas: tres en España y cuatro en Portugal.

¿Ha sido muy intenso?

Sí, porque dependes mucho de las localizaciones. En Barcelona, por ejemplo, estábamos cada día en una localización diferente

y no tienes opción de rodar algo al día siguiente, sencillamente porque estás en otro lugar.

En Portugal sí contamos con algo más de flexibilidad; estuvimos tres semanas enteras en una quinta, la que da nombre a la película. El problema allí fue otro: las condiciones meteorológicas, tan cambiantes.

Respecto a ti, ¿qué tipo de directora eres?

Soy una persona muy racional, me gusta tenerlo todo bien preparado, porque así me siento más libre a la hora de poder cambiar e improvisar. Lo llevo todo muy atado, los planos muy pensados; pero una vez allí cualquier cosa que surja -una propuesta del actor o director de

fotografía, por ejemplo- se puede aprovechar.

¿Cuándo entra el cine en tu vida?

Estudié arquitectura; y el cine, que siempre me gustó, lo vivía como espectadora. Hasta que me apunté a un pequeño taller cuyo profesor era Sigfrid Monleón; ese curso se acabó convirtiendo en un documental y le eché una mano.

Seguidamente me propuso trabajar como script en su próxima película, 'Síndrome laboral' (2005); así empecé.

Háblanos de 'Vasil'.

Surgió porque le pasó una historia parecida a mi padre; obviamente he hecho ficción. Un día me llamó para decirme, lite-

ralmente, que no podía quedar conmigo porque tenía un búlgaro en casa.

Él me iba contando las aventuras de ese señor y lo que más me fascinó es que se buscaba la vida en el club de bridge, jugando con unas señoras que se lo rifaban, de lo bueno que era.

¿Lo has tenido más difícil por ser mujer?

Directamente no me he topado con ningún problema; la producción me ha respaldado en todo momento, pero sí es verdad que he tardado mucho en rodar una película. Ahora, por fortuna, hay muchas más directoras que antes, y es un gran paso.

¿Cómo ves el cine español?

En un muy buen momento, por la enorme diversidad de miradas y propuestas que existen, que es lo que me parece más interesante. Otra cosa es dónde se visionan las películas, muchas de ellas en televisión.

Últimamente, ¿qué películas te han gustado?

'Trenque Lauquen' (2022), de la argentina Laura Citarella, o 'Compartimento N° 6' (2021), del finlandés Juho Kuosmanen.

«El film cuenta con un poco de misterio e intriga, junto a algunos toques de desconcierto»

«La singularidad de rodar en Portugal y que parte del equipo fuera luso me ha encantado»

«Me gusta tenerlo todo preparado; me siento más libre para poder cambiar e improvisar»

ENTREVISTA > Emma Zafón / Periodista y escritora (Llucena, Castellón, 19-agosto-1987)

«Nuestro propio sistema es machista»

Zafón es la autora de 'Casada i callada', centrado en la violencia de género en el medio rural

FERNANDO TORRECILLA

El machismo y la violencia de género son una lacra de nuestra sociedad que debemos eliminar. Por ello es determinante la publicación de libros como 'Casada i callada', de la periodista Emma Zafón, que relata episodios de fuerte ensañamiento dentro de un matrimonio que reside en el campo.

Su buena acogida ha permitido que esté en su segunda edición y que Zafón acuda a numerosas promociones, en pro de desvelar relatos tan injustos como violentos. Entre sus inminentes proyectos: superar un estresante 2024 y seguir conociendo un país como Argentina, "fascinante".

Tras estudiar en la Universidad Autónoma de Barcelona, completó un par de másteres y comenzó una trayectoria profesional que le llevó a diferentes puntos de nuestra geografía: Alcañiz (Teruel), Andorra, Tortosa (Tarragona), Castellón y, de nuevo, la Ciudad Condal, donde se ha estabilizado desde hace siete años.

¿Siempre te apasionó escribir?

Más bien fue una necesidad de hacer cierta catarsis sobre momentos complicados o que te remueven. Obviamente soy periodista y me gusta explicar historias o relatos; una manera de digerir ciertas cosas, como injusticias o violencias.

¿Quiénes fueron tus referentes periodísticos?

Fui oyente de 'Hoy por hoy' de la Cadena Ser durante años, ¡ni recuerdo cuántos!, escuchando a Iñaki Gabilondo, Carles Francino, Pepa Bueno... La época de Àngels Barceló no la seguí tanto.

Sobre todo he aprendido de los compañeros de trabajo, por encima de grandes nombres del panorama periodístico estatal.

En 2016 publicas un libro junto a Chimo Bayo.

Sí, se llamó 'No iba a salir y me lie'. Comencé a trabajar en la historia de la 'Ruta del bakalao', porque me interesaba a nivel cultural valenciano y el legado que dejó.

Por mi edad no pude vivir esos años, aunque sí me llegó mucho lo que sucedió. Me puse en contacto con él, le propuse trabajar juntos en el libro y accedió.



¿Cuáles son los recuerdos que tienes de esa experiencia?

Muy buenos. Trabajamos muchísimo, en un momento de mi vida que era jefa de informativos en Castellón, muchas horas fuera de casa.

Recuerdo también que pasé mucho sueño, trasnochando para escribir el libro, aunque obviamente me quedo con la experiencia, el aprendizaje, la gira, lo bien que nos lo pasamos, la amistad que me llevé...

¿Qué es 'Casada i callada'?

Es una novela, narrada en primera persona, de una mujer que como otras muchas tiene muy poca cultura de los límites y la violencia que se deben permitir en una relación.

«Me gusta explicar relatos; es una manera de digerir ciertas cosas, como injusticias o violencias»

Se enamora de una persona que idealiza y la fascina, situado en una clase social superior. Pronto se convierte en una relación desigual, donde hay violencia, que a ella le cuesta detectar y poner nombre, también porque hablamos de una generación determinada. Finalmente empieza a trabajar el problema y buscarle una solución.

Una relación tóxica.

Más bien una relación de violencia de género, prefiero separar los términos. Asimismo, sucede en un contexto concreto como es el medio rural, que tiene sus especificaciones.

Se trata de una historia ficticia, pero que bebe de los muchísimos casos reales que se producen, por desgracia.

«El libro es una historia ficticia, pero que bebe de muchísimos casos reales que suceden»

¿Sigue habiendo un notable machismo en nuestra sociedad?

Por supuesto, el propio sistema es machista. Se aprecia en todos lados y poros, y forma parte de la estructura.

¿De qué modo puede mejorar?

Es sumamente complicado; se deberían abolir todas las estructuras de poder, así como las de género, y queda muchísima lucha por hacer.

¿Cómo es la acogida que está teniendo el libro?

Lo presentamos en octubre del pasado año y pienso que muy buena; vamos por la segunda edición, así que estamos satisfechos.

¿Tus próximos proyectos?

Ahora mismo estoy focalizada en la promoción del libro 'Sant Jordi, Feria del Libro de València, Londres...', apenas me queda tiempo con ello y mi trabajo. ¡Mi proyecto es sobrevivir este año!; me daré por contenta.

¿Qué libros o autores te gustan?

Me gusta la variedad, siendo Manuel Vázquez Montalbán uno de mis favoritos, sobre todo la no ficción, como 'Crónica sentimental de la transición' (1985).

Otro tema que me apasiona es la política y economía en Argentina. Estoy bastante especializada, sobre todo la época peronista y lo que aconteció durante esos años.

¿Por qué ese país en concreto?

Lo he visitado dos veces; me encanta, es un país apasionante. Fui ya interesada, previamente, y seguidamente me retroalimenté, con una fascinación absoluta que va en aumento.

Es un país muy curioso, también a nivel económico, al ser un buen punto de partida para entender mucho de lo que sucede en todo el planeta.

¿Debido a la corrupción?

Especialmente por el funcionamiento del endeudamiento y el valor de las monedas.

«La política y economía argentina me fascinan, espejo de mucho de lo que pasa en el mundo»

ENTREVISTA > Abel Soler / Historiador y filólogo (Albaida, 18-agosto-1972)

«En muchas ocasiones la realidad supera ampliamente a la ficción»

Soler remarca la importancia de la etimología popular, en ocasiones tan imaginativa y curiosa

FERNANDO TORRECILLA

El historiador y filólogo, Abel Soler, autor de más de un centenar de libros -en concreto 117-, presentó recientemente 'Els noms dels pobles valencians', en el que hace un recorrido de norte a sur por nuestras 888 localidades, incluyendo los 542 municipios propios y los que son pedanías o dependen de otro.

Se trata de un trabajo exhaustivo que demuestra la riqueza lingüística de la Comunitat Valenciana, procedente principalmente de cinco lenguas: ibérica, latina, árabe, bereber y catalano-valenciana. El libro cuenta con una ficha de cada pueblo, indicando sus orígenes, cuándo se fundó y cuáles fueron sus primeros documentos, "que explican la evolución del nombre".

Soler publicó toda esta información primero en las redes sociales, aunque el éxito inmediato le condujo a una edición impresa. Asimismo, se ha preocupado de conocer qué significa cada localidad, su toponimia, "un patrimonio remarcable de nuestra cultura" y la etimología, determinante en muchos casos la popular.

¿Siempre quisiste escribir?

Sí, teniendo en cuenta que no soy escritor, que es el que elabora ficción. Soy historiador, me gusta más la historia, porque muchas veces la realidad supera ampliamente la ficción.

Me dedico a realizar todo tipo de productos culturales para ayuntamientos, mancomunidad o diputación sobre geografía, historia, turismo...

Acabas de publicar 'Els noms dels pobles valencians'.

Así es, ¡mi libro número 117!, como autor y coautor de historias locales. Es el resultado de toda la información que he



Presentación en Gaianes, en la Navidad de 2023.

acumulado a lo largo de estos años.

Me fascina la toponimia, rama de la filología e historia que exige aplicar amplios conocimientos para conocer el origen y el significado de los lugares.

¿Qué has descubierto?

Ya sabía, por ejemplo, que los nombres de los pueblos son un patrimonio intangible -lingüístico e histórico- de los valencianos que conviene preservar. Como cualquier patrimonio, los nombres, conservados durante siglos, se pueden estudiar, conservar y restaurar.

Si los valencianos nos extinguiéramos o fuéramos expulsados -como los moriscos en 1609- vendría otro pueblo e incorporaría otros nombres al paisaje.

¿Cuál es la acogida que está teniendo?

He hecho diferentes presentaciones, en pueblos pequeños (Gaianes, Fageca...), aunque realmente el libro fue un experimento que empecé a publicar en Facebook.

Eran entradas breves, divulgativas, que agradaron mucho sobre qué quiere decir Gandía, Xàtiva o València. Fueron numerosos los que lo compartieron, y decidimos pasarlo a papel.

¿Cómo lo has ordenado?

Por comarcas, de norte a sur -también alfabéticamente-, con datos de todos los municipios, incluso los más pequeños, pedanías, numerosas en zonas como Utiel-Requena u Orihuela.

A día de hoy dependen de otras localidades, pero muchos de ellos son históricos, como es el caso de La Torreta de Canals o Benifaraig, Carpesa y Borbotó, estos tres últimos absorbidos ahora por València.

Cuéntanos qué nombres son los que más te han sorprendido.

La pequeña población de Eslida, en la Plana Baja, por ejemplo, procede del bereber o amazigh y quiere decir 'la abeja reina'. Antiguamente se dedicaban a producir miel y curiosamente cuando fui allí me regalaron un bote de este producto.

¿Otros nombres por qué se repiten?

Todo tiene su lógica histórica. Tenemos el caso de Quatretonda y Quatretondeta, situados en comarcas de montaña distintas, pero no excesivamente alejadas.

Como es lógico pensar, los dos comparten etimología: del latín corte (corral) y tunda (esquileo). En ambos lugares se reunían los pastores para esquilar, en abril.

¿Lo fundaron los mismos?

No necesariamente, aunque comparten el mismo nombre latino, 'Corte tunda', que se arabilizó como 'Quart at-Tunda', Quartatonda en escritos medievales.

Después está la etimología popular, que atribuía el nombre a 'las cuatro casas de Tonda', que sería el nombre de un señor de la zona. En Montaverner, por poner otro caso, dicen que cuando Jaime I visitó el lugar le dieron un vaso de vino en la taberna y exclamó "¡Bon taverner!", y de ahí surgió el nombre.

Parecido a lo de 'esto es or, xata' (horchata).

Exacto, son falsas etimologías o pseudoetimologías (populares). Tenemos miles de patrones en nuestra tierra: pic y una

caña, Picanya; o un pal y una porta, Paiporta.

Eso es lo primero que nos dicen en los pueblos, pero si investigas un poco más puedes llegar a averiguar un significado más lógico.

¿'Beni' es 'hijo de'?

Sí, ha dado mucha toponimia árabe en la Comunitat Valenciana, al igual que 'al', artículo determinante. En íbero el prefijo 'ili' (ciudad) aparece en 'Ilike' (Elche).

Alicante procede del latín '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 > Rebeca Plana / Artista (Albalat de la Ribera, 20-enero-1976)

«Necesito hacer las cosas al 3.000%»

La singular artista presenta su trabajo más ambicioso, la exposición 'Untdelemn'

FERNANDO TORRECILLA

Rebeca Plana es una artista diferente, en parte quizás por sus orígenes, un pueblo pequeño, "donde tienes que convivir con la gente y su 'maldad', entre comillas". Sin embargo, a base de esfuerzo ha sabido transformar esas emociones en unas obras llenas de sentimientos, plenamente suyas.

Ha conocido también la parte negativa del arte, los celos o el qué dirán, "porque los artistas somos los que tenemos la mente más abierta, pero también la más cerrada". Se habla de la libertad artística, agrega, "aunque no lo somos en realidad".

Licenciada en Bellas Artes, obtuvo matrícula de honor en su proyecto final de carrera, prólogo de una trayectoria con constantes éxitos y cambios, evidentes en su último proyecto, la exposición 'Untdelemn' (Sala Xirivella Soriano). "Comienzo a asimilar quién y cómo soy", señala con positividad Plana, también mentora de alumnos en la Universidad Politécnica.

¿Tu vena artística de dónde procede?

De la propia naturaleza, pues en mi casa no hay otros artistas; soy una rara avis. Nací en un pequeño pueblo y he visto desde pequeña a la gente tejer y hacer bolillos, con un afán creador, además de agricultores trabajando en el campo desde primera hora de la mañana.

Todo ello se me fue impregnando, junto a mi enorme curiosidad: veía a mis padres con libros en las manos, he querido saber el porqué de las cosas y he sido una chica muy despierta.

¿Cómo es tu estilo?

Indescriptible es el estilo de Rebeca Plana. Sí es cierto que bebo del expresionismo alemán, heredado después por los americanos. Es abstracción pura y dura, sin ningún tipo de figuración.

Son un cúmulo de sentimientos explotados en un bidimensio-



nal de gran formato. Es un estilo depurado a lo largo de la constancia, explicando la mejor historia de mí misma, la más natural.

¿Ese es el mensaje que quieres enviar?

Exacto, el ser natural delante de una obra es lo más fabuloso. No debe ser algo impostado; me muestro tal y como soy, plenamente emocional.

Por eso es muy importante la relación que tengo con la gente de mi pueblo, tan natural, especialmente con la gente mayor. Las personas ahora tenemos miedo a mostrarnos en ocasiones.

«El mío es un estilo depurado en la constancia, explicando la mejor historia de mí misma»

«Siempre he querido saber el porqué de las cosas y he sido una chica muy despierta»

¿Sientes ese miedo?

Sí, a enseñar mi trabajo, especialmente el que mostré el pasado 19 de abril, la exposición 'Untdelemn'. Más de sesenta cuadros en gran formato, fruto de una labor constante de lo que me ha ido pasando después de un momento de rotura personal y de cambios.

Fui traicionada por una persona que quiero. La deslealtad en el trabajo, amigos, pareja o en cualquier ámbito es lo peor que se le puede hacer a una persona, muy superior a la mentira.

¿Cómo ha ido evolucionando tu obra?

Muchísimo, como mi vida interior. Parte del dolor, para llegar a la pasión, la calma y el saber qué pinto, porque en el fondo todos tenemos los mismos sentimientos -amor, celos, miedos...- y ¿por qué no vamos a hablar de ellos?

En mi caso es la abstracción, que no deja de ser la primera expresión de un niño. También pinto con amor, para que los que tienen amor por el arte compren mis obras (ríe).

En 2008 te diagnosticaron trastorno bipolar, ¿en qué medida afectó a tu trabajo?

Me creé como una especie de fantasía, pero al cabo del tiempo otro psiquiatra me dijo que no tenía ningún tipo de trastorno bipolar, sino que soy una persona con altas capacidades y sumamente intensa.

Necesito saborear la vida; hago las cosas al 3.000%. Cuando me diagnosticaron aquello, comenzaba a ser lo que ahora soy.

¿Estás ahora en uno de tus mejores momentos?

En el principio, tanto a nivel personal como artístico. Estoy en la mitad de mi vida, también como mujer; no he querido ser mamá y comienzo a asimilar quién soy, cómo soy... Me he encontrado a mí misma después de muchas cosas que me han sucedido, la mayoría escogidas por mí.

Me duele, como a todos, que me digan que soy una persona extremadamente intensa, pero no sé ser de otro modo.

El año pasado colaboraste con la Feria Internacional de Arte Contemporáneo (ARCO).

Sí, es una historia muy bonita. Hace unos veinte años fui por primera vez a la galería Metta y me prometí exponer un día allí. En ese momento lo hacía Andreu Alfaro, fallecido en 2012.

Tiempo después, en 2019, mi galerista, Álvaro Alcázar, me propuso exponer en esa sala, reto que hemos conseguido. Creo mucho en la relación entre artista y galerista; nos necesitamos.

¿Se puede vivir del arte en España?

Siendo constante, tenaz y creyendo en ti mismo, sí.

«Me duele que digan que soy una persona muy intensa, pero no puedo ser de otro modo»

ENTREVISTA > Alex Pérez-Cejuela / Artista (València, 27-octubre-1995)

«Compartir tu intimidad es una herramienta que desarma a las personas»

Actualmente reside en Nueva York, donde en junio celebrará una Jornada de Puertas Abiertas

FERNANDO TORRECILLA

Alex Pérez-Cejuela, artista por los cuatro costados, sobrellevó durante años aspectos que le incomodaban, como la relación que tenía con su nombre anterior. “Tomé consciencia de ello estando profundamente insatisfecho”, releva, con unos problemas de identidad que le impedían incluso llevar una vida normal.

Creó entonces el personaje de ‘Super-Álex’, un alter ego, “un refugio”; y comenzó a presentarse con el nombre neutro de Álex en los círculos artísticos. Sin embargo, poco después se dio cuenta de que siempre había sido ‘Super-Álex’, no ese personaje que había elaborado de forma inconsciente.

Alrededor del Mundo

Estudió Comunicación Audiovisual en la Universitat Politècnica de València (UPV), en Gandía, principalmente porque le interesaba la producción musical. Llegó a tocar en alguna banda de rock y también tiene formación en clarinete y piano (que sigue practicando). Pero mientras avanzaba en la carrera fue aproximándose a la imagen, haciendo fotografía, videos y cine.

Son muchos los proyectos que ha realizado o tiene pendiente, como muestras en Madrid, Polonia, México o Nueva York, donde reside actualmente. También sorprenderá próximamente con su talento en Los Ángeles y Chile, antes de regresar en julio a la capital de España, ciudad que considera su casa.

¿Ahora eres más feliz?

Muchísimo más, teniendo el apoyo incondicional de mis padres. Les costó un poco más el cambio de nombre, por un fuerte arraigo familiar.

«Ahora mismo me estoy descubriendo, sin miedo y sin preocuparme dónde me va a llevar»



El cambio, además, ha sido progresivo; la primera vez que me presenté como Álex fue poco antes de las Navidades de 2022.

¿Habrá más permutas en tu vida?

Ahora mismo diría que no, pero no al cien por cien. Por ejemplo, hace un año pensaba que no utilizaría los pronombres ‘elle’ y ahora lo hago con naturalidad.

Todo forma parte de un proceso en el que me estoy descubriendo sin miedo y sin preocuparme dónde me va a llevar.

¿Artista desde cuándo?

Llevo toda la vida haciendo arte. No sé si nací artista, pero me ha interesado desde siempre: escribiendo, dibujando, haciendo fotos desde los trece años... En la cámara encontré un medio de expresión.

Mis referentes iniciales eran musicales, como ‘Greenday’,

aunque la propia vida te va conduciendo a nuevos.

¿Qué pasó en Poznan?

Escogí realizar el año de Erasmus en Polonia, en 2017, pues siempre he tenido una fuerte vinculación con las culturas eslavas y sus idiomas, que me encantan pese a su complejidad.

En Poznan, donde vivía, estaba en una universidad puramente de arte y tenía muchísima libertad para desarrollar mis

«Trabajo en diferentes formatos, aunque lo que importa es lo que quiero o necesito contar»

proyectos. No iba a clase, sino a tutorías, y produjeron en mí un cambio en mi perspectiva, de poder hacer cosas no solo para un cliente, sino también para mí. Descubrí asimismo la fotografía analógica, la química, que me enamoró: ver los procesos del laboratorio, cómo aparece la imagen en el papel.

¿Cuál es tu estilo?

Trabajo con diferentes medios -fotos, vídeos, escritura, performance..., porque sobre todo me importa qué quiero o necesito contar. Decido entonces cómo lo puedo explicar, creando de esa forma.

Mi arte es confesional, hablo de mis vivencias propias, pues compartir la intimidad es una herramienta superpoderosa para desarmar a las personas. No esperan observar algo tan personal e íntimo; les impacta, les emociona y, a la vez, les gusta al conectarles con experiencias propias similares a las mías.

¿Es interseccional?

Sí, porque todo está muy conectado. Uno piensa, cuando tiene una idea, que se ha creado de forma independiente, pero no es así, estamos unidos por hilos invisibles.

Anteriormente me ocasionaba inseguridad crear este tipo de cosas, pensaba ¿a quién le va a importar lo que me ha sucedido? Pero finalmente llegas a la conclusión que sí interesa, porque la experiencia humana es universal.

Háblanos de la exposición sobre tu árbol genealógico.

Fue la rama materna, el de mi padre será un trabajo para más adelante. Esta exposición, ‘Surcos’, resultó un proceso larguísimo, de dos años, con infinidad de vertientes. Residía en Madrid y pensé en la pandemia, en ese momento de histeria colectiva, que no iba a volver a verlos más. Vislumbraba su muerte -especialmente la de mi abuelo, Enrique López, y mi madre- sin yo haberles hecho un buen retrato.

¿Fue como un homenaje?

Así es, un deseo profundo que pude llevar a cabo a mi regreso a València, en verano de 2020. Me sirvió también de catalizador, investigando al mismo tiempo sobre mi familia y mi propia identidad.

¿Qué estás haciendo en Nueva York?

Trabajo como profesore de fotografía y he logrado hacer varias exposiciones. En una, colectiva, mostré ‘Autorretrato como San Sebastián’, que tanto significa para mí.

Está siendo una experiencia única y en junio celebraré un festival de performance llamado ‘Jornada de Puertas Abiertas’, en casas particulares.

«En la exposición ‘Surcos’ hice un homenaje a mi familia materna, sobre todo a mi abuelo»

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

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 varias (¿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

El gozo de las aguas abiertas

Los nadadores valencianos encuentran en el Mediterráneo un modo barato y práctico de hacer deporte, al tiempo que sortean horarios, precios y masificaciones de las piscinas

ALEJANDRO PLA

¿Para qué depender de unas instalaciones cuando tienes la naturaleza? Algo así deben pensar los nadadores en aguas abiertas. Más allá de piscinas municipales, de calles ocupadas, de horarios de cierre y apertura, y de bonos por sesiones de baño, nadar en aguas en el Mediterráneo gana cada vez más adeptos.

Representa, además, un deporte que se puede practicar sin tener que quedar con nadie. Aunque también puedes socializar apuntándote a algún club o quedando por redes sociales. Nadar es sano, a nivel de articulaciones no es agresivo, trabaja todos los grupos musculares y posee ese componente de integración en la madre naturaleza.

Grupos de WhatsApp

Pese a que hay muchos nadadores que prefieren ir a nadar en soledad, también existen muchos que prefieren reunirse. Esto depende del carácter de cada nadador, del nivel de seguridad en el nado y de los horarios laborales. Así, para aquellos que prefieren salir en compañía, existen diferentes grupos de WhatsApp en València y en otras redes sociales (Facebook, etc.) donde se establecen horarios, días y playas donde reunirse para salir a nadar.

Algunos clubes oficiales también ofrecen estas posibilidades, como el Club Valenciano de Natación o el Club Natación Mediterráneo, entre otros. Ignacio Tirapu, nadador amateur, practica la natación en aguas abiertas nueve meses al año: “quitado de los meses duros de invierno en València, a partir de Fallas ya vuelvo a coger el traje de neopreno y salgo a nadar hasta noviembre”.

Este veterano nadador valenciano explica sus rutinas: “prefiero quedar con gente, por precaución básicamente. Estoy en un grupo de WhatsApp, y los fines de semana y alguna tarde,



Un nadador de aguas abiertas, con su gorro, traje y boya, frente al náutico de Puebla de Farnals.

cuando el mar ya está tranquilo, me ‘engancho’ a algún grupo y acudo para nadar con ellos. Se hace buen ambiente. Incluso quedamos para apuntarnos a alguna travesía en ocasiones”.

El material básico

Parte del material que utilizamos para nadar en aguas abiertas deberá combinar su eficiencia con su visibilidad. Es decir, un gorro, no sólo ha de ser estanco y cumplir bien su función, sino que además deberá de ser visto desde la orilla en caso de que el nadador sufra un percance y necesite socorro.

Además del gorro y de las imprescindibles gafas de natación (con efecto espejo mejor para evitar molestias con el sol), conviene equiparse de un traje de neopreno. Este deberá ser flexible, poseer flotabilidad neutra y aportar el aislamiento térmico adecuado. Muchos utilizan también guantes e incluso escaarpines.

La boya, aparte de aportar alta visibilidad, también resulta imprescindible. Como accesorio básico de seguridad, como elemento que nos dota de una flotabilidad añadida (en caso

de tener que parar para descansar) y como una suerte de maletita donde llevar nuestros efectos personales de una forma segura, práctica y estanca.

Meteorología

Para nadar en aguas abiertas el nadador debe estar muy pendiente del tiempo. El tiempo en exterior, a nivel de temperatura, pero también del viento y de las mareas. Por no hablar de las corrientes y de la temperatura del agua. Las nuevas y prácticas apps facilitan planificar bien las sesiones.

El oleaje es clave. La mejor situación para nadar, sin duda, es sin olas. Cuando superan el metro de altura no se recomienda entrar a nadar. Las direcciones de las corrientes principales y cómo se ven afectadas por las mareas va a depender de cada

playa. En resumen: hay que conocer la playa donde nadas.

Técnica y preparación

A diferencia de la natación en la piscina, donde el agua posee una temperatura, movimiento y salinidad controlados, la natación en aguas abiertas se antoja muy diferente. Es por ello que la técnica de nada varía en aguas abiertas. Para empezar, conviene recordar algo que parece obvio: nadar buscando una posición lo más hidrodinámica posible.

El cuerpo debe tener la mayor flotación sin la ayuda del neopreno. ¿Cómo conseguirlo? Colocando bien la cabeza, dándole a los pies, dominando la respiración y estirándose bien en el agua. Los movimientos han de ser fluidos. Nadar en el mar es muy exigente. Para mejorar la resistencia, se recomienda nadar, sin pausa y de forma cómoda, la distancia que uno se plantea nadar en el mar al menos dos-tres veces por semana.

Conflicto en la Patacona

Pese a que los nadadores son gente tranquila, silenciosa

y amante de la naturaleza, hay algunos vecinos que se sienten incomodados con su presencia. Suena extraño, pues estos simplemente llegan con sus vehículos (o en transporte público), aparcan, se ponen la equipación deportiva y se arrojan al mar.

Varios nadadores de aguas abiertas que acuden a la playa de la Patacona están recibiendo amenazas y actos vandálicos de algún vecino, que hace grafitis en las paredes en contra de estos y deja notas intimidantes en las lunas de sus coches. La Policía Local de Alboraya ya se encuentra investigando al autor de dichas amenazas hacia los nadadores, quienes no salen de su asombro frente a esta hostilidad.

La boya dota de una flotabilidad añadida y permite llevar nuestros objetos de manera segura

Clubes como el Valenciano de Natación y el Natación Mediterráneo ofrecen muchas ‘quedadas’

Las gafas de natación han de tener efecto espejo a fin de evitar las molestias con el sol

ENTREVISTA > Carmen Belmar / Corredora de montaña (Carrión de Calatrava, Ciudad Real, 21-mayo-1969)

«En la montaña es donde soy más feliz»

La corredora, con únicamente un cinco por ciento de visión, reside desde hace veinticuatro años en Lliria

FERNANDO TORRECILLA

Las carreras trail, por la montaña, son tan duras como gratificantes, especialmente los metros finales de la prueba. ¿Se imaginan realizarlas con únicamente un cinco por ciento de visión? Esas son las sensaciones que percibe en cada competición Carmen Belmar, cinco veces consecutiva campeona de España de la especialidad.

De origen manchego, se siente plenamente afincada en la Comunitat Valenciana, tras cerca de un cuarto de siglo en Lliria. Ama por encima de todo la sierra, donde es feliz, porque “me aporta olores, sonidos, pues si no ves escuchas mejor, como el canto de los pájaros o el ruido del viento en los árboles; maravilloso”.

Recientemente la Federació d'Esports de Muntanya i Escalada de la Comunitat Valenciana (FEMEVCV) le otorgó un premio al Mérito Deportivo. Lo recibió con una “enorme satisfacción”, porque le da todavía más fuerzas para seguir con su sueño: el de correr mientras las fuerzas le acompañen.

¿Qué magia tiene la montaña?

La montaña lo tiene todo, y la diferencia de correr por ella respecto al asfalto es abismal; siempre digo que en la sierra es donde más feliz me siento.

Es mi hábitat, lo necesito como el aire, ¡me produce un bienestar general tan grande, a todos los niveles! Aunque deje de correr, por favor, que me sigan sacando allí con la barra.

¿Cuáles son los valores que allí se obtienen?

Solidaridad, compañerismo, amistad... Una de las cosas que me ha regalado la enfermedad es conocer gente maravillosa, muy especial, generosa y altruista, que te regala lo más preciado que tenemos después



Carmen Belmar, en el centro, acompañada de sus monitores Pepe Martínez y Vicenta del Camp.

de la vida, que es el tiempo. Mis guías disfrutan ayudando, algo muy poco habitual en la sociedad actual.

Explícanos tu deficiencia en la visión.

Tengo dos enfermedades: retinosis pigmentaria y miopía magna, ambas genéticas, de nacimiento y degenerativas. De niña, lo máximo que he llegado a ver ha sido un cuarenta por ciento, que he ido perdiendo a lo largo de los años.

Es una patología cuya mayor parte de los casos acaba en ceguera, como sucede con mi hermano mayor, Ángel, que solo ve una mínima luz.

¿Lo mismo sucederá contigo?

Se supone que sí, aunque cada persona desarrolla la enfermedad de una forma diferente y algunas llegan a la vejez viendo algo.

Mi intención es seguir corriendo hasta que tenga fuerzas, pero mi carrera depende incluso más de disponer o no de guías. Por ejemplo, otro de mis compañeros, Juan Menor, está totalmente ciego y continúa corriendo.

¿Cómo es una de tus carreras?

Difícil, porque aparte que veo poco, mi retina necesita unos instantes para captar una imagen y estar muy cerca, por la miopía magna.

Al correr, cuando veo esa imagen, ya la he pasado, por la velocidad que llevo. Tengo muchos momentos en los que no veo nada y, con piedras o trepadas, lo dificulta todavía más. Debo confiar totalmente en las indicaciones de los guías -que son varios, como Vicenta del Camp Castell y Pepe Martínez Sanz-, que no se despiden, y sujeta a la barra para no caer.

¿Llegas a pasar miedo?

No soy de las que más cae, pero en las bajadas técnicas sí que llego a pasar miedo. Es entonces cuando más sufro, bajando: llevo mucha tensión y temor, sobre todo en los momentos que vamos deprisa.

Les grito a los guías que vamos muy acelerados, y me contestan que confíe en ellos. Pero tengo pánico a torcerme un tobillo, hacerme un esguince...

¿Cuáles son los instantes más felices en la montaña?

Son varios. Primero cuando disfruto de las sensaciones, además de cómo te ayudan y te gastan bromas los guías, especialmente en los momentos de bajón o en una caída. Ves de qué modo se esfuerzan por ayudarte y te da una satisfacción muy grande.

Y, por supuesto, cuando terminas la carrera, ver que has llegado a meta, sea en el puesto que sea. ¡Me sale una sonrisa enorme!

¿Qué ha significado el premio recibido por la FEMEVCV?

No me lo esperaba y ha sido una gran alegría. ¡Me llevé una ilu-

sión enorme!, porque siempre me gusta estar en un segundo plano.

Sé, asimismo, que lo que hago puede ayudar a otras personas que padecen una enfermedad similar.

¿Y tus próximos retos?

Después de realizar una carrera de veintiséis kilómetros por el País Vasco a principios de mayo, ya estoy preparándome para los siguientes objetivos: la media y la maratón de València; una carrera en Bronchales (Teruel), a finales de junio, que todavía no sé si correré; y Campeonato Nacional de Deportes de Ciegos, que tendrá lugar en noviembre.

«Una de las mejores cosas que me ha proporcionado la enfermedad es conocer gente maravillosa»

«Mi intención es seguir corriendo mientras tenga fuerzas; dependo más de disponer o no de guías»

«Disfruto de muchos momentos, cómo me cuidan o me gastan bromas y, sobre todo, al llegar a meta»

La conjura de los señores tributarios

Con la Guerra de la Unión se produjo el enfrentamiento directo de los Reinos de Valencia y Aragón contra Pedro IV, al frente de la Corona

FERNANDO ABAD

Consideramos que la tendencia humana es a la concordia, a la paz, dentro de un concepto finalista (todo tiene un 'fin') de la vida, de la historia, pero abundan los episodios, como la llamada 'Guerra de la Unión', en el mismo seno de la Corona de Aragón, que demuestran justo lo contrario. Aquel fue un conflicto desarrollado en el mismo intrínquilis de la entidad occitana, cuya conclusión se anotó aquí.

La batalla de Mislata (en el hoy área metropolitana de València), el 9 de diciembre de 1348, jalonaba, tras otros combates, como el de la zaragozana Épila, el 21 de julio de ese año, un agrio desencuentro en el seno de aquella conjunción de reinos, debido a impuestos y demás imposiciones de Pedro El Ceremonioso (1319-1387), que elevaron el nivel de cabreo de los gobernados.

Historias de un Reino

¿Reino de Aragón, Corona? ¿Pero no son sinónimos? Suelen referenciarse como entidades idénticas, pero no lo son. El Reino de Aragón, que las crónicas inician el 3 de noviembre de 1035, al declararse el condado de Aragón (originario del siglo IX) reino independiente, fue la entidad que iba a estar al frente de la Corona de Aragón (desde 1164 a 1707).

1707 es el año en que Felipe V (1683-1746) vence al archiduque de Austria, Carlos de Habsburgo (Carlos VI del Sacro Imperio Romano Germánico, 1685-1740), en la Guerra de Sucesión (tras fallecer sin descendencia Carlos II, el 'Hechizado', 1661-1700), que arrancaba en 1701. Pero Felipe V, primer rey Borbón, al hacerse con el poder absoluto en España, desmantelaba la estructura anterior, la de los Austrias.

Asuntos de señores

Nos encontrábamos en 1348 insertos en el Medievo (siglos V al XV), en la llamada Baja Edad Media (desde el XI), pleno feudalismo: estructuras poblacionales de tipo piramidal basadas en el



Idealizada imagen de Pedro 'El Ceremonioso' pintada por Manuel Aguirre y Monsalbe (1822-1856).

vasallaje, con el señor feudal en la cúspide, pero este a su vez se encontraría a las órdenes de un señor feudal de mayor poder (como los reinos), y estos, a su vez, de otros (como las Coronas).

La Casa de Austria (desde el XVI hasta Carlos II) se sirvió de esta estructura, la que desmanteló Felipe V. Pero volvamos a la Corona de Aragón, que abarcó, aparte de varios señoríos occitanos, los reinos de Cerdeña, Córcega, Mallorca, Nápoles, Sicilia y València, los ducados de Atenas y Neopatria (la griega Tesalia), más el condado de Barcelona. Cada una de las superestructu-

ras gubernativas tenía su correspondiente autonomía, pero el más 'coronado' más mandaba.

Monarca batallador

¿Cómo era Pedro IV de Aragón? Lo de 'El Ceremonioso' ya nos aporta una clave: aseguran que le iban las pompas y fastos del poder. También fue conocido como 'el del punyalel' (puñalito), arma con la que rasgó el 'Privilegio de la Unión', tras su entrada victoriosa en Zaragoza el 7 agosto de ese 1348. Y porque hacía lo que fuera para el fin propuesto: fortalecer y agrandar la Corona que heredó.

Eso le hizo entrar en batallas sinfín. Y esto tenía un precio. Que se recargaba a golpe de impuestos. El Reino de Valencia había surgido en 1238, con la toma de la taifa (reino musul-

mán) a cargo del montpellerino Jaime o Jaume I de Aragón (1208-1276), gran aglutinador de la Corona. Su capital, la actual València, vivía entre el IV y el V un momento esplendoroso, su Siglo de Oro, que trascendería a todo el territorio.

Afectados por impuestos

València, aparte, se había convertido en uno de los principales puertos occidentales de la Ruta de la Seda (desde el XIII hasta el XVII). En este contexto, el descontento cundió tanto entre las clases populares (la plebe, el pueblo llano, también obligado a costear los gastos del rey) como entre los señores (que se unieron en movimientos que serían hoy equivalentes a una patronal).

Sin olvidarnos de una incipiente burguesía que lógicamente también se encontraba a disgusto ante las crecientes necesidades monetarias de la política expansionista, a mandoble y tentetioso, de la Corona. Las Uniones de Aragón (el reino podríamos decir que 'capitalino') y de Valencia conglomeraron a los respectivos sectores disgustados y retaron a Pedro El Ceremonioso.

Horas de derrota

Bueno, las tierras catalanas, que no eran reino, finalmente no se unieron (lo que se interpretó como que seguían fieles a la Corona). Tampoco, a última hora, el Reino de Mallorca (desde 1231) ni, ya en estos mismos territorios, Borriana (Plana Alta) y Xàtiva (La Costera), cada uno por sus justificadas razones que cada cual, como suele tocar, interpretó a su conveniencia. El caso es que la llamada Guerra de la Unión la ganó la Corona.

En varias fuentes se habla de magnanimidad de Pedro IV para con los vencidos, pero también se asegura que a los conjurados principales les hizo beber plomo caliente en las copas con las que brindaron por su confabulación. Eso sí, a efectos prácticos, toda la institucionalización y bases legislativas y culturales actuales se las debemos a este monarca. Como si arrancara con él la carrera de estadista.

**Felipe V,
primer Borbón,
desmantelaba la
estructura política
de los Austrias**

**Cada una de
las estructuras
gubernativas tenía
su correspondiente
autonomía**

**El rey les hizo
beber plomo caliente
a los conjurados
principales**

ENTREVISTA > Vito Baladamenti 'Don Vito' / Influencer (Venezuela, 25-abril-1997)

«Mi idea no era gritar 'carterista', sino denunciarlo a la Policía»

Vito ha comenzado una pequeña revolución contra los carteristas en València, señalando por la calle a aquellos que intentan beneficiarse de los descuidos ajenos

A. BATALLA

Vito llegó a España hace unos ocho años. Este italo-venezolano vino a València atraído por la oportunidad que le brindaba el fútbol, pero se quedó por el encanto de lo mucho que tiene que ofrecer nuestra ciudad.

Tras este tiempo decidió, emulando lo que ya se hacía en otras ciudades del país, devolver el cariño que València le había dado aportando una denuncia social contra los carteristas. Su 'carterista' a gritos durante las Fallas llamó la atención de muchas personas, no sólo turistas. Un grito de ayuda para los descuidados y contra los ladrones que acechan para rebuscar en tus bolsillos.

¿Cómo surge tu iniciativa de denunciar públicamente a los carteristas?

Vivo a pocos minutos del edificio incendiado de Campanar, y estando todavía afectado internamente por lo vivido, me intentaron robar. A raíz de ahí, entre los sentimientos encontrados, de todo ese cariño que le tengo a la ciudad, de querer sentirme un poco útil y devolverle todo lo bonito que he recibido de Valencia y sus habitantes, decidí enfrentarme para evitar que lo tuvieran fácil a la hora de intentarlo como lo hicieron conmigo.

¿Nos podrías decir cómo fue ese intento de robo que propició tu iniciativa?

Valencia no es una ciudad inherentemente peligrosa, pero sí que es verdad que si no la conoces sí puede llegar a serlo, como todos los sitios. Me intentaron robar, y cuando no lo consiguieron me dijeron que tendría que volver a pasar otro día, y ahí reaccioné.

¿De esa 'chulería' nace la idea de ir denunciándoles por la calle señalando a los carteristas?

Mi idea al empezar no era gritar 'carterista' ni nada, sino simplemente denunciarlo direc-



Además de señalar al grito de 'carterista', Vito retransmite los robos en directo para denunciarlos.

tamente a la Policía. Quería grabar el documental, hacer una labor digamos de periodismo, pero claro, es lo que decía al principio. Lo que fue el detonante es el cariño que siento por la ciudad, que me hizo decir "tío, yo no soy un espectador", por lo que decidí dar un paso más.

Y las redes sociales fueron la respuesta...

Al principio pensé en grabarlo para después denunciar, pero lo hacía en directo a través de mis redes sociales. Era una manera de defensa, porque igual tenía trescientas o cuatrocientas personas en directo, y así si sucedía algo en algún callejón o lo que sea, alguien conocido que lo estaba monitoreando me podía venir a socorrer. Era un poco la defensa al saber que les estaban mirando en las redes sociales.

¿Has llegado a recibir amenazas por parte de los grupos de carteristas?

He recibido amenazas, también en las propias redes sociales.

¿Cómo te amenazaban por Internet?

Siempre eran perfiles falsos, recién creados con uno o dos seguidores, que me amenazaban

si continuaba con lo que estaba haciendo.

¿Y no tenías miedo de que te pasara algo?

Lógicamente te da un poco de miedo y piensas que te puede pasar algo. Pero entonces pienso en algún turista que, por ejemplo, puede venir y le quitan el pasaporte y el dinero, y no sabe a quién recurrir o qué hacer. Entonces pensé, "con dos cojones", porque si me lo han intentado hacer a mí, también lo intentarán con mucha más gente.

¿Recibes algún tipo de ayuda o colaboración de la Policía u otros cuerpos de seguridad?

La Policía hace un trabajo increíble, hasta me ayudaban para poder identificarlos. También con vigilantes de seguridad privada.

«Ya somos cerca de veinte personas en nuestra patrulla ciudadana»

¿Has sentido necesidad de reaccionar de forma más activa ante ciertas situaciones?

Hay gente que cree que la solución es combatir la violencia con más violencia, pero eso nunca trae nada bueno. Yo siempre he seguido los parámetros que siguen en Madrid o Barcelona, sin utilizar nunca la violencia, siempre denunciando.

En tus vídeos se ve a mucha gente que mira, pero no hace absolutamente nada. ¿Es demasiado pasiva la gente ante este tipo de situaciones?

Durante Fallas había mucho ruido y mucha gente, y si denunciabas porque has cogido a alguien sacando dinero o algo de un bolso o un bolsillo, la gente no reacciona, pero piensas que esa pasividad es fruto de la propia confusión. La realidad es que la proporción de personas que intervienen es mínima, pero también hay que entender que hay muchos factores que pueden influir en que esas personas no intervengan.

¿Sigues actuando solo o se ha unido más gente a ti?

La idea era generar una reacción y ha funcionado. Ya so-

mos cerca de veinte personas en nuestra patrulla ciudadana. Tenemos un grupo que vamos patrullando de manera voluntaria por la ciudad.

¿Cuál es la forma de actuar del grupo?

Me envían los vídeos a mí y los subimos al canal, pero les digo que ellos también lo hagan a través de sus redes sociales para llegar a más gente. Ya tenemos conocimiento de por donde se mueven los carteristas, así que intentamos aportar para cubrir esas zonas.

¿Puede unirse más gente a vuestro grupo?

Solo tienen que buscarme en mis redes sociales y escribirme (@Donvito15). Yo mismo les pasaré un enlace para que puedan entrar en nuestro grupo.

«He recibido amenazas, también en las propias redes sociales»

«Valencia no es una ciudad peligrosa»

ENTREVISTA > Miguel Redondo / Emprendedor (Córdoba, 15-marzo-1962)

«Muchas veces le damos más espacio a la mascota que al abuelo»

De origen cordobés, Miguel Redondo lleva en Alfafar más de medio siglo

FERNANDO TORRECILLA

La soledad, especialmente en las personas mayores, es uno de los males endémicos de nuestra sociedad. A diferencia de generaciones anteriores, ahora a nuestros ancianos en muchas ocasiones se les 'abandona' porque parece que estorban, habiendo sido pilares fundamentales en nuestro crecimiento y formación.

En España existen nueve millones de ancianos, lo que supone alrededor del 19% de la población total. Muchos precisan asistencia o la necesitarán en un futuro cercano, pero los vaticinios son más alarmantes, debido a que el número de personas mayores no dejará de crecer.

¿Qué debemos hacer? ¿Cuáles son las medidas que tendríamos que tomar? Miguel Redondo nos dará su versión frente a esta cruda realidad y nos desvelará los detalles de su proyecto 'Quina dona', que arrancó en 2010 con el objetivo de brindar asistencia a domicilio a aquellas personas que lo requieran.

"La vida se alarga cada vez más", expresa entre satisfacción y resignación este emprendedor de origen cordobés que lleva en nuestro municipio más de medio siglo. "Cada año atendemos a una media de más de 100 personas", nos avanza seguidamente.

¿Cuál es su formación profesional?

Mi padre estuvo más de diez años trabajando en Suiza, y cuando regresó a España pensó que la familia tendría más posibilidades de crecimiento en València, donde vivía uno de sus hermanos, y nos trasladamos siendo yo pequeño.

Inicié mis estudios en la Escuela de Comercio de València y



Miguel Redondo junto a su mujer, Quina, y sus dos hijos, Miguel y María.

después me formé en dirección en ventas y marketing. Acto seguido trabajé durante dos décadas y media en la multinacional suiza, Novartis Farmacéutica, donde el aprendizaje era continuado, lo cual me aportó un gran valor y notables conocimientos, fundamentales en mi vida profesional.

¿Esos conocimientos fueron determinantes para crear 'Quina dona'?

Por supuesto. En Novartis hay numerosas divisiones, lo que hace que debas trabajar con distintas disciplinas y equipos de personas (a veces de otras nacionalidades). Eso enriquece mu-

chísimo y no paras de emprender, debido a que estás desarrollando nuevos proyectos continuamente.

Siempre hay nuevos retos y lanzamientos, y mejorar dentro de la empresa es decisivo y hasta obligatorio.

¿En qué momento decidió tomar su propio camino?

La vida, cuando llevas muchos años en un proyecto, no es fácil, en el sentido de que nos pone retos. Novartis decidió desprenderse de la división en la que estaba. Esta se puso en manos de una empresa de capital riesgo, que tenía el objetivo de sanear y promocionarla, para después poder venderla.

Trabajamos cuatro años, conscientes que el fin era la venta, como sucedió, a una multinacional japonesa. Entre sus condiciones estaba cerrar y unificar las plantas de producción en Europa y aligerar al máximo posible el personal. Fue en ese instante cuando me propusieron salir y, después de analizarlo, lo vi como una oportunidad para iniciar nuevos proyectos.

¿Crea entonces 'Quina dona'?

Sí, en 2010, tras un par de años más de formación, que me permitieron ordenar los conocimientos y experiencias de mis últimos veinticinco años y reflexionar sobre un nuevo enfoque profesional.

Hice un máster en ESIC de dirección y marketing, que me autoconvenció que contaba con una formación que me podía servir en otros proyectos.

Por ejemplo, 'Quina dona'. ¿Pero exactamente qué es?

Una necesidad del mercado, en este caso la de las personas mayores, que precisan de unos

servicios, los que nosotros les proporcionamos.

Pregunté a muchas personas, a modo de cuestionario, dónde preferirían ser atendidos, si en casa, centro de día, residencia... En un porcentaje muy elevado me decían que les gustaría ser atendidos en casa. Otra cosa es que tengan los medios adquisitivos o no.

¿Qué dificultades tienen las personas de más de cincuenta años que pierden su trabajo?

Muchas. Se habla de que la experiencia es un valor que lo pierdes cuando empiezas a tocar puertas a cierta edad. Se trata de personas con un amplio conocimiento de un mercado local, regional o nacional.

Ahora te sobra experiencia, años y te faltan aspectos que la empresa necesita (juventud). Para esas empresas eres una persona mayor.

¿Cuáles son las consecuencias?

Se debe respetar las decisiones que toma cada empresa, aunque sean dolorosas. Las per-

«'Quina dona' es una necesidad, la de las personas mayores que precisan unos servicios»

«La mayoría de las personas preferimos ser atendidos en nuestra casa, y eso tiene un coste»

«Las personas debemos creer más en nosotros mismos; te da fortaleza y es lo que transmites»

sonas pienso que debemos creer en nosotros mismos, que es lo que te da la fortaleza y lo que transmites a los demás. Uno, de esta forma, podrá demostrar el valor que le da a la empresa.

Otras personas también deben creer en ti.

Si no lo hacen podemos pensar en otras opciones, como la de emprender. Después de intentar reubicarme en el mercado, en el caso de no poder, uno debe confiar en sus conocimientos, formación y tenacidad para abrirse un camino por sí mismo, aunque no es sencillo.

¿Por eso anima a autoanalizarse?

¡Claro! Tras salir de Novartis lo primero que hice fue autovalorarme, poner en orden todo mi aprendizaje y, al menos, tener clara cuál puede ser mi capacidad. Tú mismo sabes entonces el punto en el que partes.

Por eso, después de muchos años haciendo lo mismo, es clave hacer esa parada, hacer una reflexión y análisis para ordenar mi trayectoria profesional.

Autoanalizarse no es sencillo.

Es lo que necesitamos para una profunda reflexión, sobre las mencionadas capacidades o conocimientos. Además, la persona que te va a ayudar a encontrar un nuevo trabajo debe resaltar tus fortalezas. De este modo iniciamos una nueva etapa en la vida, que por otro lado no es fácil, por la edad.

¿El apoyo familiar es importante?

Es indiscutible. Sin duda, para tener un orden en la vida, la familia es un pilar muy importante. Necesitas su apoyo; en mi caso, la familia ha sido decisiva y el nombre de 'Quina dona' no es al azar. Se refiere a mi mujer, de nombre Joaquina, a la que todos en Alfafar llaman 'Quina', una persona muy conocida y extremadamente querida.

¿En qué consisten sus ayudas a domicilio?

En una personalización de la atención de cada cliente. Puede ser una persona que necesita una ayuda a primera hora de la mañana: levantarla, asearla, desayunar, medicación o que pueda ir al baño.

¿Y otros más complejos?

Uno de nuestros casos, por ejemplo, es el de una señora mayor con Alzheimer, que vive sola; su marido ya falleció y su hijo reside en París por cuestiones laborales.

Esa señora necesita una persona con ella las veinticuatro horas los 365 días del año. Contamos con unas profesionales que se van relevando.



La soledad es uno de los grandes problemas de las personas mayores.

¿Cómo asumen la muerte las personas mayores?

Cualquier persona de nuestro entorno siempre nos dirá aquello de "dentro de lo que cabe, soy joven", aunque tenga 75 años. Tendemos a mirar a otros que están peor que nosotros y nos vamos autoconvenciendo que la juventud cada año dura más.

Yo mismo, que tengo 62, no me veo tan mayor, aunque si pienso en mis padres u otras personas cuando tenían mi edad, lo eran.

¿La forma de afrontar la muerte es la correcta?

Hablar de la muerte es tabú en la sociedad occidental y si sacamos el tema, se intenta cambiar. Ninguno quiere reconocer que va a llegar, así como enfermedades y situaciones complejas.

Además, en la actualidad hay muchísimas personas con ochenta u 85 años, porque la longevidad ha aumentado, y siguen estando bien de salud.

Hablemos, en ese sentido, de la soledad de esas personas mayores.

La sociedad no queremos entrar ahí, no queremos verlo, cuando décadas atrás nuestros padres probablemente atendieron a los suyos. Era una cultura generacional. Esto se ha roto; hoy el ser mayor no es bonito, a nadie le gusta tener a un anciano cerca. Lamentablemente esto es así.

Si estos ancianos ayudan -llevando a los nietos al colegio, por ejemplo- son bien vistos, pero cuando llega la parte dura de la vida, los problemas, no disponemos de una habitación donde puedan quedarse.

¿Estorban?

No sé si es la palabra adecuada, pero lo cierto es que anteriores generaciones convivían en un mismo domicilio abuelos, padres y nietos. Hoy es más extraño, porque la sociedad ha cambiado: es necesario que trabaje la pareja y los hijos ser atendidos por abuelos o en la guardería.

Cuando vienen complicaciones para los abuelos, la mayoría tienen que ser atendidos en sus casas, con o sin recursos, debido a que con frecuencia no quieren invertir lo que han ahorrado. Si nos falta tiempo para nuestros hijos, ¿lo vamos a tener para nuestros padres? Muchas veces le damos más espacio a la mascota que al abuelo. Mis palabras pueden

sonar duras, pero lo veo habitualmente.

¿Hay solución a este mal endémico?

Sí, a través del voluntariado. Visitan a personas que puedan estar en esas condiciones (soledad o depresión) para animarlos, intentar inculcarles formas de atención, cuidado...

Pero en ocasiones incluso las propias familias lo rechazan, por desconfianza o por el qué dirán, "si a la mamá o al papá les hemos abandonado".

¿Ese abandono cómo les afecta psicológicamente?

Hay un porcentaje bastante alto de ancianos en depresión. Viven en un mundo que se resume a poco más de cuatro paredes, recibiendo alguna visita de vez en cuando. Están un tiempo en compañía, pero el resto del día viven en soledad.

Opciones tienen: clubes sociales, series, libros, películas...

Por supuesto que hay medios que nos ayudan a suavizar esa

soledad. Ir a centros en los que hay personas de su edad les permite también sociabilizar con los que están en una situación muy pareja.

El comercio pequeño les hace, del mismo modo, relacionarse con otras personas, a la hora de comprar el pan o el periódico, y conoces mejor tu entorno.

¿Los casos extremos podrían llevar al suicidio?

Hasta tal punto no soy capaz de hacer esa afirmación, pero sí hay un momento en la vida en la que te puedes sentir una molestia para los que te rodean.

Eso te hace sentir mal, estar en una fuerte depresión y quizás no querer seguir viviendo. Algunos, en su última parte, desean morir.

Es muy cruel para ellos, tras ser el pilar de esa familia.

Exacto. Insisto, si eres un mayor que ayuda, en cualquier aspecto, eres bien visto. Pero si estás enfermo y eres una carga, el desgaste para todos es altísimo.

«Tras muchos años haciendo lo mismo, es clave parar y hacer una reflexión sobre tu trayectoria»

«Hablar de la muerte es tabú: no gusta hablar de algo que va a llegar y cambiamos de tema»

«A día de hoy el ser mayor no es bonito y a nadie le gusta tener a un anciano cerca, en casa»

El que fue mejor club del mundo

Han pasado veinte años desde la gesta del doblete, que reconoció al Valencia como el mejor club del mundo



A. BATALLA

El año 2004 quedará para siempre en la memoria de los seguidores del Valencia Club de Fútbol como uno de los más gloriosos en sus más de cien años de historia.

Aquel año, el club no sólo se alzó con su sexto título de Liga, sino que también se adjudicó la Copa de la UEFA y la Supercopa de Europa, confirmando su estatus como uno de los grandes de Europa y siendo reconocido por la Federación Internacional de Historia y Estadística de Fútbol (IFFHS) como el mejor club del mundo.

La sexta Liga

En la recta final de la temporada 2003-2004, el Valencia, bajo la tutela de Rafael Benítez, selló su dominio tanto en el ámbito nacional como internacional. El equipo se coronó campeón de LaLiga el 9 de mayo de 2004, con un estilo de juego que combinaba una defensa sólida y un ataque eficiente, desta-

cándose por haber encajado solo veinticinco goles en 38 partidos y manteniendo una ventaja de cinco puntos sobre el segundo clasificado, el Barcelona.

Pero el éxito no se detuvo ahí. Diez días después del triunfo liguero, el Valencia se enfrentó al Olympique de Marsella en la final de la Copa de la UEFA en Göteborg, Suecia. Con goles de Vicente Rodríguez y Mista, el equipo valencianista se impuso con un cómodo 2-0, agregando otro prestigioso trofeo europeo a su vitrina, que ya contenía dos Copas de Ferias, precursoras de la actual Europa League, ganadas en las temporadas 1961-1962 y 1962-1963.

Supercampeones y mejor club mundial

El triunfo continental del Valencia continuó el 27 de agosto de 2004, cuando se enfrentó al FC Porto, campeón de la Champions

League, en la final de la Supercopa de Europa. El equipo valencianista, con goles de Baraja y Di Vaio, ganó 2-1 en el estadio Luis II en Mónaco. Este triunfo confirmó el dominio del Valencia en el continente y la eficacia de su plantel en competiciones de alto nivel.

Fue trascendental el impacto de este doblete y la Supercopa, no sólo para el club, sino para toda la ciudad de València. Se desataron celebraciones masivas que reflejaron el orgullo y la pasión de una afición que vio cómo su equipo se colocaba en lo más alto del fútbol mundial. El reconocimiento de la IFFHS como el mejor club del año solo sirvió para reafirmar el excelente momento que atravesaba la institución.

La dirección de Rafa Benítez

El mérito de estos logros no puede entenderse sin reconocer la labor de Rafael Benítez. Su enfoque táctico y su capacidad para sacar el máximo rendimiento de

sus jugadores fueron clave en la conquista de estos títulos. Figuras como Santiago Cañizares, David Albelda, Rubén Baraja y Pablo Aimar, entre otros, formaron un equipo que combinaba talento, trabajo y un espíritu indomable.

Además de la gloria deportiva, el éxito del Valencia CF tuvo un impacto significativo a nivel económico y social. La visibilidad y el prestigio obtenidos impulsaron la comercialización del club, atrayendo mayores ingresos por derechos de televisión, ventas de entradas y merchandising. València se consolidó en el mapa futbolístico inter-

nacional, atrayendo a aficionados y turistas interesados en vivir la experiencia de Mestalla y la vibrante atmósfera de la ciudad en los días de partido.

Recuerdo e ilusión

Veinte años después, los pupilos de Baraja, esta vez desde el banquillo, sueñan con un renovado espíritu de juventud, reponerse de los problemas de los últimos años y los conflictos de la era Peter Lim.

Mientras tanto, la afición recuerda con cariño y orgullo esa temporada dorada que demostró al mundo lo que significa ser valencianista. A través de generaciones, el legado de 2004 perdura, recordando a todos en la ciudad que su equipo fue, es y será siempre un grande de España y de Europa. Celebrar el vigésimo aniversario de este doblete y de la Supercopa es reafirmar el lugar del Valencia CF en la historia del fútbol mundial. Una historia de pasión, éxito y orgullo que sigue viva en el corazón de cada valencianista.

Con los goles de Vicente y Mista el Valencia levantó su tercer trofeo de la UEFA

Baraja: Leyenda y líder del Valencia del futuro

Rubén Baraja, leyenda del equipo, fue un pilar de la plantilla en el 2004, comandando el centro del campo con su visión y tenacidad. Con su entrega y liderazgo, fue fundamental en la conquista de la Liga, la Copa de la UEFA y la Supercopa de Europa.

Ahora, 20 años después, Baraja lidera desde el banquillo a un grupo joven que empieza a devolver la ilusión a la afición. Su compromiso y amor por el club permanecen inquebrantables, inspirando a una nueva generación de jugadores con la misma pasión con la que defendió el escudo sobre el césped.

En apenas diez días el equipo valencianista levantó LaLiga y la UEFA

Los éxitos de 2004 llevaron a que la IFFHS proclamara al Valencia como mejor club del año