

AQUÍ en Xàbia

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

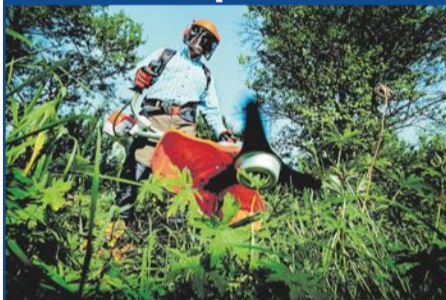
«La verdadera grandeza no necesita la humillación del resto» Amado Nervo (poeta, novelista y ensayista)

Reciclaje



Juan José García destaca la labor pedagógica que ya se hace en Xàbia «desde los colegios» en materia de concienciación. Pág. 4

Empleo



El ayuntamiento creará 42 plazas de empleo público hasta final de año. Pág. 2

Música



Pablo Alcaide presenta 'Alcaid', un proyecto que incluye libro, CD, conciertos y talleres. Pág. 31

Nos vamos de tapas

Pág. 3



2 por 1 desde
69€

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



Jávea
Avda. del Pla, 125
Tel. 966 463 420
specsavers.es

Specsavers
Ópticas

No acumulable a otras ofertas. Segunda gafa del mismo precio o inferior, y con la misma prescripción. Ambas gafas incluyen lentes monofocales estándar de índice 1.5 (o de 1.6 para la gama de monturas montadas al aire de 199€). Progresivas/bifocales: paga solo las lentes de la primera gafa. Se añade tinte solar y filtro UV gratis en una de las gafas - normalmente cuesta 40€. Cargo adicional para otras opciones extra. No incluye progresivas SuperDrive, SuperDigital, lentes ocupacionales SuperReaders 1-2-3, ni gafas de seguridad. La modelo lleva la montura SKU32861730 de 89€. Specsavers España Franchisor S.L. (con CIF B84536291 y oficina registrada en calle Pradillo, 5, planta baja, 28002, Madrid, España) es responsable de esta oferta.

El ayuntamiento creará 42 plazas de empleo público hasta final de año

Se espera que el Plan Social de Empleo 2024 alivie la escasez de personal municipal existente en Xàbia

DAVID RUBIO

El Boletín Oficial de la Provincia de Alicante (BOP) ya ha publicado las bases del Plan de Empleo Social 2024. En este año consta de 42 puestos de trabajo que desempeñarán diferentes funciones para el Ayuntamiento de Xàbia.

“La esencia de esta oferta de empleo es su función social. Es una puerta a la empleabilidad para que estas personas trabajen durante unos meses y puedan incrementar su perfil laboral. Y a la vez reforzamos departamentos y brigadas municipales que agradecerán mucho el tener más efectivos” nos señala Enrique Escrivá, concejal de Recursos Humanos.

Solicitudes de empleo

Los empleos ofertados son de dieciséis peones de cometidos varios: ocho oficiales de obras, vías públicas o jardinería-forestal; cuatro operarios de limpieza; y catorce conserjes o controladores de espacios públicos.

Las solicitudes a este Plan de Empleo Social se pueden presentar presencialmente en la Oficina de Atención al Ciudadano (OAC) de la avenida Trenc d'ALBA o mediante la sede electrónica del Ayuntamiento de Xàbia. El plazo finalizará el próximo 28 de mayo.

Igualmente los candidatos deberán cumplir ciertos requisitos. Es imperativo estar inscrito en el servicio público de empleo Labora desde hace al menos un mes, no recibir prestaciones de desempleo superiores a 500 euros, poseer permiso de conducción B y no tener deudas fiscales municipales.



Los trabajos serán para labores de jardinería, limpieza, prevención de incendios o conserjería entre otras

Entre las nuevas plazas creadas hay cuatro operarios de limpieza.

Dado el carácter social de este plan de empleo, entre los solicitantes se priorizará a aquellos que llevan un mayor tiempo en desempleo, los pertenecientes a familias beneficiarias de ayudas municipales en 2023, los que se encuentran dentro de familias numerosas y monoparentales o los que cuentan con familiares dependientes. También se valorará la experiencia previa en puestos similares.

Reforzar el ayuntamiento

Los contratos laborales firmados por estas 42 personas beneficiarias del Plan de Empleo Social tendrán vigencia hasta el próximo

31 de diciembre. En principio la previsión es que puedan incorporarse durante este verano.

Escrivá espera que estas incorporaciones sirvan también para aliviar el trabajo de los actuales operarios municipales. No en vano el Ayuntamiento de Xàbia actualmente tiene sobre un 20% de sus plazas de personal sin cubrir.

“Si este personal se antoja necesario durante todo el año debido al déficit que sufrimos, pues todavía más ahora que entramos en la temporada estival. Vamos a incrementar los efectivos para labores como la prevención de incendios, la adecuación de zonas

verdes, y el mantenimiento de infraestructuras. Seguro que van a desempeñar una labor muy útil de la que saldremos reforzados tanto el ayuntamiento como ellos mismos” nos comenta el concejal de Recursos Humanos.

Relación de Puestos de Trabajo

En aras de resolver estos problemas de escasez de funcionamiento, actualmente desde el equipo de gobierno municipal se está en proceso de elaborar una Relación de Puestos de Trabajo (RPT) para mejorar las condiciones laborales y la eficiencia del ayuntamiento.

“Hemos tenido ya un primer encuentro con representantes de los sindicatos y la consultora, en el que se expuso un borrador sobre cómo se van a valorar los diferentes cometidos o factores que desempeñe cada empleado en su puesto de trabajo. Próximamente la empresa tiene que entregarnos un proyecto donde vengan reflejados los costes de las modificaciones que se producirían. Nos gustaría que este trabajo fuera más rápido, pero tenemos confianza en que salga adelante y de la manera más consensuada posible” nos comenta Escrivá.

Carrera profesional

Por otra parte también se quiere implantar próximamente la carrera profesional en el funcionamiento como ya existe en otros ayuntamientos, de manera que perciban un incremento salarial progresivamente en los próximos años.

“Estamos redactando el reglamento y está ya bastante consensuado con las diferentes partes. La idea es comenzar a implantarlo a partir de 2025. Hay muy buena predisposición por parte de los miembros de la mesa de trabajo”, nos asegura el edil de Recursos Humanos.

Hasta el 28 de mayo durará el plazo para solicitar entrar en el Plan de Empleo Social

Agenda CULTURAL

Consulta toda la programación en xabia.org

AJUNTAMENT XÀBIA REGIDORIA DE CULTURA

'Tasta Xàbia': una ruta de 23 tapas

Desde el 4 al 26 de mayo todos los consumidores podrán degustar estas creaciones gastronómicas

DAVID RUBIO

En este mes de mayo se organiza por primera vez una ruta de tapas en Xàbia, con concurso incluido, que abarca toda la localidad. Se trata de 'Tasta Xàbia', una iniciativa puesta en marcha por el ayuntamiento, a la que se han adherido 23 establecimientos hosteleros, en colaboración con las asociaciones de hosteleros y comerciantes.

"Hemos querido conectar la hostelería local con el comercio realizando una campaña así para dinamizar durante un periodo de desestacionalización. Mayo es un mes que está entre dos tierras, después de fiestas y antes del verano. Esperamos conseguir así que la gente salga más a la calle e incluso atraer a más turistas con esta propuesta original y potente a la vez" nos comenta José Luis Cardona, concejal de Dinamización Económica.

Ruta de tapas

La campaña comienza oficialmente el sábado 4 de mayo. A partir de ese día y hasta el domingo 26 habrá una oferta de 23 tapas distintas en sendos bares y restaurantes del centro histórico, el Puerto y el Arenal.

Así cada establecimiento ofrecerá su propia pequeña creación gastronómica, la cual



El concejal de Dinamización Económica (en el centro) junto a los presidentes de las asociaciones en la presentación del 'Tasta Xàbia'.

puede componerse de pescado, carne o verdura según la voluntad del propio local. "Hay de todo y para todos los gustos. Viendo las fotos, parecen bastante sugerentes" nos señala Cardona.

En todos estos establecimientos se aplicará la misma fórmula de tapa + bebida a coste de cuatro euros.

Establecimientos participantes

Los 23 locales adheridos a esta iniciativa son Bendita Chulería, K. Ricco, Cala Viuda Bar&Restaurante, La Carnecería Jávea, Restaurante Club de Golf, Casa Grau Bistro, Desnivell, Restaurante el Convent, Bar Mercat, Embruiz, Isabor, La Parrilla del Cellar, La Trastienda Wine&Tapas

Bar, Mavita Restaurante, Olivo y Laurel Restaurant, Paloma Tapas Bar, Restaurante Noray, Restaurante Parador, Picoteo Port, Taberna Santa Coqueta, Temblor bar tapas fusión, Titanic y El Bancalet.

"Hemos tenido una buena participación para ser la primera vez, aunque me habría gustado que fueran más. Creo que algunos negocios se van a dar cuenta que les habría sido positivo haberse sumado. De todas formas esto no deja de ser un arranque, y esperamos que en las próximas ediciones haya todavía un mayor número" nos comenta el edil.

Concurso

En realidad todos estos locales de hostelería competirán en-

tre sí, ya que los usuarios podrán valorar la calidad de las tapas ofrecidas votando mediante la app Rutappa. El establecimiento que consiga obtener la tapa más valorada por el público obtendrá un premio de un cheque de 400 euros, para gastar en una o varias tiendas pertenecientes a las tres asociaciones de comerciantes presentes en el municipio.

Los propios comensales también optarán a un sorteo de tres cheques de 200 euros simplemente por participar en las votaciones. La única condición es haber degustado al menos tres tapas del concurso.

"Hemos querido aprovechar esta iniciativa para fomentar también la compra en el comercio local. Al final no deja de estar

Todos los establecimientos y tapas se pueden consultar en la app Rutappa

ligado a la hostelería ya que las tiendas están en las mismas calles que los bares y coinciden en muchos horarios. Así que mejor que se beneficien todos" nos comenta Cardona.

En la propia app Rutappa se puede consultar todos los bares y restaurantes participantes, las fotos de las tapas y los horarios de apertura en cada establecimiento.

Futuras ediciones

El Ayuntamiento de Xàbia espera replicar este 'Tasta Xàbia' en el futuro si tiene éxito popular. "Estamos valorando repetirlo en mayo o tal vez llevarlo a otras fechas. Veremos según cómo funcione en esta primera edición" nos comenta Cardona.

El concejal de Dinamización Económica nos asegura que los empresarios hosteleros son quienes más demandan iniciativas de esta naturaleza. "Ya hicimos una jornada gastronómica en el Mercado y el próximo octubre queremos recuperar la que se organizaba en la Lonja. Tenemos una hostelería muy potente, y últimamente están abriendo muchos locales nuevos sobre todo en la zona del Puerto. Además ahora tienen más clientes extranjeros en invierno, y no se ven tan abocados a cerrar durante esos meses" nos indica.

Los comensales podrán votar la mejor tapa y ganar un vale de 200 euros en el comercio local

23 BARS
23 TAPES DIFERENTS
23 OPORTUNITATS
DE GUANYAR 200€

DEL 4 AL 26 DE
MAIG DE 2024,
GAUDEIX DE LA
GASTRONOMIA I
EL COMERÇ LOCAL

TAPA +
BEGUDA
4€*

* refresc o aigua, cervesa o copa de vi

XÀBIA

afic

Xàbia Històrica

Asociación Empresarios Xàbia Arenal

MERCAT MUNICIPAL XÀBIA

ENTREVISTA > Juan José García Pastor / Concejal de Mantenimiento y Servicios (Benitatxell, 24-octubre-1964)

«Debemos hacer las cosas bien: si gana el medio ambiente, ganamos todos»

Juan José García destaca la labor pedagógica que ya se hace en Xàbia «desde los colegios» en materia de concienciación

A. BATALLA

En una sociedad que ya ha interiorizado la necesidad de reciclar y separar los residuos, cada paso adelante en esta materia significa una modernización y mejora de nuestro entorno. En menos de un año al frente del área de Mantenimiento y Servicios, Juan José García repasa los grandes retos y los pasos que ya se están dando para hacer de Xàbia un municipio más amable y responsable.

¿Cuáles eran los grandes retos del área durante el inicio de legislatura?

Para empezar, la implantación de la orgánica. Esto era algo que se tenía que haber iniciado antes, que quizá otros no pensaron que era el momento de hacer porque podía ser conflictiva, sea por elecciones o por lo que fuera, pero es algo que había que implantar y ahora tienes que superar muchas dificultades para que salga bien.

Los plazos se han retrasado un poco por querer hacer las cosas bien. Se han hecho ya algunas campañas informativas, pero ahora ya iremos por barrios para explicar a las personas lo que se puede hacer, que uso va a tener y los beneficios que tendrá esto en un futuro.

Empecemos por el principio, ¿qué es el contenedor marrón y para qué sirve?

El contenedor marrón sirve para echar la basura orgánica. Ahora hay que explicar exactamente qué se considera basura orgánica, y para eso vamos a hacer varias campañas. Se trata de todo lo que sea comida como la fruta, verdura, restos de carne y pescado; pero también cartones que lleven alimento como los de pizza, cáscaras de huevo o, por ejemplo, papel de cocina o servilletas de papel.



Si lleva algún resto de comida debe ir al marrón, ¿correcto?

Todo lo que esté sucio debe ir a la orgánica. Pero además quiero añadir que todo debe hacerse con bolsas biodegradables. Si hacemos un trabajo de separación de la orgánica de calidad, pero lo tiramos en una bolsa inadecuada, estamos entorpeciendo el proceso y además encareciendo los costes de planta.

Esto influye en el recibo que paga el ayuntamiento a la planta, y, por tanto, a la ciudadanía.

Los gastos de planta y los de servicio son fijos, pero, si no hacemos una buena separación antes de llegar a planta, puede encarecerse el coste.

Piensa que habrá una ruta sólo para orgánica, y esta se descarga en la cinta de orgánica. En el momento que haya una sola bolsa que no sea la que corresponde, ya se echa a restos, por lo que habremos desperdiciado

tiempo y dinero. Puede llegar un camión entero de orgánica de calidad y que acabe en restos, lo que supone otro precio.

¿Qué tipo de campañas se van a realizar para educar y concienciar a la ciudadanía sobre el uso del contenedor marrón?

Ya se están realizando campañas a nivel de colegios. Está habiendo charlas, que se van a intensificar. Porque las educadoras y los niños son los que van a explicar mejor que nadie a sus padres qué es lo que se debe hacer con la basura orgánica.

Se llevarán cosas a casa como marcapáginas, montables de cartón con código QR, que será un contenedor, imágenes

Los contenedores marrones tendrán un cierre mecánico

para las neveras... todo para que, repartiéndose en los colegios, lleguen a las casas.

¿Cuál será el siguiente paso después de los colegios?

Hay que reunirse con asociaciones de vecinos, festivas, o de barrios. Vamos a intensificar la parte pedagógica para que, entre unos y otros, podamos hacer esta labor de la mejor forma posible.

Llegará pronto el verano. ¿Cómo se va a trasladar esta información, por ejemplo, a la hostelería?

La hostelería es principal. Estamos estudiando la posibilidad de que con la hostelería pudiera haber una recogida puerta a puerta a mediodía, ya que los restaurantes tienen esa necesidad por sus horarios. De esta forma podríamos también ganar por identificar a los locales que hacen bien el trabajo con la orgánica, y darles en un futuro algún tipo de sello que diga que

son un comercio sostenible, lo cual puede ser una buena arma: premiarles.

¿Qué características tienen los nuevos contenedores marrones?

El cierre es mecánico, va con llave. Pensábamos en principio no cerrarlos todos, pero creemos que es la mejor opción, que tengan cerradura. De este modo la persona que esté interesada en reciclar puede llamar a Tetma al número que se facilitará. Así pues, podremos sacar una orgánica de calidad gracias a las personas que de verdad quieren hacerlo.

Otra gran novedad son los contenedores ignífugos, que ya son una realidad en Xàbia.

Hace ya años que deberían estar en las zonas forestales y no se habían incorporado.

¿Dónde están situados estos contenedores más seguros contra los incendios?

Tenemos dos puntos. Todo lo que afecta al parque natural, en La Plana, y tenemos otro que está en el camino de Cansalades. Estas son las zonas que están junto a masas forestales y obligatoriamente tenemos que poner contenedores ignífugos y retirar las cajas que tenían para trastos y verde.

Se están buscando soluciones tanto para un punto como para otro; de momento en La Plana irá un ecoparque móvil de la Diputación de Alicante con una caja, para que puedan depositar los restos allí.

Como concejal responsable del área, ¿qué mensaje mandaría para que se reciclara más y mejor?

Debemos hacer las cosas bien, porque si gana el medio ambiente, ganamos todos.

Xàbia ya cuenta con contenedores ignífugos en La Plana y el camino de Cansalades

«Es importante utilizar una bolsa biodegradable al utilizar el contenedor marrón»

MÁS TERES



UNIVERSITAS
Miguel Hernández



Especialízate para alcanzar
tus metas

49 másteres oficiales

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

masters.umh.es



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

¿Le pasa algo a nuestra democracia?

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

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

Tensión partidista

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

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

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



fina y ataquen, pero no puedan ser atacados.

Justicia igual para todos

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

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

Asumir los compromisos

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

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

Cuidado con dividir

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

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

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

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

Trumpismo

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

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

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

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

AQUÍ

Publicación auditada por
ojo / ojo

Medios de Comunicación Edición provincia de Alicante

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Ángel Fernández
DIRECTOR



Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO



David Rubio
ACTUALIDAD Y POLÍTICA



Carmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓN



María Teresa Durán
JUSTICIA



Mañuela Guilabert
BAJO VINALOPÓ



Fabiola Zafra
VEGA BAJA



Fernando Torrecilla
ALCOY



Javier Díaz
MEDIO VINALOPÓ



Nicolás Van Looy
MARINA BAIXA



Carlos Forte
VILLENNA



Fernando Abad
PROVINCIA



Adrián Cedillo
VALENCIA



Alejandro Pla
VALENCIA



Alejandro Carrilero
VALENCIA



Alba Berenguer
CORRECCIÓN DE TEXTOS



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Pedro Mateo
CREATIVIDAD



Miguel Asensio
DIBUJAÑTE

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

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

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

DAVID RUBIO

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Otra clave es que cuente con la seguridad y el alumbrado

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

M. GUILABERT

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

Igualdad y tolerancia

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

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

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

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



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

¿En España recurrimos al insulto con demasiada facilidad?

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

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

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

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

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

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

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

¿Esto afecta especialmente a los más jóvenes?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

¿Ocurre lo mismo con la violencia de género?

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

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

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

veces por el miedo a la reacción del agresor.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FERNANDO TORRECILLA

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

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

El inicio

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

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

¿En qué consiste exactamente vuestro proyecto?

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

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

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



Vicente Castillo.

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

¿Los beneficios pueden ser muchos más?

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

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

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

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

¿Cómo fue seleccionada vuestra iniciativa por la multinacional NTT?

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

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

¿Cuál ha sido la metodología de trabajo entre ambos?

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

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



Sergio Ortiz.

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

Y el germen de todo, ¿cómo surgió?

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

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

¿Fue un caso real o dos?

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

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

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

¿Vais a tener que ir a Japón?

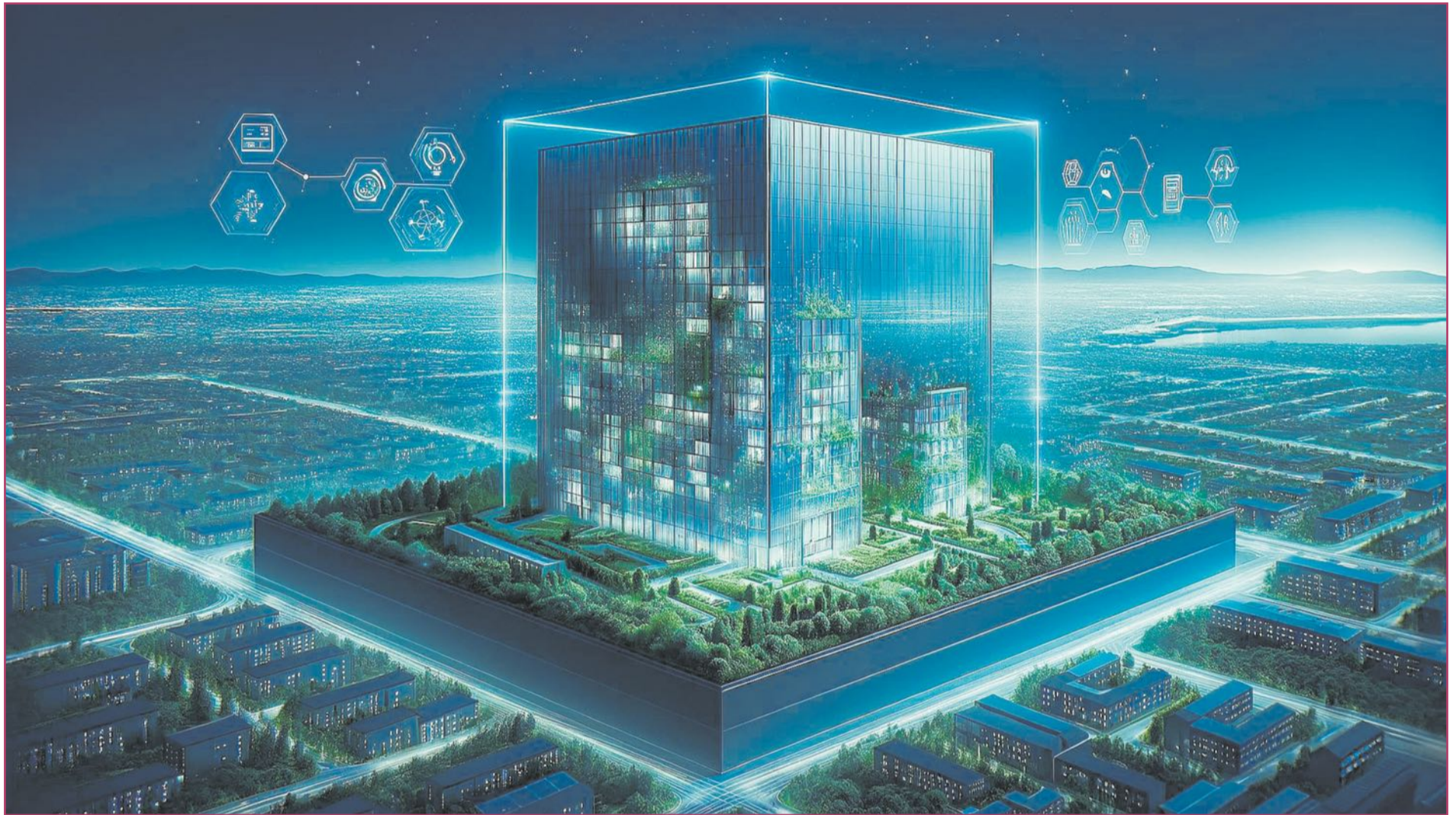
SO - Desconozco si iremos, pero en ese supuesto lo haré yo solo, por ser un tema interno de la compañía. En mayo publicarán quién ha ganado y no soy especialmente optimista, aunque serán varios los ganadores; en 2022 fueron doce.

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

¿Las opciones entonces son mínimas?

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

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



Proyecto RL-Energy Plus.

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

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

¿La IA nos va a cambiar tanto la vida?

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

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

Ponednos ejemplos.

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

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

¿La sociedad se hará todavía más individualizada?

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

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

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

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

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

¿Lo habéis vivido en vuestras propias carnes?

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

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

de las cuales numerosas no modelizables para incorporarlas al sistema.

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

¿Está justificada la incertidumbre que tiene mucha gente?

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

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

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

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

¿Qué otros empleos están en peligro?

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

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

Al inicio, recordemos, costó adaptarse a Internet.

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

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

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

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

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

¿La sociedad está preparada para este cambio?

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

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

Puede que se disparen las depresiones, los suicidios.

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

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

20^a SETMANA GASTRONÒMICA

DE LA NYORA I EL LLAGOSTÍ



GUARDAMAR DEL SEGURA

DEL 3 AL 9 JUNY 2024

CLUB NÁUTICO · EL JARDÍN
HOTEL EDEN MAR
LE BLEU · ORIGEN

+INFO:



Amb la col·laboració de / Con la colaboración de

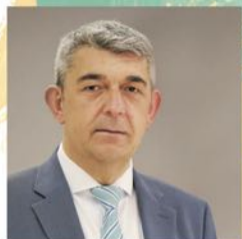


20ª SETMANA GASTRONÒMICA

DEL 3 AL 9 JUNY 2024

GUARDAMAR DEL SEGURA

DE LA NYORA I EL LLAGOSTÍ



Guardamar del Segura y su restauración vuelven con la 20ª Semana Gastronómica de la Ñora y el Langostino, con sus dos productos más emblemáticos como son la ñora y el langostino.

Esta semana gastronómica se ha convertido en un referente de la cocina valenciana, española y europea. Son muchos los amantes de la gastronomía que no se pierden esta cita anual que tiene lugar en la primera quincena de junio.

Les esperamos en Guardamar del 3 al 9 de junio del 2024 en cinco de nuestros restaurantes más prestigiosos. Sus menús de almuerzo y cena deben incluir la ñora y el langostino dentro de una cocina tradicional, mediterránea y de innovación. Estos restaurantes son:

Club Náutico, Hotel Eden Mar, El Jardín, Le Bleu y Origen

Bienvenidos a la Semana Gastronómica y buen provecho.

José Luis Sáez Pastor
Alcalde de Guardamar del Segura

RESTAURANTE CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Avda. del Port s/n [junto a la lonja pesquera]
Tel. 96 672 82 94 - 618 380 791
Horario servicio menú: 13:00 h - 22:30 h

MENÚ

Aperitivo

- Tostas con paté de langostinos (al centro)

Entrantes

- Brocheta de langostino crujiente con *dip* de mango
- Creps rellenos de marisco con mayonesa de ñora
- Croquetas de langostino con mousse de ñora
- Ensalada templada de langostinos con manzana, nueces y salsa de yogur de ñora (al centro)

Plato principal

- Lomo de lubina con salsa de langostinos y mostaza

Postre

- Helado de ñora y langostinos

BODEGA

Vinos D.O. Alicante
Cerveza, refrescos, agua mineral
Café o infusiones



PRECIO: 39 €
por persona
[IVA incluido]

RESTAURANTE EL JARDÍN

Avda. de la Llibertat, 64
Tel. 96 572 83 40
Horario servicio menú:
13:30 h - 16:00 h / 19:30 h - 22:30 h

MENÚ

- Tomate, salazones y confitura de ñora
- *Fartó* de ñora y langostinos
- Tartar de langostino, parmesano y calabacín
- *Suquet* de langostinos, *blanquet* y calabaza
- Cucurrones de langostino, remolacha y ñora

Postre

- *Soufflé* de ñora, especias y helado de leche quemada de oveja

BODEGA

Vinos D.O. Alicante
Cervezas, agua
Café



PRECIO: 45 €
por persona
[IVA incluido]

HOTEL EDEN MAR

Avda. del Mediterrani, 19
Tel. 96 572 92 13
Horario servicio menú: 13:30 h - 15:30 h

MENÚ

Aperitivo

- Tortitas de langostinos de Guardamar

Entrantes

- Ensaladilla de langostinos de Guardamar y rape con mayonesa de ñora
- Hojaldrito de langostinos de Guardamar con bacon y salsa de dátiles
- Ensalada de cogollos con salazones de la Vega Baja

Plato principal

- Rodaballo al horno con salsa de langostinos de Guardamar

Postre

- Tarta de queso y chocolate

BODEGA

Vinos D.O. Alicante
Cervezas, agua
Café



PRECIO: 46 €
por persona
[IVA incluido]

RESTAURANTE LE BLEU

Avda. Cervantes esq. Azorín, 22
Tel. 638 294 197
Horario servicio menú:
13:00 h - 16:00 h / 19:00 h - 22:30 h

MENÚ

Aperitivo

- Vermut de ñora, chips y pica pica de langostino

Entrantes

- *Éclair* de paté de langostino y *toffee* de ñora
- *Carpaccio* de pulpo, ensalada templada de langostinos y aceite de ñora
- Calamar relleno de su guiso, cabeza crujiente y espuma de ñora
- Habichuelas de Carmen "La Madrileña" con langostino

Platos principales

- Langosta a la bellavista de ñora
- Solomillo de rabo de toro y mostaza de ñora

Postre

- Esfera de queso, corazón de ñora y crujiente de chocolate blanco con helado de cantueso

BODEGA

Vinos D.O. Alicante, cerveza, agua y refrescos



PRECIO: 45 €
por persona
[IVA incluido]

RESTAURANTE ORIGEN

Avda. Cervantes 35 esq. Paraguai
Tel. 681 980 838
Horario servicio menú:
13:00 h - 16:00 h / 20:00 h - 22:00 h

MENÚ

Cóctel de bienvenida

- Ceviche de langostino
- Sándwich de *foie* con gelatina de ñora y galleta dulce
- Crujiente de langostino
- Pipeta de langostino ahumado

Entrantes individuales

- Patata brava-ñaora
- Salmorejo de ñora y láminas de langostino

Platos principales

- Lomo de pez escorpión con salsa *thai*
- Jarrete de cerdo ibérico con salsa de higos al vino tinto

Postre

- Tocinillo de ñora con horchata de cacahuete

BODEGA

· Bilaire (merseguera) D.O. Alicante
· Bilaire (monastrell) D.O. Alicante
· Enrique Mendoza (moscatel de Alejandría) D.O. Alicante



PRECIO: 40 €
por persona
[IVA incluido]

Las ciudades del agua 52

Principio: aprovechamiento de los recursos naturales



Algorfa, huertas y diversión junto al Segura

Paraíso verde en el océano agrícola

TEXTO: FERNANDO ABAD

ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

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

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

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

Alturas algorfeñas

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



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

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

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

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

Casas con jardín

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

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

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

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

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

Final senderista

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

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

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

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

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

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

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

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

M. GUILBERT

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

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

Una difícil decisión

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

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

La ley trans

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

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

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

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

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



¿Cuál es la realidad?

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

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

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

La condición trans existe desde que se creó la humanidad.

¿En qué momento descubriste tu verdadera identidad?

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

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

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

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

Empezaste tarde tu transición. ¿Por qué?

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

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

¿Han mejorado los tratamientos hormonales?

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

«No es fácil salir adelante cuando eres trans»

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

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

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

¿Encontrar trabajo es un problema para una persona trans?

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

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

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

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

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

¿Y los planes de empleo anunciados por el gobierno?

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

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

AQUÍ[®]

grupo de comunicación
¡La información más cercana!


Imparables desde nuestra primera edición en junio de 2010

A PRINCIPIO DE CADA MES
NUESTRAS EDICIONES
IMPRESAS

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

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



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

¡Líderes en la Comunitat Valenciana con 180



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



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

salirporaqui.com 

.000 ejemplares (auditados) en cada edición!

20
24

MAYO

agenda cultural

Carmen San José

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

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

10 de mayo

MARÍA DEL MAR BONET



Teatro Calderón (Plaça Espanya, 14).
Entrada: 15 €

MÚSICA
ALCOY | V: 20 h

10 y 12 de mayo

VALE LA PENA

Dani Rovira hará un repaso desde el humor a esos sentimientos que la sociedad estigmatiza hoy día.

Auditorio.
Entrada: 27 €

HUMOR
TORREVIEJA | V: 20:30 h y D: 19 h

11 de mayo

GRISON BEATBOX

Teatro Cortés (c/ Comunidad Valenciana, 11).
Entrada: 10 €

MÚSICA
ALMORADÍ | S: 20 h

ÁNGEL STANICH

Teatro Castelar (c/ Jardines, 24).
Entrada: 20 €

MÚSICA
ELDA | S: 21 h

16
MAYO

EL GRAN RETO DE LA HUMANIDAD



El cambio climático ha mermado la humanidad, volvemos a una sociedad parecida a la edad media pero con más recursos y, sobre todo, esperanza.

Viviremos dos períodos soterrados bajo tierra; en verano con las olas de calor no podemos salir al exterior sin sufrir los rayos ultravioleta y en invierno

no tampoco a causa de la congelación. En primavera y otoño saldremos a abastecernos y sobrevivir los otros dos enterrados.

Teatro Calderón.
Entrada: Consultar.

TEATRO
ALCOY | J: 19:30 h

11 y 12 de mayo

ABBA LIVE TV



Concierto dramatizado homenaje al cuarteto sueco ABBA.

Gran Teatro.
Entrada: 25 a 28 €

MÚSICA
ELCHE | S: 20 h y D: 19 h

12 de mayo

LAS NOVIAS VIUDAS (musical)



Reme, una joven a la que han llevado al Teatro Principal de Alicante, convertido en prisión provisional para mujeres al terminar la Guerra Civil, se ve obligada

a cantar a sus carceleros para salvar la vida.

Teatro Principal.
Entrada: 10 a 20 €

TEATRO
ALICANTE | D: 19 h

14 de mayo

LA NIT EN BLANC (narrativa)

Hay noches en las que los lobos están en silencio y aúlla la luna. Hay noches llenas de cuentos que se perdieron en busca de voz.

Teatro Principal.
Entrada: 12 €

NIÑ@S Y MÁS
ALICANTE | M: 20:30 h

16 de mayo

MARÍA PAGÉS (flamenco)



El espectáculo es una narración poderosa construida con solos y coreografías corales, perfectamente hiladas. Su personaje aúna la singularidad individual de cada intérprete y la fuerza arrolladora del grupo.

Teatro Principal.
Entrada: 24 a 36 €

OTROS
ALICANTE | J: 20:30 h

17 de mayo

ADDA SIMFÒNICA ALICANTE

Con Irene Theorin (soprano) y Josep Vicent (director titular).



TEMPOR - ADDA
SIMFÒNICA
ALICANTE 23 / 24

Pasiones

www.addaalicante.es

DESTACADOS MAYO:



T21. A11.
SABADO 4 - 20.00H

"Bohemia"
ADDA SIMFÒNICA ALICANTE
SENJA RUMMUKAINEN, VIOLONCHELO
TOMÁS BRAUNER, DIRECTOR INVITADO
Smetana, El Moldava de Mi Patria
Prokofiev, Sinfonía Concertante para violonchelo y orquesta
Martini, Sinfonía núm. 4



T22. A12.
VIERNES 17 - 20.00H

"Para un Nuevo Amanecer"
ADDA SIMFÒNICA ALICANTE
IRENE THEORIN, SOPRANO
JOSEP VICENT, DIRECTOR TITULAR
Strauss, "Cuatro últimas canciones"
Frühling (Primavera)
September (Septiembre)
Beim Schlafengehen (Al irme a dormir)
Im Abendrot (En el ocaso)
Shostakovich, Sinfonía núm. 7 "Leningrado"



LA GUITARRA
DOMINGO 5 - 20.00H

ALEJANDRO HURTADO
Guitarra flamenca



LA GUITARRA
SABADO 18 - 20.00H

ALEJANDRO HURTADO
Guitarra clásica



ALMANTIGA
VIERNES 10 - 19.00H

EMILIO VILLALBA, laúd árabe, guitarra morisca, rabad andalusí, salterio.
SARA MARINA, támara, bendir, ríp y darbuka.



ALMANTIGA
SABADO 25 - 19.00H

LES SACQUEBOUTIERS DE TOULOUSE
GRÉGORY DALVIN, acordeón
BENOIT ALBERT, guitarra
DANIEL LASSALLE, sacabuche
FLORENT TISSEYRE, percusión



Descubre aquí la programación:



Con la colaboración de:
Sabadell
Fundación



ADDA.
Entrada: 30 a 40 €

MÚSICA
ALICANTE | V: 20 h

ANIMALES DE COMPAÑÍA



La obra transcurre en una misma noche, durante la cena. Es la mentira de un grupo de amigos que deciden simular una realidad inexistente para poder proteger a uno de los personajes. La necesidad de inventar historias para esconder las propias inseguridades y crear una ficción donde cada uno puede convertirse en una persona mejor.

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €

TEATRO
ALICANTE | V: 20:30 h

ORGASMOS, LA COMEDIA

Comedia que trata las diferencias entre hombres y mujeres y la convivencia en pareja. Se remonta desde Adán y Eva hasta la actualidad.

Palau Altea Centre d'Arts.
Entrada: 18 a 20 €

TEATRO
ALTEA | V: 21 h

18 de mayo

EL INCONVENIENTE



A Luis siempre le gustó este barrio. Se nota que es una zona 'bien'. Y él, para

11
MAYO

DINOSAURIOS Y PRINCESAS
(teatro)



Rafa, un niño de once años, y su padre, tienen que rescatar a Tripo, su tricera-tops bebé, que ha sido raptado por los malvados Malevick y Catalina, que se han escapado de un videojuego.

Para ello, este pequeño soñador y su inseparable padre, ayudados por una princesa bailonga, se enfrentarán a dinosaurios, lucharán contra un pe-

ligroso indio, desafiarán a un grupo de malvados que quieren dominar el mundo... y, todo esto, en el entorno de un videojuego.

Teatro Chapí (c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 10 a 12 €

NIÑ@S Y MÁS
VILLENA | S: 19 h

qué negarlo, es un chico 'bien'. El piso que le ofrece la agente inmobiliaria reúne todas las características que desea: bajo precio, amplitud, luz y unas hermosas vistas de la sierra.

Tan solo presenta un pequeño inconveniente: la dueña del piso vivirá en él hasta el día de su (inminente) fallecimiento. Lola, de setenta y cinco años, ha sido operada del corazón en dos ocasiones y sin duda no aguantará mucho más.

Teatro Chapí (c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 14 a 18 €

TEATRO
VILLENA | S: 19:30 h

MANUEL BARRUECO

Guitarra clásica.

ADDA.
Entrada: 20 €

MÚSICA
ALICANTE | S: 20 h

19 de mayo

UNA CUESTIÓN DE FORMAS



Adam, un chico algo aburrido y anodino, trabaja en sus ratos libres como vigilante en un museo. Un día conoce a Evelyn, una atractiva, temperamental y transgresora estudiante de arte entregada en cuerpo y alma a preparar el proyecto final para su tesis. Ambos inician una in-

tensa relación amorosa que revoluciona el convencional mundo de Adam.

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €

TEATRO
ALICANTE | D: 19 h

MI VIDA ES UNA ANÉCDOTA



A Pedro Ruiz le han pasado tantas cosas y tan reveladoras que cuesta creerlas. Pero es verdad. Las cuenta, las canta, las parodia y las comparte de una manera espectacular, con nombres y apellidos, y permite preguntas.

Gran Teatro.
Entrada: 30 a 32 €

HUMOR
ELCHE | D: 19 h

Hasta 30 junio

MUJERES DE LAS ITALIAS PRERROMANAS EN LAS COLECCIONES DEL MUSEO ARQUEOLÓGICO NACIONAL



Una ocasión excepcional, nunca vista antes, para presentar el papel de la mujer en situaciones y momentos distintos de sus vidas: la religiosa, la pública y la privada. Abarca de manera transversal el centro de Italia, desde el Adriático hasta el Mediterráneo, y lo hace en un recorrido diacrónico, entre los siglos VI y III a.C.

Museo Universitario de Alicante (MUA).

EXPOSICIONES
SAN VICENTE DEL RASPEIG
L a V: 9 a 20 h, S y D: 10 a 14 h

Jornadas GASTRONÓMICAS EUROPEAS

3 al 12 Mayo

ENTREVISTA > Alejandra Tanez / Maquilladora y peluquera de cine y publicidad (Puerto Ordaz, Venezuela, 10-febrero-1990)

«Todos los que estamos en el cine venimos un poco a 'jugar'»

Nacida en Venezuela, lleva muchos años demostrando su talento en Alicante como maquilladora y peluquera

FERNANDO TORRECILLA

Al visionar una película o anuncio apenas valoramos el trabajo detrás de cámaras, el de peluquería y maquillaje, por ejemplo, determinante en la mayoría de los casos. Alejandra Tanez es una de las más talentosas, capaz de caracterizar infinidad de rostros, haciéndolos tan reales como creíbles.

Deseamos que nos cuente cómo es un día normal de rodaje, cuáles son sus funciones exactas y cómo lleva a cabo todo el proceso de preparación, lo más complicado. Son horas y horas de esfuerzo, en ocasiones agotador, con la premisa del tiempo y el estrés a sus espaldas.

Natural de Venezuela, abandonó el bonito país caribeño junto a su familia -con solo catorce años- cuando se empezaba a prever la complicada política que padecen. Comenzó a formarse ya en la primera promoción de 'Ciudad de la Luz', gran centro audiovisual ubicado en Alicante, colaborando en numerosos proyectos.

¿En tu país ya maquillabas?

Me gustó desde bien joven, pero en Venezuela no había posibilidad de dedicarse a la estética o al cine. Fue llegar a Alicante y poco a poco aprecié que había un camino más allá de las carreteras normativas.

¿Te refieres a Ciudad de la Luz?

Exacto, sobre todo el segundo año, con la llegada del maquillador Pepe Quetglas, ganador de siete Goyas, que formó 'Academia'.

Todo había comenzado como una afición, no había una industria especializada hasta que se instaló Ciudad de la Luz. Vi entonces la posibilidad de entrar en el cine, aunque fuera por la puerta pequeña.

«En mi trabajo para construir un personaje es determinante la planificación y organización»



¿Cuál fue tu primera incursión cinematográfica?

Los propios proyectos que se hacían en el centro, en un primer momento como un juego, algo divertido; hasta que nos dimos cuenta de que podíamos hacer cosas importantes.

Dinos las claves para ser una buena maquilladora.

Mucha planificación y organización, construyendo un personaje -sobre todo en rodaje- con todo el equipo, porque en el cine, aunque sea muy básico, hacemos eso: personajes.

Debemos saber de dónde viene, empaparte de mucho cine, no hacer cualquier tipo de maquillaje cuando el papel que interpreta el actor está sufriendo, por ejemplo.

¿En qué películas, anuncios o series has trabajado?

Una película que me marcó en mis inicios, por lo extraña que es, fue 'Criando ratas' (2016), que removié el cine quinqué, inspirada en 'Yo, el Vaquilla' (1985).

He hecho muchísimos anuncios, de infinidad de marcas, porque el cine en Alicante no se convirtió en lo que prometieron.

¿Cómo es tu trabajo?

Sinónimo de grandes madrugones para preparar todo el material, que implica mucho tiempo. Es lo que no se ve en las películas, la preproducción: desinfectarlo todo, dejarlo listo para el rodaje en sí.

Es un trabajo muy rutinario, porque en cine y publicidad tiene que estar todo muy cuadrado y perfectamente gestionado.

¿También estresante?

En parte sí, por los tiempos que debes controlar y toda la planificación que debes llevar. Sin embargo, un rodaje suele ser divertido, pues estás en familia y todos nos conocemos, habitualmente.

¿Qué diferencias hay entre maquillaje de cine y otro?

El del cine, pese a ser un maquillaje de caracterización, tiene esos momentos de investigar al personaje, que son enriquecedores.

Sin duda, es la parte que más me gusta, sobre todo el maquillaje de época: sales de la rutina y te trasladas a otro periodo, porque todos los que estamos en el cine también venimos a 'jugar' y casualmente nos pagan

«Maquillar en el cine tiene esa parte de investigar, que es sumamente enriquecedora»

(ríe). La publicidad es mucho más a demanda del cliente, es más aspiracional, mientras en el cine es más real.

¿Cuál es la caracterización más complicada que has hecho?

Las que son golpes, pues hay que tener en cuenta tanto el paso del tiempo en las heridas reales como el 'raccord', la continuidad cinematográfica.

En una herida, para que se aprecie real, debes dominar mucho los tonos y cómo funciona la piel.

Cuando maquillas cinco o seis horas a un actor, debes acabar exhausta.

Por supuesto, es sumamente agotador y desgasta en todos los ámbitos; las jornadas se hacen largas. Además, en el 'set' debemos estar continuamente retocando para que salga perfecto en pantalla.

Admiro mucho al actor en ese sentido: cómo pueden, después de tantas horas de preparación, hacer luego el rodaje.

Para ti, ¿qué es lo más gratificante y complicado de tu trabajo?

Cuando todo funciona, debido a que se trata de una labor de equipo. Mi trabajo se ve bien en cámara porque el técnico ha iluminado bien, por ejemplo, así como el de vestuario, sonido...

Lo más difícil es el poco tiempo que disponemos, el estrés que provoca, y que es un trabajo muy inestable.

«Lo más complicado son los golpes; hay que tener en cuenta el paso del tiempo en las heridas»

ENTREVISTA > Lola Mateo / Escritora (Alicante, 15-marzo-1978)

«Me han dicho que mis libros tienen un formato muy televisivo»

Lola Mateo acaba de publicar su segundo libro de la saga 'Las hadas' y ya está escribiendo el tercero final

DAVID RUBIO

Ya está aquí 'Las hadas no saben perdonar', la segunda parte que continúa con la historia de fantasía y misterio comenzada con el libro 'Las hadas no guardan secretos'. La protagonista, Kate, es una corriente cajera de supermercado que reside en un pueblo costero durante los años noventa, hasta que un día recibe una intrigante carta que desembocará en una historia inimaginable.

Detrás de esta saga está Lola Mateo. Esta alicantina es profesora de Artes Plásticas en el IES Jorge Juan, y en plena pandemia decidió lanzarse a escribir su primer libro. La ficción que salió de su pluma ha gustado tanto que ya está incluso negociando con productores para convertirla en una serie de televisión.

¿Desde cuándo tienes costumbre de escribir?

En realidad desde que me acuerdo siempre he estado escribiendo y dibujando. Sin embargo soy una persona a quien le cuesta acabar las cosas. Empezaba un relato... y lo dejaba. Hasta que con la pandemia llegó un día que se alinearon los astros y por fin cogí carrerilla suficiente como para escribir un libro. Eso sí... me ha costado cuarenta y dos años (risas).

El caso es que cuando tenía veinte años ya intenté escribir otra novela, e incluso la registré. Sin embargo nunca la llegué a publicar. Creo que la idea argumentativa era buena, pero tal vez hoy la enfocaría de otra manera. Espero retomarla algún día para darle una vuelta.

¿Cómo surgió esta saga de 'Las hadas'?

A mí siempre me han gustado mucho los cuentos tradicionales. De hecho tengo una historia de amor-odio con Disney, me



encantan sus películas pero a la vez no me gusta que maquillen las cosas para que sean más políticamente correctas. No pasa nada porque haya cuentos tristes o un poco duros, también se aprende de ellos y no tienen por qué traumatizar a nadie.

Por eso se me ocurrió ponerme a pensar cómo podrían ser los cuentos de otra manera, y los fui escribiendo. Hasta que cuando ya tenía cinco o seis varios amigos me propusieron hacer un libro con ellos. Además soy bastante fanática del misterio y el thriller, así que la historia fue surgiendo sola. Y desde luego, me he hinchado a leer cuentos y versiones de los mismos para poder escribir estos libros (risas).

Para quien no haya leído todavía los libros, ¿cómo resumirías el argumento de esta saga?

¿Qué harías tú si de pronto te llegara una carta a tu casa dedicada a otra persona conocida que incluye un cuento reconocido por todo el mundo, pero al que le han dado tantas vueltas que esconde un secreto que en la vida te habías imaginado? Y además cada semana te llega otra carta con otro nombre, otro cuento y otro secreto. Siempre dedicada a personas de tu en-

torno, gente por la que habrías puesto la mano en el fuego.

Ese es básicamente el planteamiento del primer libro. En cuanto al segundo... es muy difícil contar algo sin hacer spoiler a la gente que no se ha leído aún el primero. Simplemente diré que la cosa se endurece un poco. Eso sí, mantiene el mismo estilo literario... ambos libros podrían ir perfectamente grapados.

¿La saga termina con este segundo libro o quedan más?

La verdad es que al acabar el primer libro no tenía ninguna intención de que esto fuera una saga. Sin embargo la gente al leerlo me preguntaba... "¿y para cuándo la segunda parte?" (risas). Así que llegó un momento que me puse a darle vueltas,

se me ocurrió una continuación para la historia... y aquí estamos.

Mi intención es terminar ya la saga con el tercero. Llevo ya veintuna páginas escritas (risas). La idea es que sea del mismo estilo, con el mismo juego cuento-personaje. Creo que esto ha sido también una clave del éxito de estas novelas, ya que se basan en cuentos que todos conocemos como puede ser Caperucita Roja. En realidad tengo ya el principio y el final pensados, me falta el relleno del sándwich (risas).

¿Cómo definirías tu estilo literario? Lo de coger cuentos tradicionales y darles una vuelta de tuerca me recuerda un poco a la serie 'Érase una vez'.

Sí, pero en aquella serie salían los personajes originales. Sin embargo, aquí los lectores se identifican mucho más con los cuentos porque ocurren cosas que nos han podido suceder a todos.

Respecto a mi estilo, no me gustan los libros pesados y que están tres páginas describiendo una habitación. Prefiero dejar eso para la imaginación del lector. Me gusta que haya mucho diálogo, que sea fluido y que siempre te quedes con las ganas de leer otro capítulo más. Así

te lo acabas casi sin darte cuenta. Desde luego cuando escribo algo primero tengo que creérmelo en mi cabeza, y eso es lo que siempre intento.

Tengo entendido que has llevado toda esta historia a alguna plataforma para convertirla en serie, ¿no?

Estoy conversando con varias plataformas. De momento no tengo nada cerrado, pero hay una directora alicantina, de una productora muy potente, que está bastante interesada. Me han dicho que mis libros tienen un formato muy de serie, tipo como 'El código Da Vinci'. Yo te aseguro que no es algo que haya hecho a propósito cuando los escribí.

¿Dónde se pueden comprar los libros?

Están en las principales librerías y papelerías, y también por Amazon. Cuestan 21,90 euros cada libro.

«Disney me encanta pero no entiendo por qué los cuentos no pueden ser también tristes o duros»

«No me gustan los libros con demasiadas descripciones, prefiero dejarlo a la imaginación del lector»

«Creo que mis libros han gustado en parte porque se basan en cuentos universales»

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

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

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

FERNANDO TORRECILLA

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

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

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

¿Siempre quisiste escribir?

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

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

Acabas de publicar 'Els noms dels pobles valencians'.

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



Abel Soler, en primer plano, en la presentación de La Nucía junto a Pere Lloret, regidor de Cultura, y los hermanos Vicent y Josep Martínez, catedráticos de la Universidad de Alicante.

acumulado a lo largo de estos años.

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

¿Qué has descubierto?

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

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

¿Cuál es la acogida que está teniendo?

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

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

¿Cómo lo has ordenado?

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

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

Cuéntanos qué nombres son los que más te han sorprendido.

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

¿Otros nombres por qué se repiten?

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

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

¿Lo fundaron los mismos?

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

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

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

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

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

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

¿'Beni' es 'hijo de'?

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

Alicante procede del latín 'Lucentum', pronunciado 'Lukénto' en latín vulgar y filtrado por el griego 'Loukénton', que los árabes oyeron como 'Laqant'.

¿Tan enorme es nuestra riqueza lingüística?

Sin duda, es como un yacimiento arqueológico compuesto de capas y capas de civilizaciones anteriores, acumuladas y mezcladas en el paisaje durante siglos.

«Los nombres de los pueblos son un patrimonio nuestro intangible; conviene preservarlo»

«El libro gusta mucho a quienes quieren conocer qué significa Xàtiva, València o Gandía»

«Por comarcas, de norte a sur, y alfabéticamente, están ordenados los 888 municipios»

ENTREVISTA > Jorge Selva Dorado / Poeta (Alicante, 13-abril-2002)

«Mi objetivo es devolver el enorme favor que el arte me ha hecho»

El joven y apasionado poeta acaba de publicar su primera obra, 'Versos de ventana y luna'

FERNANDO TORRECILLA

La llamada 'generación perdida' está compuesta por jóvenes de entre dieciséis y veintinueve años, muchos de ellos en paro y con estudios primarios. Es una realidad que debemos asumir, pero afortunadamente en ciertas ocasiones aparecen mentes brillantes como la de Jorge Selva, incipiente poeta que acaba de publicar su primer libro, 'Versos de ventana y luna'.

Estudiante de último curso de Filología Inglesa -también estudia la Hispánica-, es un fiero defensor del enorme talento artístico de sus compañeros de promoción. "Todo cambió en la pandemia; despertamos, y en unos años se hablará de este 'boom'", pronostica.

Amante de los libros en papel, su estilo es simbólico y sencillo, para que llegue al mayor público posible, "no para que lo lea más gente, sino que todos sean capaces de comprenderlo", expresa. Además, no descarta cambiar su manera de escribir, como han hecho otros grandes autores.



Jorge Selva, durante la presentación de su libro, junto a su profesora de universidad Pilar Escabias.

¿Siempre tuviste inquietud por el arte?

Sin duda. Poco a poco fui formando una personalidad que permitiera explotar mi faceta artística, en este caso a través de la poesía y la escritura. Mi objetivo es devolver el enorme favor que el arte ha hecho a mi vida.

¿Tu pasión por la literatura de dónde procede?

De mi madre, Mayte Dorado, muy consistente de que debíamos leer y abrir la mente, tanto mi hermano Jaime, cuatro años mayor, como yo. Desde pequeño he leído varios libros al año de una forma voluntaria.

¿Alguno de esos libros te marcó especialmente?

'Harry Potter', de J. K. Rowling, una saga de novelas que no solo me abrió un camino

hacia la lectura, sino también a la cultura inglesa; de ahí mi carrera universitaria. Me marcó también por su trama, la de un chico que sin ser nada es capaz de cambiar el mundo.

¿Te sentiste identificado?

Sí, como cualquiera que lo lee, no solo por la magia -que a todos gusta de pequeños-, sino por crecer apreciando el potencial que uno lleva dentro. Esta saga es el mejor ejemplo de eso.

Descubrí esos libros de la mano de mi hermano, otro de mis referentes en todos los sentidos. Mi primera palabra, inducida por él, fue "Harry Potter" (ríe).

¿Cuál es tu estilo literario?

Ha ido cambiando mucho, porque un artista pienso que

tiene sus épocas. Hoy en día me encuentro en un estilo muy surrealista, de símbolos, de no escribir directamente lo que me viene a la mente, sino crear una imagen -por ejemplo, la luna-, para que el lector pueda elaborar una metáfora mediante un sentimiento.

¿Pero eso no le puede confundir?

No, debido a que mi poesía también sobresale por su simpleza. No empleo un vocabulario excesivamente rebuscado o culto, porque quiero que llegue al máximo número de personas.

¿Tu escritura depende también del estado de ánimo?

Por supuesto, estados como el desamor o la frustración son

los que más potencian el arte. Sin duda, escribo mucho más cuando estoy mal que cuando estoy bien, que toco temáticas más sociales, divertidas o de reflexión.

Desde pequeño, pese a estar en una familia que siempre me ha escuchado, he tenido la necesidad de expresar más, especialmente en momentos malos. Debía plasmarlo de alguna manera.

Háblanos de tus primeras obras.

Después de dar mi primer beso -con doce o trece años- descubrí un nuevo mundo, unas nuevas sensaciones, y no podía dejar de escribir relatos y poemas de amor. Los conservo con cariño y, al releerlos, veo cómo el Jorge del pasado ha ido creciendo a través de sus poemas.

Has presentado ahora 'Versos de ventana y luna'.

Sí, un libro de autodescubrimiento: es un poemario que describe el proceso de una persona que se descubre, pues cada persona tiene muchas vidas dentro de la suya propia. Es decir, no somos la misma persona con diez, veinte o treinta años.

¿Qué acogida ha tenido?

Mucho mejor de lo que esperaba, con diferentes presentaciones en Alicante, Elche y València. Al público le ha gustado mucho y estoy muy satisfecho.

Estando tan ocupado, ¿cuándo escribes?

Normalmente por las tardes y noches, aunque como vivo mucho de la inspiración, siempre llevo a mano una libreta para apuntar sensaciones o cosas que me suceden.

¡Me han venido versos incluso en exámenes, y tenía que apuntarlo de alguna manera!

¿Cuáles son los otros proyectos que tienes?

Bastantes, como ser profesor de literatura y obviamente seguir escribiendo mi poesía. Me gustaría hacer asimismo ensayos, narrativa, novela corta, cuentos...

¿Qué te gusta leer?

De todo. Mis escritores favoritos son Federico García Lorca, Mario Benedetti, Miguel Hernández, Pablo Neruda y Rupi Kaur. También los cómics, otra gran pasión.

«'Harry Potter' fue el libro que más me marcó de pequeño, pues abrió mi mente hacia la lectura»

«Actualmente tengo un estilo muy surrealista, basado en la imagen y los símbolos»

«En los momentos malos tengo más necesidad de escribir, de plasmar mis sentimientos»

ENTREVISTA > Izaskun Cortázar / Profesora de la EOI de Alicante

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

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

DAVID RUBIO

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

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

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

¿Cómo te afecta esta reorganización?

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

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



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

¿Cuántos profesores se verán afectados?

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

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

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

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

de Crevillent directamente desaparecen.

¿Qué pasará con las clases de español para extranjeros?

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

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

también van a reducir las plazas y grupos.

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

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

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

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

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

Pero ¿estáis notando una bajada general de alumnos?

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

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

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

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

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

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

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

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

FERNANDO TORRECILLA

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

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

Entre dos tierras

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

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

¿Tu pasión por el arte de dónde surge?

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

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

¿Seguidamente dónde te formaste?

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



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

Hasta que te incorporas a la de Salamanca.

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

¿Parte de tu trabajo se centra en la investigación?

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

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

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

¿Por qué?

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

¿En la que utilizas materiales rígidos y semirrígidos?

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

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

¿Cómo definirías tu estilo?

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

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

¿Con una fuerte relevancia del espacio?

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

sino cualquier disciplina artística, que también es tridimensional.

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

¿Haber sido mamá ha cambiado tu perspectiva artística?

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

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

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

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

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

Las más caras perlas vegetales

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

FERNANDO ABAD

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

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

Usos pioneros

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

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

La trilogía mediterránea

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

Se desarrollaron variedades propias, como la alfafara o la villalonga



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

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

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

Toneladas y euros

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

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

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

Posiciones de mercado

En una entrevista concedida a mi compañera Manuela Gila-

Dio para 18.194 toneladas de aceite de oliva durante 2023

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

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

Variedades y platos

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

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

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

Andalucía copa prácticamente el ochenta por cien del total español

Platos para toda una Comunitat

Delicias de horno o fogón hay mil por nuestras tierras, pero muchas de ellas se han desarrollado en bastantes más de una sola localidad

FERNANDO ABAD

A veces comparten el nombre, pero otra elaboración. O se repite el alma, pero cambia la denominación. Aunque generalmente existe una línea más o menos común que permite, pese a su variedad, identificar la cocina de la Comunitat Valenciana, hija de su orografía, de amplias costas (518 kilómetros) y montañas (por índice de "rugosidad", Alicante ocupa el puesto 25, de 52, y València el 26).

Y encima una enormidad de terreno huertano, con hitos como los 631,9 kilómetros cuadrados (63.190 hectáreas) de l'Horta de València, o los 980,71 (98.071 hectáreas) de la Vega Baja del Segura, propio de este peculiar relieve compuesto por una extensa llanura litoral con un montañoso parapeto interior, donde confluyen, de sur a norte, las cordilleras Penibética y la Ibérica. Todo ello marca carácter en la cocina.

El cereal sempiterno

Arroz. Lo primero que viene a la mente si se habla de nuestra gastronomía. Y ojito, para los puristas paella valenciana es: aceite de oliva, arroz, azafrán, 'bajoqueta' (judía verde plana: 'Phaseolus vulgaris', a fríos ojos científicos), conejo, 'garrofó' ('Phaseolus lunatus', el 'fabón' asturiano, más judión que judía), pimentón, pollo y tomate. Sal al gusto, o lo que pida.

Y agua, que el arroz dicen que la necesita para cocinarlo, después para comértelo, para acompañar, y más tarde para digerirlo. Según estos puristas, solo esto es paella, nada de marinera (con pescado y marisco, o con uno de los dos elementos únicamente), mixta (mar y montaña) o de montaña (conejo y también, ¿por qué no?, caracoles, moluscos terrestres que pueden añadirse a las otras).

'Arroz con cosas'

Es que ni, vamos, meterle anguila, como hacen en muchas cocinas de la Albufera. Y eso que fue precisamente por estas tierras donde, según parte de la rama historiadora de la gastronomía, pudo nacer precisamente este condumio. Bueno, y eso de paella alicantina, aunque sea también autóctona... 'arroz con cosas'. Y por supuesto las del exótero, como la murciana, o aquella pretensión de una 'paella catalana'.

La realidad es que la paella, que otros gastrónomos marcan



La 'fideuà' puede ser que posea unos orígenes más remotos de lo que se pensaba.

como originaria de Sueca (Ribera Baixa), no sin la consiguiente carga de polémica, pese a que allí se celebra desde 1961 un concurso que corona la Festa de l'Arròs (fiesta del arroz, feria que escarba orígenes en muy lejanas fechas, 1457 como primer registro oficial), se adapta a donde se cocina.

Fideos en sartén

El asunto viene porque se elabora en una paella (aunque popularmente se le llama, al utensilio en cuestión, 'paellera', o sea, mujer que hace paellas, pero la RAE ha admitido finalmente aquella acepción para este utensilio). El contenido por el continente: se usa una paella y se llama paella, que viene del latín 'patella', literalmente el di-

minutivo (quizá por la altura de las 'paredes') de sartén.

Con ella se elabora también la 'fideuà', plato cuyo origen radica en Gandía (La Safor), aunque se extiende por toda la Comunitat en dos versiones: fideo seco o 'meloso' (como con el arroz: ¿qué es más 'puro', sofreírlo antes o echarlo a puñados en el agua?). Hay quienes consideran a esta la primera paella, porque pasta ya había antes del viajero Marco Polo (1254-1324). Y de la caída del Imperio romano de Occidente (476), cuando llegó el arroz.

Al horno con ellos

Algunos platos se reproducen, como el arroz al horno (el valenciano como posible origen,

y no es paella: se cocina preferentemente en cazuela de barro), echando mano de productos específicos del lugar para condimentar. Una versión peculiar, con huevo batido por encima, es el arroz con/y costra o 'arròs amb crosta' (extendido originalmente por los valles del Segura y del Vinalopó), cuya paternidad se disputan Elche y Orihuela.

Pero volvemos a lo de siempre: también se prepara en Pego (Marina Alta), y referencias pretéritas las tenemos desde la misma Edad Media, con dos trabajos de cocina: el valenciano 'Llibre de Sent Soví' (1324), que solo incluye recetas de la Corona de Aragón (1164-1707) u occitanas en general, o el 'Llibre del Coch' (libro de la cocina, de

1477, impreso en 1520), del catalán 'mestre' (maestro) Robert.

Hamburguesas y olletas

Entre este tipo de platos específicos, pero a la vez extendidos, podemos resaltar también el 'figatell' (redaño: randa, mantellina o telilla grasa que cubre el estómago porcino, relleno con hígado, magro y riñones de cerdo), la 'hamburguesa valenciana', extendida por parte del Alto Vinalopó, El Comtat, la Marina Alta, la Vall d'Albaida o La Safor. Básicamente, en los puntos de unión, hacia el mar, de las cordilleras Prebética e Ibérica.

En cada lugar, su especificidad, pero también la receta primigenia en el alma. Se repiten, eso sí, las que se basan en el arroz, como las 'bajoques farcides' (pimientos rellenos con este cereal, más tomate y carne o pescado), distribuidos originalmente por la misma área que el 'figatell'. ¿Y qué decir de las múltiples olletas, que, en la mayoría de las versiones, por cierto, también llevan arroz? De lo que se trata es de que son nuestros platos.

Para los puristas no son paella la marinera o la mixta

En esta sartén se elabora también la 'fideuà' de origen gandiense

La paternidad del arroz con/y costra se la disputan Elche y Orihuela

Bajo la carpa de la Comunitat

Desde hace mucho tiempo, el circo ha repartido risas y sueños en nuestras tierras, generando también una serie de evocadores nombres

FERNANDO ABAD

¿Lo recordáis? Fue hace mucho, mucho tiempo. De cuando el cómico y ventríloco valenciano Francisco Sanz (1872-1939) dejaba a la chavalería y a sus mayores con la boca abierta con su espectáculo de muñecos mecánicos, diseñados por el escultor Francisco Boví (1877-1947). Como lo haría años después, primero en la hoy Comunitat Valenciana y luego en casi todo el mundo, el coterráneo Paco Sanz (Francisco Sanz Baldoví, 1872-1939).

Su espectáculo, otro de los grandes destellos del mundo circense generado desde estas tierras, no podía tener mejores anuncios: 'Sanz, espectáculo maravilloso', donde las 'principales figuras de esta inimitable compañía', según los carteles, '¿son hombres o muñecos?'. Muestras de que desde estas tierras también se creaba, al igual que teatro, luego cine, desde el género circense. Y aún sigue.

Actividades autóctonas

No es que seamos una potencia en generación de compañías de circo clásicas, aunque contamos con buenos artistas. No obstante, los aires circenses, en cuanto a espectáculos, tienen muy en cuenta el territorio de la Comunitat Valenciana. Por ejemplo, el Festival Circarte, que desde 2009 se celebra en la provincia de Alicante, con actuaciones de compañías locales, nacionales y extranjeras.

Y no hablemos ya de los llamados teatros-circo que pulularon por las principales ciudades de nuestro territorio, como el complejo Trianon Palace, "el salón de espectáculos más grandioso de València", nacido en 1914 y finiquitado en 1948. O el Teatro Circo Atanasio Díe Marín (1908), en Orihuela (Vega Baja), aún activo, y traído, por cierto, desde Alicante ciudad. Ahora bien, cuando hablamos de circo, ¿de qué estamos hablando realmente?

Remotos orígenes

Quizá ya por tiempos muy pretéritos hubo equilibristas, malabaristas y hasta domadores

La idea primigenia fue obra del joven militar Philip Astley



Los malabarismos, en el fondo, constituyen el verdadero origen del circo tal y como lo conocemos.

de animales. A lo mejor el chiste del cavernícola ejecutando números circenses ante una aburrida concurrencia, que podía verse en la película 'La loca historia del mundo' ('History of the world: Part I', 1981), tenga más de realidad de lo que podría suponerse. El primer testimonio gráfico es una pintura egipcia mural realizada durante el llamado Imperio Medio (2040 a.C.-1648 a.C.).

Representa a unas bailarinas ejecutando unos malabares hoy clásicos: lanzan varias pelotas al aire. También podemos incluir otras pinturas en pared: las cabriolas de jóvenes sobre caballos o, especialmente, toros (la taurocatapsia, de 'taurokathapsia', de 'tauros', toro, y 'kathaptein', sujetar). Luego, tocó lo del circo ('circus', círculo) romano y tal, uno de los vértices del gran triángulo del ocio del imperio, junto al teatro y el anfiteatro.

El primero actual

Tiempo de juglares (de 'jocularis' o 'iocularis', gracioso, o 'iocus', broma) es la Edad Media (siglos V al XV), mezcla de trovadores (de 'trophe', canción, y 'dor', agente de), una pizca de poetas, bastante malabaristas,

mucho de cómicos, como los de las películas 'El séptimo sello' ('Det Sjunde Inseplet', 1957) y 'La máscara de la muerte roja' ('The masque of the red death', 1964). ¿Pero los primeros circos como los actuales?

La idea primigenia fue obra de un joven y prometedor militar, hijo de ebanistas, Philip Astley (1742-1814), además de talentoso domador de caballos. Quiso darle un nuevo impulso a la exhibición equina, espectáculo surgido sobre todo en España y que triunfaba en Gran Bretaña. Astley recogía la estructura del circo romano y la plaza de toros española, un albero rodeado de gradas; y el 9 de enero de 1768 inauguraba el Anfiteatro Astley.

Llega a nuestras tierras

Faltaban el nombre de 'circo', que se lo pone su primer

Hubo iniciativas como la de Rafael Pla, creador del Circo Gran Fele

competidor, su antiguo asalariado Charles Hughes (1747-1797), y la introducción de los payasos, gracias al arlequín londinense Joseph Grimaldi (1778-1837), quien creó al 'clown' (de 'klunni', alguien rústico; por extensión, risible). Ahora nos tenía que llegar a la actual Comunitat Valenciana. Lo haría en las ciudades grandes, como vimos, en el formato teatro circo.

Pero las carpas no iban a faltar. En Madrid, ya se habían fundado los circos Olímpico (1830), Nuevo (1831) y Price (1881). Las provincias de la hoy Comunitat se convertirán, por supuesto, en receptoras ya de estos espectáculos. No obstante, se darían iniciativas importantes, como la del valenciano Rafael Pla Albiach (1956-2021), creador del Circo Gran Fele (hijo del Rafael Pla Soler, el ventríloco y artista de variedades Gran Fele, fallecido en 1973).

Las compañías

También el Circo Teatro Valencia (1914-1955), que hasta acogió espectáculos pugilísticos y taurinos. Si bien es cierto que somos más de asistir a la llegada de empresas no autóctonas,

el panorama doméstico no está para nada ayuno de iniciativas. Y no han dejado de aparecer compañías de aquí para nutrirlos: Acrobàcia Mínima, El Circòpodo, La Finestra Nou Circ, La Trócola Circ, Sargantana Circ Inclusiu.

Además, una Associació de Professionals de Circ de la Comunitat Valenciana (APCCV), nacida en 2011, y hasta un Gran Circo Wonderland, que surgía en Italia en 1978, pero que se estableció prontamente en València. Según el informe de 2022 del Circuit Valencià Cultural, la cuota de representaciones circenses es del 5,6%, muy lejana del 54,9% de las funciones teatrales. Pero la realidad es que, cuando el circo llega, ¿quién se resiste a su magia?

El Circo Teatro Valencia hasta acogió espectáculos pugilísticos y taurinos

Historias de fe y corsarios

Los templos de Xàbia poseen una rica intrahistoria que nos hablan de piratas, guerras de independencia y hasta de las desamortizaciones

FERNANDO ABAD

Imponente. Fortaleza. Si hasta se encuentra apuntalada por cañones. La iglesia de San Bartolomé, del XVI, declarada monumento histórico-artístico del Tesoro Artístico Nacional el 3 de junio de 1931, acaba seduciendo con la promesa de un pasado de ataques y defensas. De corsarios estrellándose contra sus sacros muros de piedra.

Uno no deja de imaginarse estas calles recorridas por el saltimbanqui pirata Burt Lancaster de 'El temible burlón' ('The Crimson Pirate', 1952) o la funambulista bucanera Geena Davis en 'La isla de las cabezas cortadas' ('Cutthroat island', 1995). Bueno, Xàbia no es ni la napolitana Ischia ni el maltés fuerte Ricasoli, pero les echa más de un aire. Y sí, lo de asociar los templos javienses con corsarios no anda descaminado. Veámoslo.

Cañones al suelo

Antes, aventemos dudas. ¿Lo de los cañones? Aunque San Bartolomé se nos presente algo más etérea al ser un edificio exento (no está pegado a ningún otro), y no encastrado en las viviendas, como, por ejemplo, la vilera y gótica iglesia de la Asunción, del XVI (reformada en el XVIII), su recio aspecto responde a los mismos motivos: el convulso Mediterráneo.

El templo principal de Xàbia se construía, de hecho, en una villa (lo es desde 1397) que había retranqueado su ubicación original, en las orillas mediterráneas, para ubicarse, fortificada, en el interior. No perdía, en las viviendas, el sabor marinero, pero aquí había que hacerse un tanto de camino para poder faenar. El santuario poseía, de hecho, almenas y otras defensas. Aunque los cañones no son suyos.

Guerras napoleónicas

Por la avenida de la Libertad cuando se transforma en la de Ultramar, se levantan los apartamentos El Castillo (sendos azulejos, a la entrada del complejo, lo recuerdan) y, antes, Torre del Castillo. Aquí hubo, efectivamente, una fortaleza, llamada



Las formas futuristas y orgánicas de Nuestra Señora del Loreto destacan en el barrio del puerto | Turisme Generalitat Valenciana

de San Martín, construida en 1560 según unos historiadores, o incluso en 1424, según otros. Torre defensiva en realidad, sucumbió finalmente, aunque no a los piratas.

Las crónicas apuntan al 1812, plena guerra de la Independencia (1808-1814) contra los invasores napoleónicos. Es el año en que se aprueba la efímera Constitución de las Cortes de Cádiz, 'la Pepa' (acontecía un 19 de marzo, San José). El edificio no aguantó, pero parte de la artillería iba a acabar adornando el templo xabiero, que, aunque perdiera parte de sus flecos defensivos (apenas había piratería), seguía conservando el gesto marcial.

Carácter defensivo

San Bartolomé, gótica valenciana de sobria decoración, salvo en las florituras labradas en piedra en las dos portadas, posiblemente levantada sobre una edificación anterior, representada por la torre-ábside (cabeceira) del XIV, reforzaba el carácter original defensivo al parapetar el convento de las Agustinas Descalzas, erigido en el XVII, y que,

tras su destrucción en la Guerra Civil (1936-1939), iba a convertirse a partir de 1946 en el actual Mercado de Abastos.

Pero los piratas, que atacaban aquí y allá, no solo se cebaban, o intentaban hacerlo, con el núcleo poblacional. Los saqueadores berberiscos (o amaziges, bereberes, de la Berbería, la zona costera del Magreb) azotaron las riberas mediterráneas desde el XV hasta prácticamente la primera mitad del XIX. Cuando no se les veía emborronar el horizonte, se decía: "no hay moros en la costa". Moros, que no es sinónimo de árabes, musulmanes.

A las afueras

Otro templo xabiero pudo sufrir también de su porción de

ataques corsarios. Aunque en este caso, en las afueras, extramuros. En concreto, el Santuari de la Mare de Déu dels Àngels, semillado en el XIV, el siglo de la peste, centuria de pandemias y que propició, por proliferación de rogativas, la construcción de numerosos santuarios. La de este la autorizaba el papa en 1374, a 160 metros sobre el nivel del mar.

Puede visitarse (si toca: sigue funcionando como edificio de culto y oración) tomando la carretera del Cap o cabo de Sant Antoni, a mano izquierda si se viene desde el mar (a la derecha está el camino del Quartel, o sea, el antiguo cuartel de carabineros, vigilantes de las costas). Aunque habrá que avisar de antemano que lo que hoy puede verse corresponde a las reformas efectuadas a partir de la reconstrucción de 1964.

Tiempos modernos

Nuestra Señora de Loreto seguramente nunca tuvo que bregar con piratas. Nació mucho después, en 1967, y bajo la inspiración renovadora del Concilio Vaticano II (1962-1965).

El galáctico templo, surgido en el más tradicional afloramiento costero xabiero (por el puerto), con entrada por la calle Pío X, se encuentra, con su aspecto de futurista quilla de barco, encastrado entre las clasicidades de las blancas viviendas circundantes.

Pero queremos piratas. Ya vimos que seguramente los sufrieron las Agustinas Descalzas. ¿Qué fue de la orden? Continuó: tras haber sido desamortizado el edificio original (usado desde 1841 para "escuelas, cátedra de latinidad, cárcel y pósito"), en 1946 se les construía el monasterio de San Felipe Neri y Santa Mónica. Lo abandonaban en 2003; hoy es el Centro de Día Santa María de Betania, pero su claro sabor indiano nos sigue retrayendo a tiempos corsarios.

Nuestra Señora de Loreto nació bajo inspiración del Concilio Vaticano II

San Bartolomé está en una villa que retranqueó su ubicación original

El castillo cayó en la lucha contra la ocupación napoleónica

ENTREVISTA > Alessandro Damiano / Pizzero (Milán, 15-enero-1985)

«Es cierto, el secreto está en la masa»

Damiano, en Xàbia hace más de una década, se proclamó campeón del mundo con una pizza gourmet

FERNANDO TORRECILLA

La pizza, tan sabrosa como deliciosa, es la comida más popular del planeta, habitual hasta en los rincones más insospechados. Su origen es italiano, concretamente napolitano, aunque la que se elabora en nuestra localidad no tiene nada que envidiar a la transalpina.

De hecho, Alessandro Damiano, copropietario de la Fabbrica della Pizza, se proclamó brillante ganador en la categoría a dúo del Campeonato del Mundo de Pizza, celebrado en Parma (Italia) del 9 al 11 de abril. Lo hizo junto a Daniele Conte -del restaurante Sorsi E Morsi de València- con una pizza gourmet.

La pareja presentó una propuesta que sobresalió por la calidad de sus productos, que fueron crema de setas y foie, alcachofas confitadas, tataki de wagyu, reducción de Pedro Ximénez y un toque final de crujiente de parmesano. Sin embargo, como remarca Alessandro, "el secreto siempre está en la masa".

¿Cómo se desarrolló el campeonato mundial?

En 2022, al ganar la primera edición del campeonato de España en pizza clásica, pude acceder a la selección española. Acudimos a Parma como parte de la selección nacional de pizzeros. Fueron tres días de competición, con más de setecientos concursantes.

El triunfo fue por parejas.

Exacto, fue una prueba a dos, en el que uno ejerció de pizzero y otro de cocinero (chef). Me ocupé de la masa, mientras Daniele hacía lo propio con los ingredientes.

Desarrollamos la idea en los últimos cinco meses y la adaptamos para que pudiera entrar en una pizza. En esta categoría hay que sorprender con técnicas de cocina y también de amasados.

¿Qué otros logros posees?

Obtuve el segundo premio en 2023 en el Campeonato del Mundo de Pizza Picante, que se hizo en Calabria, con una pizza compuesta de tomates Cherry, champiñones, chorizo de León, queso manchego y polvo de aceitunas.

¿Cuál es el secreto de vuestras pizzas?

La masa para mí es fundamental, porque cada uno le da



su toque personal. En la Fabbrica della Pizza he creado un mix de cuatro harinas que dejamos fermentar entre 24 y 36 horas. Puedes incorporar productos de altísima calidad, pero si la masa es mala... Sin duda, es el producto estrella de una pizza.

¿La pizza ganadora ya se puede consumir?

Estamos estudiando la forma de poderla vender, pues al contar con productos muy caros, el coste se eleva. En ocasiones el cliente no valora lo que vale esa pizza.

La que ganó en 2022, por ejemplo, llevaba gamba roja, cuyo precio es altísimo. La vencedora en el mundial contiene

carne de wagyu y otros elementos exclusivos que llevan una preparación específica.

¿Os la piden vuestros clientes?

¡Claro! No paran de demandarla. Por eso estamos mirando una fórmula para poder reducir el coste, manteniendo la misma calidad.

Nos frena que se tenga que pagar 35-40 euros por una pizza, aunque el concepto de pizza gourmet va más allá. Es "voy a comerme algo diferente".

¿Cómo fue el Campeonato de España?

Se ha celebrado también en abril, del 22 al 25, en el recinto ferial de Madrid. No pude participar al ser miembro de la

selección española, pero tuve un papel como juez de horno.

Quiero resaltar el segundo puesto que logró uno de nuestros trabajadores, George Virgil, quien plasmó perfectamente la idea de pizza del negocio. Estamos muy satisfechos.

¿De qué forma el jurado valora la pizza?

Antes de nada, señalar que el jurado lo conforman personas sumamente preparadas. Suelen ser chefs o maestros pizzeros con amplios conocimientos. Está el jurado de mesa, que son los que la prueban y valoran el conjunto de sabores de los ingredientes, la cocción de la masa y si es innovadora, es decir, si incorpora productos nuevos.

El de horno evalúa la preparación, la técnica y la seguridad del concursante, además de si comete errores o sigue las pautas correctas.

Cuéntanos cuál es la pizza más diferente que has hecho.

Seguramente la de gamba roja, comentada anteriormente. Con las cabezas confeccionamos un jugo para la salsa. Usamos caviar de lima, Cherry confitados y stracciatella aromatizada con piel de lima.

Que haya wagyu también es extraño, porque no te esperas carne en una pizza, y mucho menos ese tipo de carne. Para el mundial hicimos una masa particular con masa madre natural, gel de almidón y un prefermento biga.

¿La mejor pizza se hace en España o Italia?

En la Fabbrica della Pizza (ría). Hay varios estilos de pizza. En Italia hay más tipologías, mientras en España nos estamos poniendo al día. Las que nosotros elaboramos no son napolitanas, es un estilo nuestro, mío. La pizza jamás pasará de moda, siempre tendrá mercado.

«La victoria fue a dúo: me ocupé de la masa y Daniele Conte de los ingredientes»

«Puedes incorporar productos de altísima calidad, pero si la masa es mala...»

«Las pizzas que nosotros elaboramos no son napolitanas, tienen nuestro estilo»

ENTREVISTA > Pablo Alcaide / Cantante y músico (Malabo, Guinea Ecuatorial, 28-abril-1962)

«Lo más bonito para un artista es llegar al corazón del público»

El líder del grupo 'Saha', vecino de Xàbia, presenta 'Alcaid', un proyecto que incluye libro, CD, conciertos y talleres

FERNANDO TORRECILLA

Pablo 'Pol' Alcaide es un apasionado investigador de la música antigua y tradicional, la mediterránea, tan nuestra y del folclore, "la que es capaz de expresar nuestros sentimientos y tiene capacidad de envolvernos, de hacernos sentir bien".

Después de una vida muy nómada -Guinea Ecuatorial, Madrid, Barcelona, Ibiza..., lleva instalado en Xàbia más de una década, y ahora lanza, junto al grupo 'Saha' (salud en árabe), su último trabajo, 'Alcaid', un ambicioso proyecto, plural, que abarca un libro, CD, conferencias, conciertos, talleres...

"Siempre he creído en ese poder especial de transmitir con la música", remarca Pol, el 'feedback' que genera entre los artistas y el público para "llegar al corazón de la gente, lo más bonito para un artista".



Pablo Alcaide, al fondo, junto al resto del grupo 'Saha' en el Cabo de la Nao.

¿Por qué naces en Guinea?

Mi abuelo Eustaquio fue uno de los primeros colonos que llegó al país y, tras construir las carreteras originarias, se dedicó a las plantaciones de café y cacao.

Formó con los años una familia muy querida en Guinea, e incluso existe un parque denominado 'Alcaide', en nuestro honor.

Seguidamente te formas como músico.

Llegamos a Madrid en 1969, tras la independencia de Guinea, y con el tiempo nos trasladamos a Xàbia, a finales de los setenta. Anteriormente, en la capital ya había empezado a tocar la bandurria, aunque es en la provincia de Alicante donde me inicio musicalmente.

Poco después seguí estudiando guitarra, en este caso en el Conversatorio del Liceo de Barcelona.

«Soy educador social, desarrollando esa labor en diferentes áreas con la música como herramienta»

¿También estudiaste una carrera?

Sí, como educador social en la Universidad de Barcelona, labor que he desarrollado en diferentes ámbitos, empleando la música como herramienta. Han sido, sobre todo, propósitos educativos, talleres para niños con necesidades especiales.

Después regresé a Guinea para coordinar el área de música en el Centro Cultural Español de Malabo.

¿Cuáles eran entonces tus referentes musicales?

Precisamente en esos años comenzaron mis inquietudes por descubrir las danzas y músicas de la zona, que me llevaron a escribir un libro sobre la música tradicional de las tribus guineanas.

Eso derivó en un proyecto que posteriormente traje a España mediante exposiciones, conferencias, colecciones temáticas...

¿Cuándo regresas a Xàbia?

En 2011, también para ayudar a mis padres. Pronto hice varios conciertos como solista y otros proyectos, véase 'Arrels' (raíces), junto a Joan Bou, director de la banda del Instituto de Música de Xàbia.

Realicé asimismo unos talleres de creatividad en un colegio local y formé un grupo musical de jóvenes, en el que aparece mi hijo Omar, excelente guitarrista.

Háblanos de tu nuevo proyecto.

Representa el renacimiento de 'Saha', grupo que ya fundé en mi periplo ibicenco. Recibe el nombre de 'Alcaid', un juego de palabras entre mi apellido y los comisarios o emisores de la época de Al-Ándalus, que recibían ese nombre.

Nace a raíz del libro que elaboré como homenaje al folclore de la Comunitat Valenciana, que trata en uno de sus capítulos las influencias musulmanas en la música y los juglares que habitaron el territorio en los siglos XI y XII. Esta investigación implicó

realizar varias conferencias y la posterior edición de un CD.

¿Mezcla música árabe, sefardí y temas propios?

Sí, incorporando también interesantes temas celtas, griegos y turcos, además música andalusí y valenciana, del mediterráneo, nuestra gran pasión.

¿Qué nombre recibe el CD?

'Al-Azraq', creado en 2023 con temas propios para rendir tributo a esta figura clave en nuestra historia, un caudillo andalusí que a mediados del siglo XIII capitaneó tres enfrentamientos mudéjares en el sur del Reino de València.

El CD incorpora el tema en mozárabe 'Meu al habib', homenaje a Abú Isa Ibn, señor de la

Taifa de Murviedro y que procede, al mismo tiempo, del libro antes mencionado en el que saqué el libreto 'Juglares valencianos, reyes y leyendas'. Al propio Al-Azraq le hemos querido dedicar una canción. Recordemos que su figura representa el origen de las Fiestas de Moros y Cristianos de Alcoy.

Uno de los momentos cumbre fue el videoclip.

Está grabado en lugares emblemáticos de la zona, como el cabo de la Nao o el Portitxol. Quiso ser un reflejo del 'Mare Nostrum', este Mediterráneo que es un mar de culturas.

El videoclip se refiere a un tema muy popular y conocido en Grecia, Turquía y en otras zonas del Magreb, como Egipto.

¿Quiénes componen 'Saha'?

Aparte de yo mismo, que toco varios instrumentos, Andreu Juan (vientos), Ausiàs Morant (guitarra) y Borja Sarrión (percusión).

Dinos eso, precisamente, ¿cuántos instrumentos dominas?

Varios (ríe), todos de cuerda como guitarra, arpa, laúd, laúd árabe, mandolina, rabel, klemence (rabel turco)...

«'Al-Azraq' es el nombre que recibe el CD, y rinde tributo a esta figura tan importante de nuestra historia»

«En el cabo de la Nao y el Portitxol se grabó el videoclip y representa un homenaje al mar Mediterráneo»

Arriba l'orgànica!

La fracció més valuosa!

Té clau perquè és la fracció que més valor ens aporta al municipi.

**Contacta per la Clau al:
900 102 149, xabia@tetma.com,
Av. de Lepanto, 2 (oficina)**

IMPORTANTÍSSIM

Les bosses han de ser les bio compostables i no han de tenir material impropí que no siga matèria orgànica.

