

AQUÍ en Santa Pola

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

«Un sueño no se hace realidad por arte de magia; necesita sudor, determinación y trabajo duro» Colin Powell (militar y político estadounidense)

Baile



Santa Pola celebra su gran festival internacional de danza este febrero con galas y diversos talleres. **Pág. 4**

Salud



Ana Campellos remarca que todas las personas deberíamos meditar cada día mínimo siete minutos. **Pág. 29**

Gastronomía



La fogaseta forma parte imprescindible de la gastronomía dulce elaborada en Santa Pola. **Pág. 30**



Renovar la zona centro

Págs. 2 y 3

Danavox Brisa
OYE Y HAZTE OÍR

Una increíble tecnología diseñada para llevar la claridad sonora a niveles nunca antes imaginados. Diseñado para adaptarse desde pérdidas auditivas leves a profundas, con la mejor comprensión en ambientes ruidosos y conectividad Bluetooth®. Todo esto, sin sacrificar estilo o comodidad.

PRUEBA GRATUITA



**CENTRO ÓPTICO Y AUDITIVO
GRAN PLAYA**

96 669 12 08  644 66 72 82
Avda. Blasco Ibáñez, 25 Santa Pola
www.veryoirbien.es

Comienzan las obras para reurbanizar y acicalar la calle del Muelle

El Ayuntamiento espera renovar todas las vías del centro urbano de Santa Pola durante este mandato



Primeros días de las obras en la calle Muelle.

DAVID RUBIO

El pasado enero comenzaron las obras en la calle del Muelle, una de las arterias principales del centro tradicional de Santa Pola. La pretensión del Ayuntamiento es hacerla más accesible para los peatones, más cómoda para las terrazas de la hostelería que aquí se instalan habitualmente, y más estética a la vista.

“En nuestro programa electoral figuraba que íbamos a embellecer el centro. Hemos querido acometer ahora la calle del Muelle porque es la espina dorsal que une los paseos marítimos con la parte más central de la localidad” nos manifiesta Trini Ortiz, concejala de Urbanismo e Infraestructura.

Plataforma única

Una de las principales actuaciones consiste en igualar las aceras y la calzada en una plataforma única, con el fin de eliminar los desniveles. Así se pretende conseguir que los transeúntes caminen más cómodamente -especialmente aquellos que sufren algún tipo de discapacidad- dado que es bastante habitual ver a

muchos deambular por la calzada en esta calle, especialmente durante la temporada alta.

De igual forma se espera que las terrazas de los locales de hostelería, que se colocan en la calle del Muelle cuando se cierra al tráfico, puedan cohabitar mejor con el tránsito de peatones.

“La idea no es aumentar el número de terrazas, estarán las

mismas que ya había. Sin embargo ya no se pondrán en la calzada, sino que quedarán al mismo nivel que los transeúntes al ser todo el suelo una plataforma única” nos señala Ortiz.

Cabe señalar que actualmente el Ayuntamiento está redactando una nueva ordenanza para regular la ocupación de la vía pública en todo el municipio.

La Vila
MUEBLES & DECORACIÓN
REBAJAS
REBAIXES

Del 7 de enero al 28 de febrero.

HASTA FIN DE EXISTENCIAS



Mesa extensible patas deslizantes + estructura de acero. Disponible en blanco o gris. Medidas: 140/200 x 90 cm.

Antes 1.379€ Ahora 799€



Medida/Size: Ø120/160 cm.

Antes 1.359€ Ahora 799€

Mesa extensible tapa cristal blanco óptico.

Chaiselongue DESLIZANTE



Medidas: 265 x 90/155 x 100 cm.

Colores disponibles: MARENGO - PERLA - CHOCOLATE - BEIGE



Antes 856€ Ahora 599€



Mesa auxiliar chapa fresno. Medida/Size: Ø75 x 44,5 cm.

Antes 304€ Ahora 179€



Mesa auxiliar tapa cerámica blanca. Medida/Size: 60 x 60 x 42 cm.

Antes 315€ Ahora 189€



Mesa auxiliar chapa roble negro. Medida/Size: 50 x 50 x 55 cm.

Antes 292€ Ahora 139€

La calle tendrá una plataforma única quedándose las aceras y la calzada al mismo nivel

Mobiliario y luminarias nuevos

Por otra parte también se va a renovar el mobiliario urbano de la calle Muelle, colocándose bancos y papeleras nuevos. Igualmente se cambiará el arbolado existente.

El proyecto cuenta con un presupuesto de 520.000 euros, los cuales han sido íntegramente obtenidos a través de los Fondos Europeos a los cuales el Ayuntamiento se ha adherido, mediante el Plan de Sostenibilidad Turística en Destino impulsado por el Ministerio de Industria y Turismo.

Adicionalmente se está redactando otro proyecto para renovar también el alumbrado público de la calle, dado que este concepto no estaba recogido en la subvención europea y no se ha podido incluir en el mismo pliego. El equipo de gobierno municipal espera tenerlo licitado ya en breve para hacerlo coincidir con el resto de las obras.

“La calle va a quedar más bonita, porque todos los elementos van a renovarse y porque además la plataforma única luce mejor. Los puntos de luz se quedarán en los mismos sitios, pero las luminarias también serán nuevas” nos señala la edil de Urbanismo.



Tramo del municipio donde se van a realizar obras en los próximos meses.

Consenso con los comerciantes

Desde el equipo de gobierno municipal nos aseguran que todo ha sido consensuado con la Asociación de Comerciantes. “Nos reunimos con ellos una vez el técnico municipal tenía el pliego redactado, y les encantó” nos cuenta Ortiz.

El plazo estimado para la finalización de las obras es de tres meses, y se ha querido comenzar poco después de la Media Maratón con el objetivo de que la calle esté ya totalmente reurbanizada para la próxima Semana Santa.

Buscando subvenciones

El pasado año ya se realizó una actuación similar en la calle Hernán Cortés, así como se ensancharon las aceras de la calle Santa Isabel y la avenida Fernando Pérez Ojeda.

“Yo espero que en esta legislatura nos dé tiempo a embellecer todo el centro urbano. No sé si lo conseguiremos porque por desgracia la Administración es sumamente lenta para todo, pero lo vamos a intentar” nos comenta Ortiz.

Con este fin la concejala de Urbanismo nos asegura que el Ayuntamiento está trabajando

para concurrir a otras subvenciones económicas. “Intentaremos conseguir más financiación europea, y si no pues todo se realizará igualmente con fondos propios municipales” nos asegura.

Se mantiene la semipeatonalización

A lo largo de estos próximos meses la calle del Muelle sufrirá diversos cortes de tráfico de forma intermitente, según vayan avanzando estas obras.

Una vez recuperada la normalidad, se volverá a aplicar la habitual fórmula de semipea-

tonalización en el tramo más cercano a la Glorieta de esta transitada vía. Esto significa que quedará restringida a la circulación de vehículos solo durante algunas horas en fines de semana y festivos durante la temporada baja, y también entre semana durante el verano.

“El compromiso de la alcaldesa con los comerciantes y vecinos es que las calles del centro no se peatonalicen completamente, sino que se mantengan abiertas al tráfico rodado salvo en momentos concretos” nos manifiesta la edil Trini Ortiz.

Se espera que las obras finalicen antes de Semana Santa

«Quedará una calle más bonita con el mobiliario y el alumbrado nuevos» T. Ortiz (Urbanismo)

«Una vez recuperada la normalidad, se volverá a aplicar la habitual fórmula de semipeatonalización»

Cruceros24

Más de 16 cruceros al año con traslado desde Elche
 Tu agencia de viajes con 26 años de experiencia
 Cruceros largos y cortos - Cruceros por todo el mundo - Expertos en vueltas al mundo - Cruceros de lujo - Cruceros fluviales

Facebook Cruceros24

Contacta con nosotros para recibir las mejores ofertas. WhatsApp 633 474 012

ENTREVISTA > María Palazón / Directora del Festival Internacional Mou-te de Danza (Elche, 27-diciembre-1991)

«El Mou-te es una gran oportunidad para salir de nuestra zona de confort»

Santa Pola celebra su gran festival internacional de danza este febrero con galas y diversos talleres

DAVID RUBIO

El Festival Internacional Mou-te de Danza cumple una década. Se trata de unos de los eventos culturales que más público congrega cada año en Santa Pola, aun celebrándose en temporada baja. Desde principios de febrero ya se organizan algunos actos oficiales, si bien el momento álgido serán las galas del 21 y 22 de febrero. Se puede consultar la programación completa en turismosantapola.es.

Conversamos con su fundadora y directora, María Palazón, quien reside desde hace años en nuestra localidad y regenta la academia Fem Dansa. Enseguida percibimos en ella que continúa manteniendo la misma ilusión del primer día por convertir a Santa Pola en el epicentro de la danza durante estas fechas.

¿Cómo surgió este festival allá por 2015?

Cuando abrí la escuela Fem Dansa tuve la curiosidad de congregar a todas las escuelas de la provincia, para vivir un día mágico entre nosotros juntando diferentes disciplinas como danza clásica, contemporánea, urbana, latina, española, etc. Muchas veces los bailarines estamos enfocados en un solo estilo, y es interesante que salgamos de nuestra zona de confort para probar nuevos caminos. El cuerpo y la mente pueden disfrutar mucho de esta experiencia.

Diez años más tarde creo que se ha conseguido este objetivo. Es una convivencia muy bonita. Muchas veces las escuelas no nos conocemos demasiado entre sí, y a raíz de este festival incluso surgen nuevas oportunidades laborales para los profesores en el sector.

A lo largo de estos diez años el festival ha evolucionado y ahora incluso hay diferentes actividades durante todo el mes...



Al principio era básicamente una jornada de congreso internacional y una gala de clausura con las escuelas participantes. Sin embargo cada año hemos ido metiéndole más cosas para hacer más grande el evento. Así fueron surgiendo los distintos talleres, y actualmente incluso tenemos algunos de tipo educativo en los que participan profesionales como psicólogos, médicos, fisio-

terapeutas, etc. que tanto ayudan a que un bailarín pueda crecer.

Por otra parte el año pasado incorporamos los 'Domingos en danza', para llevar la danza a la calle realizando actuaciones en diferentes puntos de la ciudad. La verdad es que tuvo una acogida increíble con la plaza siempre llena. Estoy muy contenta con la aceptación ciudadana que está teniendo este festival.

¿Qué novedades hay este año?

Se van a realizar diversos talleres socioculturales con asociaciones sanitarias tanto de Santa Pola como de la provincia. Son entidades dedicadas a enfermedades como la fibromialgia, la esclerosis múltiple, el alzhéimer, etc.

Dicen que la danza también tiene cualidades terapéuticas en algunos casos.

Sinceramente para mí la danza es una calidad de vida. Cuando te metes dentro de una sala... tienes una hora totalmente tuya en la que te dejas en el exterior todos los problemas que tengas.

¿Cuántas escuelas se espera que participen en esta edición de 2025?

En estos momentos tenemos ya apuntadas veintidós escuelas para la gala del viernes 21 en la Glorieta, y veinticinco para el sábado 25 en la gala del pabellón municipal Lara González. Además en los talleres participarán también otras escuelas diferentes. En total sumamos unos trescientos participantes.

Aparte de enriquecer a los bailarines, ¿este festival también suele animar a iniciarse a aquellos que somos inexpertos en estas lides?

Sí. Siempre hay gente que tiene un cierto pudor en probar la danza, pero que cuando acude al festival le encanta. Allí no vamos a juzgar a nadie, está para aprender. Queremos que venzáis, que disfrutéis del momento, y que luego os apuntéis a una escuela de danza en la ciudad en la que residáis.

Para cualquier persona que esté interesada en apuntarse puede contactar con nosotros por email en congresodanzasantapola@gmail.com, por Instagram ([moute_dance](https://www.instagram.com/moute_dance)) o llamando por teléfono a la escuela Fem Dansa. Incluso pueden venir ese mismo día, hasta completar aforo.

Este enero estuvisteis en Madrid promocionando el Festival Mou-te con motivo de Fitur. ¿Qué tal fue la experiencia?

Estamos muy agradecidos por ello al Ayuntamiento; tanto a la alcaldesa, Loreto Serrano, como a los concejales. Nuestros

«Este año se realizarán talleres socioculturales con diversas asociaciones locales y provinciales»

alumnos están acostumbrados a competir bajo el nombre de la escuela, pero en esta ocasión estaban contentísimos porque pudieron acudir a Madrid representando a su propio pueblo como es Santa Pola.

Fitur ha sido un escaparate muy grande porque estuvimos en la plaza de Callao por donde pasa muchísima gente, junto a ese cubo LED que pusieron proyectando vídeos de la edición anterior del festival. Mucha gente nos preguntaba que era todo aquello, y nosotros aprovechábamos también para hacer promoción de Santa Pola con su gastronomía, sus playas y todos sus atractivos.

En general, ¿cómo ves el momento actual de la danza en Santa Pola y en nuestra provincia?

Aparte de ser profesora actualmente yo también tengo una compañía de danza llamada Marroch, formo parte de otra compañía de danza aérea y me llaman de diversas escuelas para dar cursos. Estoy recorriéndome el mundo con mi profesión, así que sinceramente no me puedo quejar.

Creo que en Santa Pola se nota que hay una escuela activa. Además éste es un sitio con mucha cultura, y eso se percibe en los teatros. Porque siempre ha costado llevar público a los espectáculos de danza, pero aquí cada año veo más.

«Cada vez veo más público en los espectáculos de danza de Santa Pola»

«Estoy muy contenta con la gran aceptación ciudadana que está teniendo este festival»

Wow



...hay más Costa Blanca de la que imaginas.

f @ X d y www.costablanca.org



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

No es no... o sí

Pedro Sánchez va camino de cumplir siete años consecutivos en el poder, desde el 1 de junio de 2018 cuando salió adelante la moción de censura presentada contra Mariano Rajoy, y lo ha hecho con la 'habilidad' de pactar para conseguir la mayoría parlamentaria suficiente.

Cambios de opinión

Pongo entre paréntesis lo de la habilidad porque tras las elecciones de abril de 2019 decidió que votáramos de nuevo, ya que no quería gobernar con Pablo Iglesias: "los españoles no dormiríamos tranquilos con Iglesias en el Gobierno". Pero tras las celebradas en noviembre de ese mismo año no solo se abrazó a él, sino que lo nombra vicepresidente e integrante de la comisión del Centro Nacional de Inteligencia (CNI).

Luego los tribunales echaron para atrás este último cargo, como está pasando con la amnistía a Puigdemont, y como ha ocurrido con otros nombramientos más que cuestionables, pero las cesiones políticas estaban ahí.

Casi progresista

Tras las últimas elecciones, con el PP como fuerza más votada, volvió a resurgir la 'habilidad', esta vez para crear un gobierno llamado progresista aunque para ello haya que pactar con el PNV o la ultraderecha secesionista de Junts.

De nuevo previamente era inviable negociar con el prófugo Puigdemont, del que Sánchez decía "traeremos de vuelta para que rinda cuentas ante la justicia" y afirmaba que "la amnistía no cabe, porque supone el olvido".

Todas las instituciones

Pero poco a poco, con esos 'cambios de opinión' (como él los ha denominado) sobre lo que promete antes y lo que hace después, lo que sí ha podido hacer es abarcar todas las instituciones poniendo al frente a personas de su máxima confianza, algunos de ellos ministros que habían cumplido ya su papel.

De esta forma ha conseguido el control directo del Tribunal de Cuentas, Tribunal Constitucional, Banco de España, Fiscalía, RTVE, CIS... e incluso colocando a otra ministra como vicepresi-



denta de la Comisión Europea, aunque para ello se de luz blanca a otros nombramientos de la extrema derecha.

También el partido

Dentro del partido el poder no se queda ya en Madrid, ahora las comunidades autónomas van teniendo como responsable socialista a quienes todavía son ministros, abarcando así también esta parte importante del PSOE y posicionándose para competir en las elecciones de 2027.

Podríamos igualmente hablar de los representantes españoles en el extranjero, nuestros embajadores, cuyos nombramientos han sido criticados por la Asociación de Diplomáticos Españoles (ADE). O incluso de las empresas privadas, como el control de Telefónica cuyo presidente ha sido nombrado desde el Gobierno.

Sindicatos contra la oposición

Y no acaba ahí esa enorme capacidad de posicionar peones en todos los centros de control.

'Gracias' a que la vicepresidenta Yolanda Díaz aprueba normativas y subidas solo pactando con los sindicatos (es decir todos a una en lugar de arbitrar entre las partes sin posicionarse, es como un árbitro de fútbol que arbitrara jugando dentro de uno de los equipos) los sindicatos están en deuda, y han salido a la calle a manifestarse contra quien no gobierna, la oposición, algo inédito.

Control de la oposición

Esa habilidad hay que reconocérsela. Ha conseguido controlar hasta a la oposición. Con esa estrategia de salir todos los ministros en tromba con un slogan monotemático distinto cada día, siempre atacando al PP (aunque pierdan propuestas por sus socios de gobierno) y siempre con argumentos simplistas (para que calen) han puesto al principal partido de la oposición en una postura absurda.

Digo absurda porque se dejan llevar por el día a día y salen a defenderse de esos ataques, o contraatacan pero igualmente sobre los mis-

mo argumentos del ataque que toque ese día, en lugar de seguir su camino, su argumentario y su política sin salirse de su línea y sus objetivos.

Es decir: al final ha conseguido 'llevarlos al huerto'. Solo queda cambiar la Sesión de Control al Gobierno por la Sesión de Control a la oposición, y el círculo quedaría cerrado.

Todos menos Puigdemont

Conseguido todos a una y uno por encima de todos solo una parte se le escapa de la ecuación: Carles Puigdemont. El partido independentista (Junts) a quien España no le interesa, según sus propias palabras, con solo siete diputados sobre los 350 del Parlamento y con un presidente huído de la justicia española, está consiguiendo que el gobierno baile al son que él toca.

En este caso no ha valido la capacidad de cambiar de opinión, el darle todo lo que ha ido pidiendo desde la amnistía a decir que los jueces han prevaricado, y todas las cesiones a Cataluña de manera constante, a la carta. Puigdemont ha cogido eso y lo ha dado la vuelta a su favor.

El mandatario, en su propio exilio por no afrontar sus responsabilidades ante la justicia, marca el ritmo. Lo pudimos ver hace muy poco: el domingo 26 de febrero el decreto omnibus no se iba a cambiar, como afirmaba vehementemente Pedro Sánchez en el cierre del congreso regional del PSOE en Canarias, y repetían todos los ministros. El lunes día 27, a petición de Junts, se cambió.

No es no, sí es sí...

Ahora estamos con algo tan imprescindible como los Presupuestos Generales del Estado, la principal ley: "Sin presupuestos no hay nada que gobernar. Un Gobierno sin Presupuestos es tan útil como un coche sin gasolina" le decía Sánchez a Rajoy en 2018. Pensar que Junts va a apoyarles y perder su posibilidad de seguir 'jugando' con el ejecutivo español, parece poco probable.

Y para otro mes hablaremos de este 'no es no...' o sí del Gobierno dependiendo de lo que me interese, a la dureza del 'solo sí es sí...' o no de Errejón cuando es a él a quien le toca.

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 Sant Joan
D.L. AQUÍ en Sant Joan: A 602-2024

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 Nucia
D.L. AQUÍ en LA NUCIA: 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



Manuela Guilabert
BAJO VINALOPÓ



Fabiola Zafra
VEGA BAJA



Fernando Torrecilla
ALCOY



Javier Díaz
MEDIO VINALOPÓ



Nicolás Van Looy
MARINA BAIXA



Carlos Forte
VILLENÀ



Fernando Abad
PROVINCIA



Adrián Cedillo
VALÈNCIA



Alejandro Pla
VALÈNCIA



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Pedro Mateo
CREATIVIDAD



Miguel Asensio
DIBUJANTE



M.I. AYUNTAMIENTO DE
UTIEL

AQUÍ
en **Utiel**

AQUÍ
grupo de comunicación

y el mejor mentalista del mundo: Javier Botía

Presentan un evento solidario con el 100% de los ingresos destinados a los damnificados por la DANA



100.000
ESPECTADORES
NO SE LO EXPLICAN

JAVIER BOTIA
EL SHOW
DE LOS FENÓMENOS PARANORMALES

9 de marzo
19:30 h
Teatro Rambal
Utiel

Entrada:
donación de
5, 10 o 20 €



Fila 0
para quienes no puedan
asistir y quieran
apoyar la causa:
(Cajamar)

ES92 3058 7015 7427 3200 0168
(gestionada por el Ayto. de Utiel).

COLABORAN:



¿Los extracomunitarios deberían pagar más impuestos por comprar vivienda?

División de opiniones sobre cómo afectaría a la provincia de Alicante la medida fiscal propuesta por el Gobierno sobre la adquisición de inmuebles por extranjeros

DAVID RUBIO

El Gobierno de España ha anunciado un paquete de doce medidas relacionadas con el acceso a la vivienda. Algunas de las más destacadas son eliminar el IRPF a aquellos propietarios que pongan sus residencias en alquiler por debajo del precio de mercado, o elevar el IVA a los apartamentos turísticos.

No obstante hay una propuesta concreta que afectaría especialmente a la provincia de Alicante. En su comparecencia desde Moncloa el presidente Pedro Sánchez también anunció un considerable aumento fiscal a los extranjeros extracomunitarios no residentes en España que adquieran una vivienda, hasta incluso el doble del gravamen actual.

Inflación inmobiliaria

Es evidente que actualmente nuestro país padece un grave problema de acceso a la vivienda con unos precios que no dejan de aumentar y aumentar. Lejos de resultar una excepción, la Costa Blanca es precisamente una de las zonas que está sufriendo un mercado inmobiliario más tensionado.

Según el portal idealista.com la venta media del metro cuadrado en la provincia alicantina se está pagando a 2.364 euros, cuando hace un año eran 2.055 euros. La localidad más cara es Moraira (4.000 €/m²) mientras que la más barata es Callosa de Segura (617 €/m²).

Si buscamos alquileres, el tema no mejora demasiado. El precio medio del metro cuadrado ronda los 10,9 euros como media provincial, por los 9,9 €/m² de hace un año. Benidorm se lleva el primer puesto en este ranking con 15,1 €/m², mientras que los precios más asequibles los encontramos en Almoradí (6,6 €/m²).

Ahora bien, ¿esta medida de gravar más a los extracomunitarios que compran inmuebles en la Costa Blanca facilitará el acceso a la vivienda para los alicantinos?



Hacia la mitad de la población censada en Torrevieja es extranjera.

Los políticos se muestran divididos al respecto.

Medida contra la especulación

“Nos encontramos en una situación de emergencia habitacional que implica tomar decisiones urgentes y expeditas con consecuencias inmediatas. La gente no puede esperar, y no solo la juventud. Evidentemente no hay una fórmula mágica que lo vaya a arreglar todo, pero tenemos que apostar por medidas audaces y valientes como ésta” nos asegura Txema Guijarro, diputado alicantino por Sumar.

Desde dicha formación consideran que este nuevo impuesto ayudará a evitar que fondos extranjeros compren viviendas en España con el único fin de especular, así como que proliferen más apartamentos turísticos en manos foráneas.

“Estos grandes capitales están expulsando a los alicantinos de sus barrios. Llevamos una década peleando por recuperar la fachada litoral sur de Alicante, y temo que cuando al fin lo con-

sigamos se acabe llenando todo San Gabriel o Benalúa de Airbnb. Esta gentrificación ya está muy presente en Madrid o Barcelona, y si no hacemos algo los siguientes somos nosotros” nos manifiesta Guijarro.

Así pues, según su parecer, la política fiscal es una buena herramienta para desincentivar comportamientos especulativos. “Nuestro objetivo es que la vivienda sea un muy buen negocio para quien quiera usarla para residir, pero muy malo para quien quiera forrarse” nos aduce el diputado.

Críticas de la oposición

Por su parte, la derecha se ha mostrado totalmente contraria a esta medida. “El problema de la vivienda no lo están generando los extracomunitarios. No es ninguna solución criminalizar a personas que quieren invertir en nuestra provincia. Nosotros somos muy receptores de residentes británicos, que son ciudadanos ejemplares que vienen para convivir y generar riqueza” nos señala el ilicitano Juan de Dios Navarro, diputado provincial de

Residentes Internacionales por el PP.

Navarro considera que esta nueva fiscalidad no evitará la proliferación de apartamentos turísticos ilegales en la Costa Blanca, aduciendo que la gran mayoría de sus propietarios son españoles o comunitarios.

“Proponer esto es desconocer la realidad de Alicante, dado que estas viviendas que se pretenden gravar jamás van a convertirse en turísticas. Son personas que vienen a pasar muchos meses aquí. De hecho tenemos más de 400.000 residentes extranjeros, lo cual supone hacia el 20% de nuestra población” nos apunta Navarro.

Críticas del sector inmobiliario

La Asociación Provincial de Promotores Inmobiliarios de Alicante (Provia) también se ha manifestado en contra de este incremento fiscal, aduciendo que no existe una relación directa entre las ventas a extracomunitarios y los problemas de acceso a la vivienda.

“Las casas que suelen comprar los extracomunitarios no responden a las necesidades habituales que tenemos los alicantinos. Normalmente tienen una ubicación, precio y diseño totalmente diferentes. Evitar que se las podamos vender no va a solucionar absolutamente nada” nos argumenta Jesualdo Ros, secretario general de la entidad.

Ciertamente en muchas ocasiones los extranjeros que deciden vivir en la Costa Blanca se establecen en grandes urbanizaciones alejadas de las urbes, donde la presencia de residentes españoles es casi testimonial. Por ello desde Provia piden al Gobierno excluir a estas zonas dedicadas al turismo residencial. “Al menos así podríamos centrar el tiro” nos aduce Ros.

Desde Sumar rechazan esta idea intermedia. “Es un argumento banal decir que estas viviendas no pertenecen al mismo mercado, porque las tensiones en el sector inmobiliario siempre se trasladan. Esto es la gentrificación, es decir que se concentren en determina-

El m² se paga en la provincia de Alicante 300 euros más caro que hace un año

**«Esta medida ayudará a que los alicantinos no seamos expulsados de nuestros barrios»
T. Guijarro (Sumar)**

**«Criminalizar a los extracomunitarios que quieren residir aquí no solucionará nada»
J. D. Navarro (PP)**

das zonas expulsando a la población autóctona al hacer subir los precios. Argumentar esto, es no entender de economía” nos apunta Guijarro.

Inversión en riesgo

En 2023 un total de 17.000 viviendas fueron adquiridas por extracomunitarios no residentes en España, lo cual supone un 2,6% de las operaciones inmobiliarias realizadas. No obstante Provia estima que esta medida supondría una bajada de sobre el 8-12% de las ventas en la provincia de Alicante, lo cual se traduciría en una pérdida de inversión en torno a los 1.200 millones de euros.

“Esta medida nos perjudicará incluso más que a otras provincias turísticas competidoras como Málaga, Baleares o Canarias ya que aquí tenemos muchos más compradores procedentes de mercados como Reino Unido, Noruega, Rusia, Ucrania o Suiza. Además, esta pérdida económica no solo la notará el sector inmobiliario, porque indirectamente esto genera puestos de trabajo en sectores como la decoración, la jardinería o muchos otros servicios” nos advierte Ros.

El diputado Guijarro reconoce que este aumento fiscal supondrá un perjuicio económico para algunos sectores turísticos, pero aún así defiende que es necesario para el bien común. “Turismo ya tenemos, y la política es el arte de elegir cuál es nuestra prioridad. Este modelo de desarrollo habido en nuestra provincia ha terminado por fagocitar gran parte del bienestar de su propia población. A la larga es insostenible seguir así” nos señala.

Inmigrantes pobres

Cabe señalar que este impuesto, según ha anunciado el Gobierno, solo se aplicaría a personas extracomunitarias no residentes. Esto en principio excluiría a aquellos inmigrantes que ya llevan un tiempo establecidos en España, lo cual es el caso de la mayoría que proceden de países económicamente menos desarrollados como Marruecos, Argelia, Colombia, Venezuela, Ecuador, etc.

No obstante los críticos advierten que esto podría perjudicar también a personas recién llegadas de estos países. “Es verdad que en la mayoría de los casos este tipo de inmigrantes, que llevan poco tiempo en España, aún no suelen disponer del poder adquisitivo suficiente como para



Moraira es la localidad de la Costa Blanca con los precios del mercado inmobiliario más elevados.

comprarse una casa. Aún así, al ponerles este límite puedes acabar agravando su situación” nos apunta Ros.

“Desde mi punto de vista esta medida tiene claros tintes xenófobos, ya que Sánchez pretende castigar a quién quiere venir a residir a España para usarlos como chivos expiatorios del problema de la vivienda”, considera Navarro.

Posible efecto boomerang

Al anunciarse esta subida fiscal, también se especuló con la posibilidad de que generase ‘un efecto Boomerang’ antes de su aprobación. Es decir, que muchos extracomunitarios se apresuraran a comprar una casa en España cuanto antes para ahorrarse impuestos.

No obstante, desde Provia nos aseguran que este fenómeno no se está produciendo. “Con este tipo de anuncios, estamos mandando un mensaje de que España no es un país amigo de los extranjeros. Esto enseguida desincentiva el mercado. Es una publicidad malísima que salgamos en la prensa extranjera por esto” nos advierten.

Pendiente de aprobación

Aún con todo, esta pretendida subida fiscal todavía no ha sido aprobada en el Congreso de los Diputados. Bien es sabido que la situación parlamentaria del Gobierno de coalición formado por PSOE y Sumar no es de mayoría absoluta. Con el PP y Vox posicio-

nados claramente en contra, parece que todo dependerá una vez más de partidos regionales como Junts, PNV, Esquerra, Bildu, etc.

“Debemos ser capaces de pactar con la mayoría de la inversión. Desde luego no tengo ningún tipo de esperanza con las derechas nacionales, porque ellos van a tumbar toda acción del Gobierno. Su lógica para resolver el problema de la vivienda es ‘liberalicen y liberalicen’, mientras que la nuestra es justo la contraria ‘regulen, regulen’. Aquí no nos vamos a encontrar” nos comenta Guijarro.

“Por supuesto el PP votará en contra, y de hecho creo que esto no se aprobará. Me parece más bien una nueva cortina de humo. En cualquier caso, me cuesta entender que el PSPV apoye esta medida de Sánchez, especialmente aquellos alcaldes socialistas de municipios cuyos residentes internacionales superan el 50% de la población”, nos señala Navarro.

Golden Visa

Lo que sí sabemos con certeza es que la desactivación de la conocida popularmente como ‘Golden visa’ se producirá el próximo abril. Esto significa que aquellos extranjeros que compren un inmueble valorado en más de 500.000 euros en España no obtendrán automáticamente el permiso de trabajo y residencia en nuestro país, como venía ocurriendo hasta ahora.

El Gobierno impulsó esta medida alegando que también ayu-

dará a luchar contra la especulación inmobiliaria. “Creo que esto también ayudará a que la provincia de Alicante no se convierta en un nido de especuladores. Debemos dejar de incitar a que vengan estos grandes capitales que nos expulsan de nuestros barrios. Además no podemos decirles a los extranjeros que llegan aquí a ganarse el pan que, si no vienes con medio millón de euros, no eres nadie” considera Guijarro.

Sin embargo desde el sector inmobiliario opinan que esto tampoco contribuirá a solucionar el problema. “Quien se puede comprar una vivienda de un millón de euros, no le está quitando la casa a alguien con dificultades de acceso a vivienda. Además las grandes inversiones inmobiliarias que se realizan en Alicante no suelen estar motivadas por conseguir un visado. De hecho los ciudadanos de Noruega o Suiza ya disponen de libertad de movimientos al estar en el espacio Schengen. Esto es bastante postureo” nos apunta Ros.

Otras soluciones

Dado que dos de nuestros tres entrevistados se posicionan totalmente contrarios a estas medidas propuestas por el Gobierno, les hemos preguntado cuáles consideran que serían las respuestas adecuadas al evidente problema de acceso a la vivienda que padecemos.

El diputado provincial Navarro opina que las acciones acom-

tidas por la Generalitat Valenciana pronto empezarán a surtir efectos. “La mejor solución está en el Plan Vive que ha puesto en marcha el presidente Mazón para incentivar la construcción de viviendas de protección oficial. En ningún caso es perseguir a quien quiere invertir en esta tierra” nos señala.

Respecto a Ros, considera que la clave radica en ofrecer más facilidades administrativas para construir. “Nos falta suelo urbanizable, dado que tenemos políticas cada vez más restrictivas. La burocracia hace que se tarden décadas en sacar un plan general de ordenamiento. Y cuando al fin podemos edificar, nos enfrentamos a infinitos requisitos de medioambiente, habitabilidad, seguridad, etc. Al final te obligan a hacer viviendas equiparables a un Lamborghini... pidiéndote precios de un Skoda” nos asegura.

Igualmente el secretario general de Provia demanda una rebaja fiscal. “Ahora mismo hacia el 30% de lo que pagas comprando una vivienda son impuestos. Simplemente si quitaran el IVA a jóvenes y personas con poco poder adquisitivo, o al menos les permitieran fraccionarlo en plazos, eso ayudaría muchísimo” nos apunta.

Para realizar este reportaje también hemos intentado entrevistar a algún representante del PSOE de la provincia de Alicante, pero no hemos conseguido obtener dicha entrevista.

Según Provia esta subida fiscal supondría la pérdida de 1.200 millones de euros de inversión anual para Alicante

**«Tendría más lógica excluir de esta medida fiscal a las zonas de turismo residencial»
J. Ros (Provia)**

En abril dejará de estar activa la ‘Golden visa’

La provincia de Alicante saca músculo turístico en Fitur 2025

El Patronato Costa Blanca presentó su nueva campaña promocional 'WOW' en la feria internacional de Madrid

DAVID RUBIO

Como cada enero, una importante delegación alicantina acudió a la Feria Internacional de Turismo (Fitur) que se celebra anualmente en Madrid. Considerada por medios especializados como una de las ferias más importantes del mundo en este sector, los alicantinos allí presentes trataron de promocionar los muy variados atractivos turísticos que tiene nuestra tierra.

En 2024 se alcanzaron cifras récord de visitantes, con más de 18 millones de pasajeros que aterrizaron en el Aeropuerto de El Altet, siendo tres millones más que en el año anterior. La ocupación hotelera también aumentó cuatro puntos en nuestra provincia hasta un 78% e incluso se calcula que el turista medio gastó un 4% más cada día.

Mostrando nuestra diversidad

Con el fin de continuar mejorando estas estadísticas, el Patronato Costa Blanca de la Diputación de Alicante presentó en Madrid su nueva campaña turística para 2025, denominada 'WOW'.

"Queremos que la gente se asombre y diga 'wow' al descubrir nuestros productos turísticos. Ya sea un senderismo en un entorno natural, un patrimonio cultural único o una cata de vinos de Alicante. Tenemos una gran diversidad y queremos que nuestros visitantes disfruten del 'sol y playa', pero que también se enamoren de nuestro interior, nuestras tradiciones y de nuestra cultura" declaró el presidente provincial, Toni Pérez.

Para ello se instaló un cubo gigante de pantallas LED en plena plaza de Callao bajo el nombre de 'Espacio Tecnológico Costa Blanca'. Aquí se proyectaron vídeos promocionales de diversos eventos culturales como las Hogueras de San Juan, la Semana Santa de Crevillent, los Moros y Cristianos de Elda, el Festival de Cine de L'Alfàs del Pi, etc. que captaron las miradas de muchos de los transeúntes que caminaban por esta céntrica zona madrileña.

Degustando vinos y productos típicos

De igual forma en el Kitchen Club de la capital española se organizó una gran degustación gastronómica de productos alicantinos,



El alcalde, Luis Barcala, y el presidente provincial, Toni Pérez, presentan la Capital Gastronómica de 2025.

denominada 'Costa Blanca Wine Experience'. Así pues, los asistentes pudieron probar vinos de hasta trece bodegas diferentes del Alto y Medio Vinalopó así como de la Marina Alta y Baixa.

"Tenemos unos vinos de inigualable calidad con diversas variedades, texturas e intensidades. Unos caldos que, año tras año, atesoran distinciones nacionales e internacionales" manifestó el presidente de la Diputación.

En este acto público también se exhibieron platos típicos de nuestra tierra. Dicha iniciativa se replicó durante los siguientes días en el propio recinto de Ifema (sede oficial de Fitur), con degustaciones de pulpo con perlititas de Pilar de la Horadada o de crema de algarroba de San Miguel de Salinas entre otros productos.

De igual manera junto al expositor de la Costa Blanca se realizaron diversas exhibiciones públicas de folclore, como un baile de jota típica de Benejúzar o una Danza del Corpus de Orihuela. También hubo tiempo para realizar una demostración de cañizo organizada por El Poble Nou de Benitatxell.

En 2024 se batieron récords de cifras turísticas en la Costa Blanca

Alicante Capital Gastronómica

Como viene siendo habitual, algunos de los principales municipios de la provincia también enviaron sus propias delegaciones a Fitur. Respecto a la capitalina, se quiso hacer especial hincapié en la nueva condición de la ciudad de Alicante como Capital Gastronómica española en este 2025 bajo el lema 'Mediterráneo a la mesa'.

"Ésta es una oportunidad única para posicionarnos como un destino turístico de calidad. Queremos difundir nuestra gran riqueza gastronómica y cultural tanto en España como en el extranjero" declaró el alcalde Luis Barcala.

De hecho uno de los momentos que atrajo más atención en Fitur fue la escenificación de un 'traspaso de poderes' entre los alcaldes de Alicante y Oviedo, dado que dicha ciudad asturiana fue la Capital Gastronómica de 2024.

Asimismo el Patronato Municipal de Turismo de Alicante aprovechó la ocasión para presentar algunos de los actos gastronómicos que se pretenden realizar

Se organizó una gran degustación de vinos procedentes de 13 bodegas alicantinas

a lo largo de este año como un congreso nacional, los Premios Nacionales de Hostelería, la semifinal del concurso a los Mejores Cocinero y Camarero del año, o la Noche de Estrellas y Soles en Tabarca.

Cine y tauromaquia

Aparte de la gastronomía, la delegación del Ayuntamiento de Alicante preconizó algunos otros atractivos de la ciudad. En este sentido se puso bastante énfasis en el turismo cinematográfico, promocionando el Festival de Cine que se celebra en mayo y firmando públicamente un convenio con la Conselleria de Innovación para estrechar la colaboración con La Ciudad de la Luz en búsqueda de captar rodajes de producciones audiovisuales.

Del mismo modo se presentó una nueva herramienta virtual que permite sentir de primera mano el recorrido que realizan las reses en la Plaza de Toros hasta la arena cuando participan en una corrida. Esta experiencia se puede disfrutar en el Museo Taurino.

"Todas nuestras acciones promocionales están encaminadas a capturar un turismo de calidad

sostenible y sostenido en el tiempo, dado que estamos convencidos de que ésta es nuestra mayor responsabilidad" manifestó Barcala.

Acuerdo sobre los apartamentos turísticos

Por otra parte, cabe señalar que durante estos mismos días se llegó a un acuerdo entre la Generalitat Valenciana y la Federación de Municipios para ceder a aquellas localidades que lo soliciten las competencias de sancionar a los apartamentos turísticos ilegales.

Precisamente los alcaldes de Alicante (Luis Barcala), Elche (Pablo Ruz), Benidorm (Toni Pérez) y Torrevieja (Eduardo Dolón) aprovecharon su presencia en Fitur para firmar un manifiesto común, en el que se comprometían a asumir esta competencia y a reforzar así el control administrativo sobre estas viviendas turísticas.

Además, Fitur sirvió para firmar varios convenios entre las administraciones públicas de nuestra provincia y empresas del sector como aerolíneas y turoperadores, con el fin de explorar nuevos mercados tanto en España como en el extranjero.

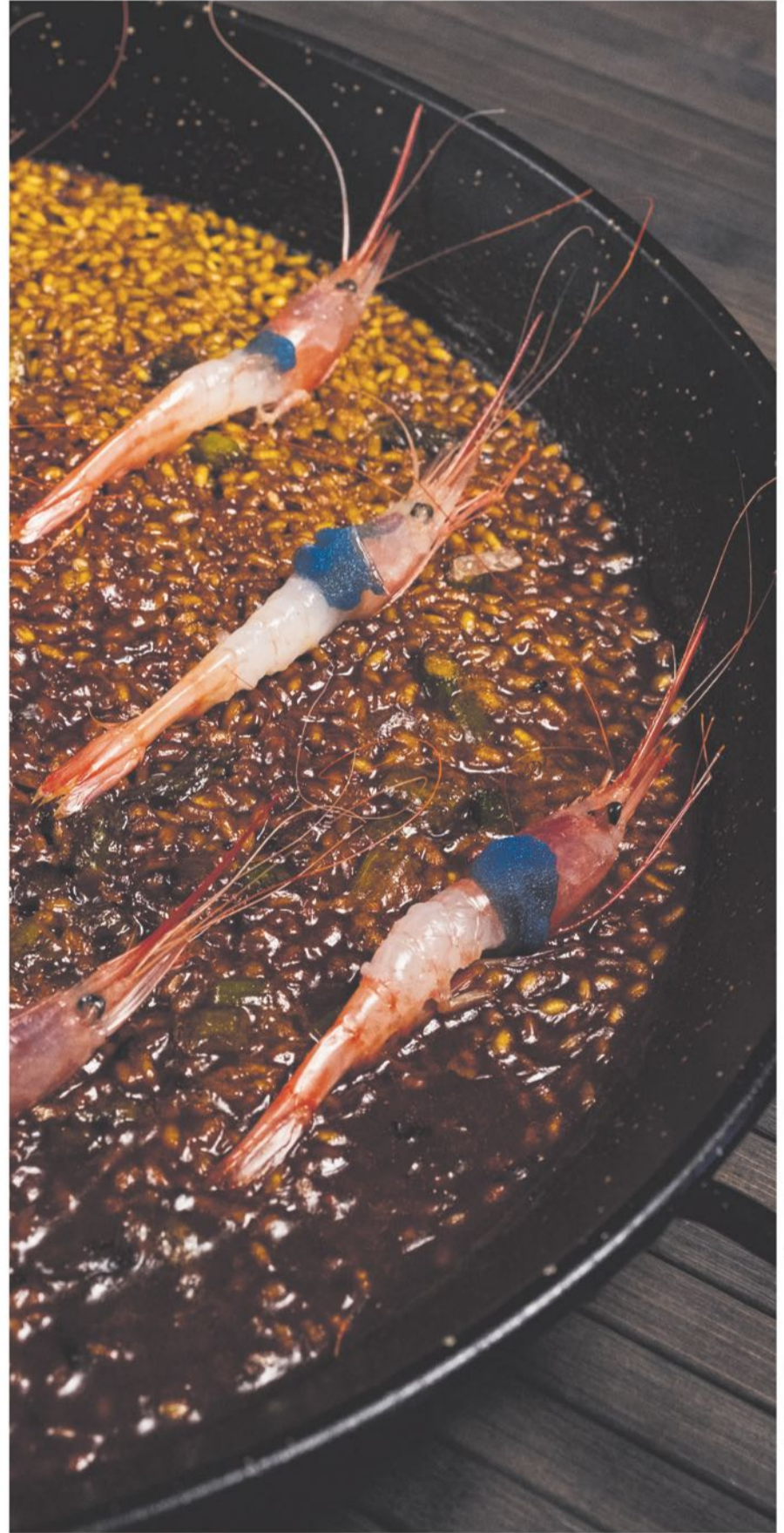
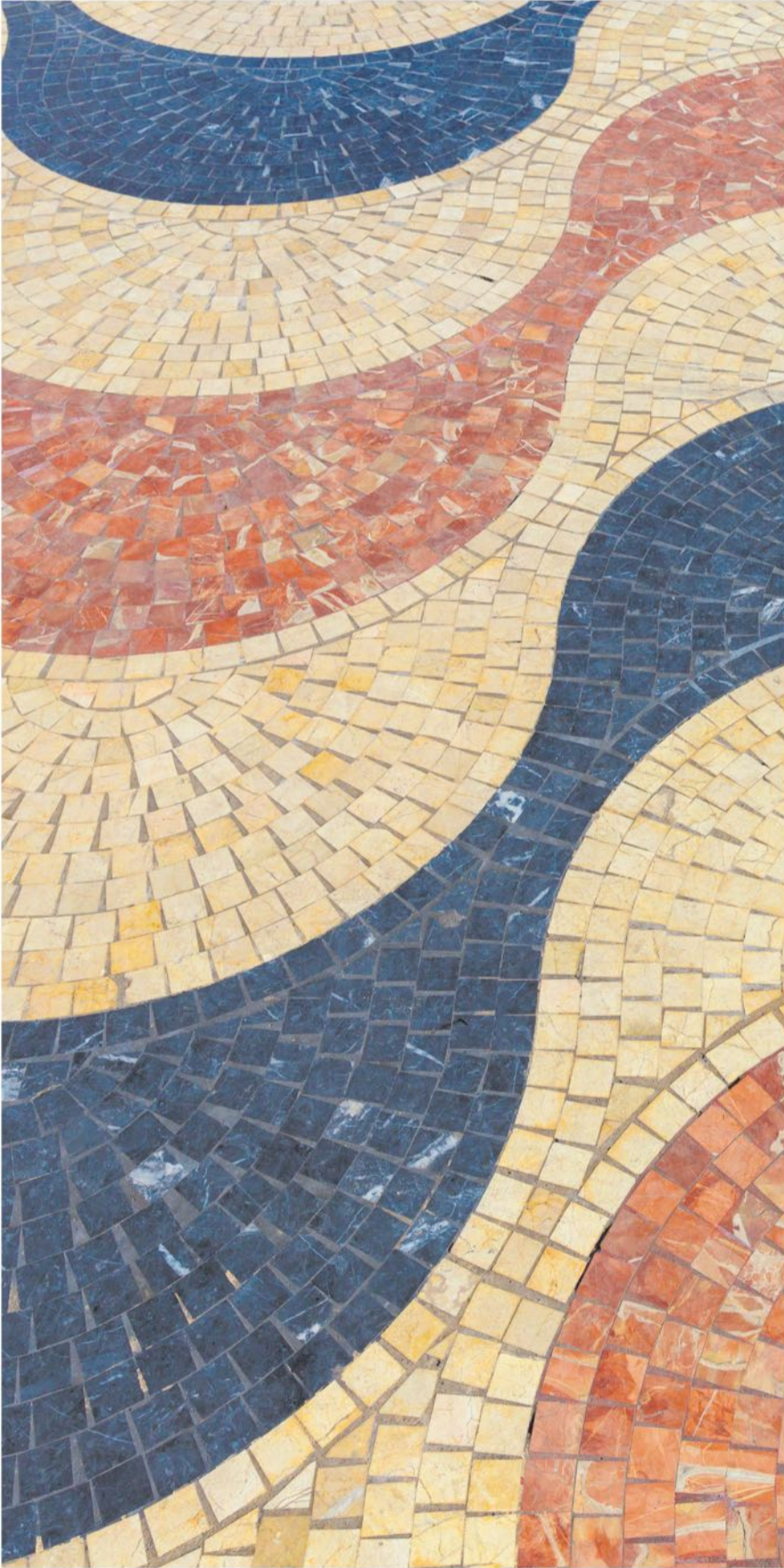
Desde el Ayuntamiento de Alicante se aprovechó para promocionarse como Capital Gastronómica de España 2025



ALICANTE
CAPITAL ESPAÑOLA
DE LA GASTRONOMÍA
2025



_MEDITERRÁNEO A LA MESA



Rte. ALMA DE BARRA

alicanteturismo.com/gastronomia



ENTREVISTA > Verónica Serrano / Delegada sindical (Elche, 16-octubre-1985)

«Queremos unas condiciones dignas que mejoren la calidad del servicio»

Trabajadores de residencias privadas de mayores se movilizan; la jornada completa y equiparar sus sueldos son sus principales reivindicaciones

M. GUILABERT

Además de la avanzada edad, a las personas mayores se les suman con frecuencia otros condicionantes que, si no están gestionados correctamente, les impiden llevar una vida plena en esta última etapa en la que se merecen ser felices. Muchos ancianos tienen enfermedades, dependencia, problemas de movilidad o, simplemente, no cuentan con familiares que les puedan ayudar. Es aquí donde el papel del profesional que trabaja con mayores es de vital importancia.

Las trabajadoras de las residencias privadas de personas mayores piden una mejora significativa en sus condiciones laborales, así como un trato justo y acorde con la labor que desempeñan, que repercute también a los usuarios ingresados en su calidad de vida.

Se sienten discriminados

Las quejas y movilizaciones están siendo secundadas por la mayoría de centros de estas características en toda la Comunidad Valenciana, y empiezan a sumarse otras comunidades. El sector, mujeres en su mayoría, demostró su labor esencial durante la pandemia, pero tras los aplausos y el reconocimiento público, dicen sentirse olvidados y desvalorizados.

También se sienten discriminados con respecto a trabajadores de sus mismas categorías y tareas que trabajan en la Sanidad Pública, cuyos sueldos distan mucho de los suyos y piden una justa equiparación.

Convenio obsoleto

El último convenio colectivo de 2023 establece que el salario base de una gerocultora, por



Verónica Serrano, a la izquierda, junto a compañeras de trabajo.

ejemplo, en una residencia privada es de 1.112,30 euros al mes, con pequeñas compensaciones adicionales: 23,13 euros mensuales por disponibilidad, 20,82 euros por trabajar en domingos o festivos y 19,17 euros por noche trabajada.

En comparación, una auxiliar de enfermería del sector público recibió un salario base de 1.512,15 euros el mismo año, con complementos de 39,45 euros por domingos o festivos y 35,10 euros por noches trabajadas.

Con estas cifras manifiestan la brecha salarial significativa para quienes realizan las mismas tareas, y enfrentan en muchos casos mayores exigencias debido a ratios de personal insuficientes. Después de un año de espera para iniciar las negociaciones, la patronal ha propuesto un aumento de salario que consideran insuficiente, y denuncian una precaria situación de este sector que creen que no reconoce la labor que realizan en el cuidado de las personas mayores.

Consecuencias

Una de las consecuencias más importantes es la sobrecarga de trabajo que aseguran que llevan a cabo, y que puede repercutir en la debida atención especial que necesitan las personas ingresadas. Se enfrentan dicen,

a sobrecargas físicas, psicológicas y emocionales, que puede derivar en lesiones musculares y otros problemas de salud.

Entre tanto, si no prosperan las negociaciones, seguirán convocándose concentraciones a las puertas de cada centro por parte de trabajadores y familiares, para reclamar que acaben con las condiciones precarias que vienen reclamando desde hace años.

De todo esto hablamos con Verónica Serrano, delegada sindical de CCOO.

¿Ha habido algún avance?

Por el momento se han producido conversaciones con la patronal pero no hay ningún avance claro. Por lo tanto, vamos a seguir alzando la voz con concentraciones en distintos puntos de la provincia. Estamos a un once por ciento por debajo del salario mínimo y la patronal solo estaría dispuesta a subirnos un cinco por ciento. No estamos dispuestos a permitirlo.

Al margen del salario, ¿cuáles son vuestras quejas?

Reclamamos que se nos dé la jornada completa, que beneficiaría al funcionamiento de los centros y a la atención de los ingresados, y a los trabajadores nos compensaría económicamente. Lo que no pueden pretender es que vivamos con un sala-

rio de quinientos euros al mes en muchos casos.

Pero es que además hacen contratos a profesionales con una categoría inferior, para pagarles menos de los que les corresponde.

¿Repercute en la atención de los mayores ingresados?

Claro. En mi caso por ejemplo que estoy en la lavandería, estoy sola para todo el centro, desde las siete de la mañana hasta las seis de la tarde, y son ciento cuarenta usuarios que necesitan su ropa de cama, toallas y su propia ropa limpia, y es muy difícil con una sola persona.

En el resto de los puestos de trabajo ocurre lo mismo. Las gerocultoras, por ejemplo, que deben atender a personas con poca movilidad, solo les dan unas horas de trabajo por la mañana. El resto del día se tienen que ocupar los trabajadores que quedan, y multiplicar sus obligaciones para que puedan estar bien atendidos.

¿Cuál es la opinión de los familiares?

La mayoría nos apoyan, y muchos nos acompañan en nuestras concentraciones. Ellos son parte interesada porque quieren que nuestros problemas laborales no repercutan en sus mayores. Desconocían cual era nuestra situación.

¿Qué te aporta a nivel personal tu trabajo?

Las personas mayores valoran mucho más todo lo que se hace por ellas y son en general muy agradecidos. Independientemente de nuestros problemas laborales, los mayores te aportan muchas cosas buenas, porque son personas que necesitan mucho cariño y ellos te lo dan con creces.

Uno de los grandes problemas de muchas personas mayores es la soledad. Saber que están acompañados es para ellos uno de los mejores regalos, no están solos y tener con quien poder hablar es el mayor consuelo para afrontar su día a día.

«La mayoría de familiares nos apoyan y muchos nos acompañan en nuestras concentraciones»

«No solo falta personal, también falta que nos den más horas»

«Se hacen contratos con categorías inferiores»

MEDIA



ELCHE

GRAN PREMIO



JAINSER
OBRAS Y SERVICIOS



POR NUESTRA HISTORIA
Y NUESTROS PATRIMONIOS



52ª EDICIÓN



MEDIA MARATON INTERNACIONAL CIUDAD DE ELCHE

La + Antigua del Mundo

23/03/2025



Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
— de ELCHE —

21K - 10K

NUEVOS CIRCUITOS HOMOLOGADOS
100% URBANOS Y DESNIVEL MÍNIMO
PRUEBAS EN CALENDARIO NACIONAL



CLUB ATLETISMO
ELCHE
DECATLON

www.mediaelche.es



ENTREVISTA > Isabel Tintero / Catedrática en Orientación Educativa en el IES María Blasco de San Vicent

«El miedo hace muchísimo daño»

Isabel Tintero remarca la influencia negativa que las nuevas tecnologías provocan en los adolescentes

FERNANDO TORRECILLA

El acoso escolar continuado -desde hace unos años llamado bullying- ha sucedido siempre, aunque ahora es verdad que es más feroz y persistente. Décadas atrás, muchos niños sufrían todo tipo de insultos, vejaciones o humillaciones, pero llegaban a su casa y ahí sentían paz, nadie les podía molestar en su 'reino'.

En la actualidad todo se ha intensificado notablemente, por medio del ciberacoso, subraya la catedrática en Orientación Educativa Isabel Tintero, cargo que ocupa en el IES María Blasco de San Vicente desde hace once cursos. "Puede tener consecuencias horribles para el acosado", advierte.

También nos hablará de la masa silenciosa, aquella que observa cómo se lleva a cabo el acoso, que sabe perfectamente quién lo está produciendo -sin ser siempre conscientes del daño que provoca-, pero calla, porque tiene miedo a igualmente ser acosado. Sin duda, "el miedo hace muchísimo daño".

Aumento tras la pandemia

Asimismo, siente que este ciberacoso ha aumentado tras la pandemia, pese a no haber estadísticas que lo corroboren. "Ese periodo disparó como la espuma el abuso y uso inadecuado de las redes sociales", sostiene, con discursos de odio, cargados de violencia verbal, además de amenazas e intimidaciones por dichas redes.

"Las consecuencias se evidencian en la subida de trastornos socioemocionales en la infancia y adolescencia", indica, con un mayor número de autolesiones, pensamientos e intentos de suicidio. Después de la pandemia, insiste, nos encontramos a un alumnado más vulnerable a nivel personal, emocional y social,

«La pandemia disparó el abuso y uso inadecuado de las redes sociales, con discursos llenos de violencia y odio»



"menos armado, con baja autoestima y con dificultades para afrontar situaciones conflictivas.

Estas personas acaban convirtiéndose "en presa fácil de los agresores, que fortalecen su poder intimidando y denigrando". Por ello, tanto agredido como agresor precisan ayuda, siendo los centros educativos los que deben fomentar la educación emocional, y las familias acompañar.

¿Cómo se produce ahora el acoso en las escuelas?

La forma de maltrato se ha diversificado: el que tiene más riesgo y peligro es el ciberacoso (o cyberbullying), que es anónimo, sumamente expansivo y fácil de difundir. Se ha convertido en un arma muy destructiva.

El alumnado actual no es el de hace una década. Muestra notables carencias afectivas, es muy prepotente y tiene unos padres que no están.

¿A qué te refieres con 'no están'?

Que hacen la 'vista gorda' o le dan de lado al problema. No ven que ser agresivo -la mayoría verbalmente- tiene graves consecuencias para el chico: detrás de estos alumnos acosadores normalmente se encuentran familias despreocupadas por la educación de sus hijos.

Antaño nos marcaban unos límites, los padres 'estaban',

«Nos encontramos ahora con un alumnado mucho más vulnerable a nivel personal, emocional y social»

no eran ausentes, pese a que igualmente trabajaban. Hacían un seguimiento de su hijo, pero ahora menos, han delegado en el móvil; los hijos están localizados -por ejemplo, el sofá o su habitación- pero no se comunican con ellos.

El alumno actual es solitario.

Hace años había más apego entre los familiares, mientras hoy en día es todo más individualizado, el alumno va solo. Muchos padres están separados -ambos trabajan, delegan en los abuelos- y proporcionan a veces pautas no pactadas en común y contradictorias.

Falta mucho más diálogo entre las familias, han de estar más atentas a las necesidades emocionales y afectivas del menor. Las solapan de otro modo, a base de regalos o premios. Tenemos un alumnado que se

frustra rápidamente, es poco tolerante, con numerosas carencias comunicativas y de vínculos familiares.

Habrás visto barbaridades.

Tales como bebés con el móvil, en el carrito. Estamos creando unos niños con una falta de conocimiento emocional terrible. Como decía, no saben actuar, enfrentarse a la frustración, a ciertos límites que no se pueden pasar, porque no están acostumbrados que les digan no.

Las redes sociales, además, muestran mucho contenido de odio y violencia, sobre todo verbal, una de las formas más evidentes de maltrato. ¡No hay filtros! Y el anonimato hace que no duden en dañar profundamente.

Ponnos algún caso.

Recientemente observamos un alumno que estaba demasiado pasivo en clase. El equipo docente solicitó una evaluación socio-psicopedagógica, mientras los padres negaban, señalando que mi hijo siempre ha ido muy bien en los estudios.

Les preguntamos acto seguido, ¿no ven que el rendimiento ha caído drásticamente? La tutora, que posee esa sensibilidad, empezó a indagar y les espetó que cuestionen al chico cómo estaba en el colegio. Se trataba de un inicio de acoso, por parte de su grupo de amigos, que le habían separado y estaba aislado.

Muchas veces nos dicen "se aísla", pero debemos ver si se aísla porque es introvertido, carece de habilidades sociales o se autoaisla porque le han hecho el vacío. Es una forma de maltrato social.

¿De dónde procede tanta rabia?

Puede ser que vivan en entornos con violencia intrafamiliar, que generan odio. Cuando llegan a la adolescencia se dan cuenta que no pueden autocontrolarse, gestionar la rabia, regular sus

«Un niño acosado puede después convertirse en acosador, buscando al débil, el que nunca le va a contestar»

emociones. De igual modo, un niño acosado puede ser después acosador.

Todo procede de su propio trauma, la impotencia de no haberse podido defender en ese momento. Se dedica entonces a atacar, siempre a alguien más vulnerable, débil, aquel que nunca le va a responder.

¿Por qué?

Buscan fortalecer su poder, someter al otro. Muchos de estos alumnos vienen del propio fracaso escolar: esconden su debilidad -sus limitaciones académicas-, no saben gestionar esa rabia, que sacan llamando la atención de otros.

Hablo de repetidores, los que pertenecen a familias agresivas, los que ven mucha violencia en la televisión o internet, los que pasan muchas horas con videojuegos violentos... Lo peor para un estudiante es la falta de actitud.

¿Tanta desmotivación apreciáis?

¡Por supuesto!, en el perfil del acosador percibimos más desinterés, fracaso escolar, episodios de violencia, como apuntaba para destacar, llamar la atención. Para hacerse ver, ser poderoso, tiene que anular a alguien, pues lo que sufre la víctima es una denigración, una desvaloración.

Ellos saben qué es lo más importante, los estudios, pero no poseen esos hábitos ni una planificación, que conlleva un esfuerzo. En general, el mayor saboteador del estudiante es el móvil y las pantallas, el gran enemigo de los estudiantes.

¿También las redes sociales?

Se han convertido en imprescindibles para ellos, igual que los móviles. Por otro lado, ha sido un acierto su prohibición en los centros, pero se tenía que haber producido mucho antes.

¿Qué consecuencias puede haber para los acosados?

Primero quisiera remarcar las alertas, las señales, es decir, cuando un alumno le dice a su madre que no quiere ir a la escuela. Se pone nervioso, con ansiedad, sufren dolor de pecho, de cabeza, pesadillas, no duermen bien... También conductas autodestructivas, se autolesionan, porque ellos empiezan a desvalorarse.

Si le sucede a un agredido sin fortaleza emocional, cala dentro de ellos, tiene un gran impacto psicológico. Ese maltrato físico y verbal, mediante mensajes o mails insultantes ¡claro que tiene fuertes consecuencias!, y en los casos de mayor gravedad puede causarles traumas o fobias (escolares, sociales). Al final no quieren salir de su casa, ni de su habitación, ¡ni de su cama!



¿Estos traumas pueden llegar a la edad adulta?

Aunque hayas superado esa etapa, ese trauma (latente) podría explotar, en cualquier momento. Una situación te lo puede activar, te provoca el recuerdo y te traslada a ese instante.

Muchos adultos que han ido a terapia se dan cuenta entonces que su problema procede de ese daño psico-emocional que sufrió durante la infancia o adolescencia.

Háblanos de la importancia de la masa silenciosa.

Es determinante. En una situación de acoso, los compañeros o espectadores se callan porque hay un miedo a que les ocurra lo mismo. Optan por estar en silencio, presenciando todo en muchas ocasiones.

Esa masa silenciosa, que debería enfrentarse, a veces no es del todo consciente del daño. Por ello se ha de sensibilizar desde toda la comunidad escolar y entorno familiar.

Por otro lado, ¿cuál es el papel de los orientadores?

Respecto a los acosadores trabajamos mucho la empatía, que se pongan en el lugar del otro, que vean las consecuencias y ejerciten el autocontrol, la gestión de la rabia que hablaba previamente. Intentamos hacerles sensibles a las emociones que tienen, ¡conocerse a sí mis-

mos!, saber por qué actúan así, yendo a la causa que produce esa consecuencia.

Trabajamos muchísimo en la prevención, el TEI (Tutorización Entre Iguales), focalizado en alumnos de Tercero de ESO que tutorizan a los de Primero. Muchas veces es más fácil que sus problemas se los comenten a un compañero que a nosotros o los padres.

¿Cómo actúa el centro al detectar un caso de acoso?

Con contundencia, cortándolo inmediatamente. El objetivo es proteger a ese alumno, darle confianza, que se sienta seguro y crear redes afectivo-emocionales. Se reacciona desde todos los ámbitos de la comunidad escolar sobre los implicados (alumnado agresor y víctima). Si es necesario se interviene en el grupo de clase.

Por lo tanto, es básico el profesorado.

«Los alumnos saben perfectamente qué es lo importante, los estudios, pero les cuesta mantener los hábitos»

Claro, así como la comunicación entre nosotros. En el IES María Blasco contamos con un Cuaderno de Tutoría (virtual) en el que alertamos sobre éste u otro alumno: estamos atentos y colocamos observadores, otros compañeros que anónimamente nos informan.

Seguidamente vamos haciendo entrevistas individuales, sin que intercomunican, y después todos juntos. Analizado el caso se toman las medidas disciplinarias y educativas convenientes. Por último, si así lo consideramos, hacemos una mediación restaurativa.

¿Informáis a los padres?

A los de ambos, acosado y acosador. Un gran problema sigue siendo la falta de comunicación entre padres e hijos. Nosotros les instamos a que se sienten con ellos y les pregunten, averigüen qué sucede.

Los padres nos dicen es que no hablan. Llegan entonces a

«Ha sido un acierto la prohibición de los móviles en los centros escolares, pero se debería haber hecho antes»

nosotros y habitualmente les hacemos reflexionar y cuentan todo, sin remover el trauma. ¿Qué cambiarías para estar mejor, más cómodo?, les cuestionamos.

¿Algo más que quieras añadir?

Me gustaría incidir que no todo es maltrato ni acoso, porque para que se produzca no debe ser puntual, sino prolongado en el tiempo. Puede darse en todos los niveles educativos o clases sociales, siendo más habitual en los primeros años de la ESO -Segundo y Tercero-, momento en que la personalidad se va forjando y también el grupo de amigos.

Es necesario concienciar, sensibilizar a toda la comunidad educativa para prevenir, tratar e intervenir. También crear escuelas donde se fomente el respeto y la tolerancia.

«Trabajamos la empatía, que se pongan en el lugar del otro, vean las consecuencias y ejerciten el autocontrol»

Una provincia en verdad muy arrugada

Alicante posee una singular orografía, con telón de fondo montañoso si se viene desde el mar, forjada gracias a la cordillera Prebética

FERNANDO ABAD

Aquellos conocidos, baleares, tenían la pulla paisajística siempre a mano: "Pues Mallorca está tan arrugada como Alicante, pero Mallorca es más peluda". Se referían con las 'pelundancias' (la palabra es de ellos), claro, al hecho de que por allí hay más bosque. Pero en cuanto a lo de que ambas sean tierras montañosas, sus arrugas provienen de las nuestras, que a su vez... En fin, veámoslo.

Al cabo, por la provincia alicantina desemboca el sistema montañoso Bético, el que nos une, por cierto, con las tierras gaditanas, gracias principalmente a la cordillera Prebética, que va desde el mismo estrecho de Gibraltar hasta el cabo de la Nao, en Xàbia. Y de aquí, bajo el mar, hasta acordeonarse en la mallorquina sierra o Serra de Tramontana (Tramuntana).

Muros de calizas y margas

Lo del sistema Bético explica mucho de nuestra orografía, unida por las alturas, al norte, con el Ibérico, nacido en la burgalesa La Bureba, creando una especie de cordón montañoso que va a asomar directamente al mar: las tres cordilleras Béticas, la Prebética, la Subbética (desde el Gibraltar hasta Jaén) y la Penibética (de la gaditana Conil de la Frontera hasta la almeriense Mojácar).

Estos muros de calizas, margas y arcillas, entre otros muchos materiales, se alzaron a lo largo de diversas épocas. Pero refugiándonos en el necesario reduccionismo de un artículo periodístico divulgativo, saquemos la media: entre unos veintitrés millones y cinco millones de años, el Mesozoico. Una época en la que, aunque no se produjeron, nos aseguran, grandes acontecimientos orogénicos, el súper continente Pangea comenzaba a atomizarse en la formación continental actual.

La rotura del estrecho

El mar Mediterráneo ya estaba preparado para jugar un papel importante en esta historia. Hace unos 5,33 millones de



La sierra de Aitana es uno de los muchos accidentes geográficos crecidos en la cordillera Prebética | Turisme Generalitat Valenciana.

años, ese movimiento continental sobre placas tectónicas, y que confronta, aún hoy, las placas continentales euroasiática y africana, se transformó en un desterronamiento de la lengua de roca que quizá unió el Rif (formada hace entre treinta y siete millones y veinticuatro millones de años) con las ya evidentes serranías béticas.

Definitivamente, España y Marruecos se separaron físicamente, creándose el estrecho de Gibraltar: millones de toneladas de agua salada se precipitaron durante un año en las tierras y lago que actualmente acogen a la cuenca mediterránea. El asunto incluso se desbordó por la zona continental, generando unas costas algo más interiores que las actuales. El 'choque' orográfico entre lo prebético y lo ibérico había creado 'arrugas' cuyas faldas lamía el nuevo mar.

Hora del Sinus

En el actual Levante, así, contábamos con un Mare Nostrum más cercano al montañoso telón de fondo. Las aguas fueron retirándose, dejando a los picos prebéticos más orientales con-

vertidos en las islas Baleares, mientras que las faldas de las serranías comenzaban a enseñar tierra por entre inmensos golfos o ensenadas, como el mítico, pero real, Sinus Ilicitanus o golfo de Elche, que comenzaría a formarse entre el 4000 y el 3000 a. C.

Había otras islas interiores que aún despuntan: pequeñas elevaciones del terreno que hoy conocemos como cabezos, montes pequeños y aislados en los que en ocasiones se iban a construir incluso poblados. A veces se daban singularidades, como la sierra de Santa Pola, antaño isla o península, según época, que servía de portón norte al Sinus. Su origen es madreporico, o sea, un atolón, de coral (como todos los atolones).

A veces se daban singularidades como el atolón de la sierra de Santa Pola

Arcos montaraces

Volviendo a nuestras rocosidades béticas, el paisaje montañés alicantino (o que con el tiempo iba a conformar la provincia alicantina) iba a ir fraguándose con sus peculiaridades. De manera muy breve y resumida, este había ido distribuyéndose en dos grandes arcos. Uno compartido con la contigua València, que incluye las sierras alicantinas de Onil y Mariola, de Segària y el Montgó, la alicantino-valenciana de Benicadell y la valenciana de Monte Safor.

El segundo arco ya sería totalmente autóctono, incluyendo las sierras de L'Arguenya, Peñarroja, Menejador, Carrasqueta, Aitana, Xorta y Bernia, más el peñón de Ifach. Aparte de tres elevaciones prebéticas: el Maimó, la sierra del Cid (o 'serra del Sit') y el Cabeçó d'Or. Con ello ya teníamos el paisaje totalmente arrugado. Y pese a lo que señalaban mis amistades baleares, en algunos puntos bien 'peludos', con bosque mediterráneo.

Vientos entre montes

Para cuando llegaron los romanos a la Península Ibérica,

hacia el siglo III a.C., las fabulosas bahías comenzaban ya a retirarse, dejando en su lugar acuosos testigos, como el parque natural de El Hondo o Fondo. Su deglución definitiva duró prácticamente hasta el siglo XIX. Cabezos y otros accidentes orográficos quedaban totalmente al aire libre en unas tierras feraces pero secas.

La ironía venía de su propia constitución orográfica. Vientos como el seco Leveche o 'llebeig', cargando desde el suroeste. O el de Poniente, que se filtra, desde el oeste, por entre las encías de los dientes de la cordillera Prebética y nos llega recalentado por los campos de la gran meseta española. Eso sí, un sistema de ríos (como el Segura), algunos nacidos en montaña (tal que el Vinalopó), atemperan el asunto. Bajo vigilantes miradas béticas.

El paisaje elevado se iba a distribuir en dos grandes arcos

Hace unos veintitrés millones de años empezó a formarse el sistema

Entre los ventosos reinos de Eolo

La energía eólica no solo muele cereales, sino que también proporciona una energía eléctrica limpia, aunque no sin problemas

FERNANDO ABAD

Ni siquiera eran dioses, a pesar de lo que aseguren muchos reportajes. Entidades divinas menores, si se quiere. Bóreas se ocupaba de los vientos del norte, los de las montañas; Notos, de los del sur; Céfito, de los del oeste; y Euros, de los de Oriente. Pero aquellas entidades griegas, junto a otras aún más menores, no actuaban por su cuenta.

Sobre ellos, coordinándolo todo desde su isla flotante, en realidad una nube allá por occidente (el oeste), se encontraba Eolo (Aiolos, rápido, veloz). Pero a pesar de no habitar el Olimpo, su importancia es capital. Los vientos nos azotan, nos ayudan, pero también nos castigan, nos arrebatan nuestros bienes e incluso nuestras vidas, pero también nos alimentan. Y nos proporcionan energía.

Millones de vatios

La energía eólica (de 'aiolos', más el sufijo 'iko', relativo a) genera mundialmente en la actualidad, o al menos en 2021, fecha del último conteo oficial publicado, unos 837 gigavatios, o sea, 837.000 millones de vatios. Parece una enormidad, y quizá lo sea, pero si una ciudad media europea consume unos 150 gigavatios a la hora en un mes, nos daría en principio para unos cinco o seis por mes.

Pero esto, claro, es una reducción (hemos hecho 'trampa': hemos dividido sin más una cantidad por otra). Lo de la energía eólica va en cabalgada hacia arriba. Al frente de ello, China, Estados Unidos y Alemania, dejando a España, país con enorme potencial eólico, en un nada despreciable séptimo lugar. ¿Pero qué ocurre con la Comunitat Valenciana? Veamos los últimos datos aportados públicamente en 2020 por la Generalitat.

Listados y recuentos oficiales

Según los conteos oficiales, por esas fechas nos encontrábamos con treinta y seis parques eólicos (agrupan varios aerogeneradores) en funcionamiento (que aportan unos 1.263 megavatios, o sea, 1.263.000 vatios) y otros treinta y dos solicitados. En el primer apartado, catorce correspondían a la provincia de València, diez en Castellón y doce para Alicante. Quizá no sea tampoco



No todo es perfecto, y la energía eólica supone un grave peligro para las aves en sus movimientos migratorios.

mucho: pese a las ventoleras que por aquí se montan, estamos aún a la cola en ello.

Lejos, pues, de Castilla y León, que alcanzaba, por cuando los recuentos oficiales, el noventa y siete por cien de cobertura energética a partir de los soplidos de Eolo. O sea, a la cabeza del pelotón. Pero resolvamos el qué son: pues básicamente no deja de ser un molino de viento, como aquellos que trufan nuestra orografía y que molían grano para producir harina gracias al empuje eólico, que hacía mover las aspas.

Los orígenes persas

Tal tecnología había nacido hace unos tres mil años allá por Persia. De hecho, por la hoy ciudad iraní de Nashtifan aún se encuentran en activo, y son visi-

tables, los más antiguos, quizá los originales, del mundo. Pero con cuidado, que allí estamos relativamente cerca de la frontera afgana. Llegaron por estos lares durante el siglo XV, traídos precisamente por la cultura árabe, y arraigaron especialmente a partir del XVI.

Tarde o temprano, a alguien se le iba a ocurrir que las aspas de un molino, al rodar impelidas por los vientos, podían transformar esa energía cinética (de 'kinētikós', que se mueve) en energía eléctrica (el palabra viene de 'ēlektron', ámbar, sustancia de origen resinoso que precisamente al frotarla genera electricidad). Realmente como con la hidroelectricidad (el agua mueve las aspas).

El primero en girar

Sí, siempre hay unas aspas que se mueven (como otros

ejemplos, por el vapor de agua, calentado por carbón o mediante uranio o plutonio). La idea aquí es que el componente que mueva las aspas no genere residuos, o el mínimo de ellos. Bueno, el pionero en ello fue el inventor e industrial estadounidense Charles Francis Brush (1849-1929), el de la lámpara de arco voltaico, tan usada en asuntos cinematográficos.

Entre 1887 y 1888 construía el que sería el primer aerogenerador eléctrico, con 144 palas de madera de cedro y un rotor de diecisiete metros de diámetro. Le duró veinte años, cargando las baterías instaladas en el sótano de su casa, menos que la vida media de un aerogenerador hoy en día (unos treinta años). ¿Pero qué hacemos con los molinos que ya no se usan?

Aves migratorias en peligro

Actualmente, los adelantos en el reciclaje han ido asumiendo incluso la en principio irreciclable nacelle o góndola del ingenio (que acoge toda la utilería mecánica y eléctrica), fabricada en acero revestido de fibra de vidrio. No obstante,

se avanza en la utilización de materiales totalmente recuperables. El problema viene por el lado biológico, y quizá explique la menor utilización de aerogeneradores, por ejemplo, en la provincia de Alicante.

En un importante lugar de paso de aves migratorias, con humedales que permiten nidificaciones, esas inmensas aspas moviéndose casi sin parar no dejan de suponer una real amenaza que, según datos no oficiales de la Sociedad Española de Ornitología (SEO Birdlife), serían responsables de al menos el 4,6 por cien de las muertes aviares (entre 1,2 y 4,6 millones de decesos al año). Mediante inteligencia artificial, se estudian hoy soluciones a este quizá único pero gran pecado.

Mundialmente genera unos 837 gigavatios, o sea, 837.000 millones de vatios

En 2020, las cifras hablaban de catorce 'parques' en la provincia alicantina

Las aspas serían responsables de unos 4,6 millones de muertes aviares anuales

ENTREVISTA > Pilar Gay Bódalo / Concejala de Cultura y Patrimonio del Ayuntamiento de Guardamar del Segura

«El Molino de San Antonio es un conjunto hidráulico único»

Guardamar del Segura continúa recuperando y poniendo en valor su patrimonio histórico

FABIOLA ZAFRA

Se tiene constancia de que los fenicios fueron los primeros habitantes en las tierras de Guardamar del Segura, un lugar estratégico y de gran riqueza repleto de cultura e historias por descubrir. Hoy podemos conocer gran parte de esta historia gracias al trabajo que realiza su Ayuntamiento, que centra el esfuerzo en reconstruir sus yacimientos y poner en valor su patrimonio cultural.

Hemos hablado con Pilar Gay Bódalo (Cartagena, Murcia, 13-noviembre-1971), que cumple diez años en el cargo como concejala de Patrimonio del Ayuntamiento de Guardamar del Segura. Ella es la persona perfecta para presentar y hablarnos de los proyectos realizados y en los que trabajan actualmente.

Desde que comenzó como concejala de esta área, ¿diría que ahora el patrimonio histórico de la ciudad de Guardamar es más accesible y conocido?

Diría que sí. Desde 2015 llevamos trabajando incansablemente para que Guardamar fuese reconocido por su gran patrimonio arqueológico y, sinceramente, creo que se ha conseguido.

Desde entonces no ha habido subvención a la que no nos hayamos presentado, y los resultados que podemos ver hoy en día son reconocibles, accesibles y con un posicionamiento como se merecen y merece el pueblo de Guardamar.

Cuando digo pueblo me refiero a las personas que han respaldado continuamente estos proyectos y que los han hecho suyos. Esto no va solo de la rehabilitación de espacios, va de recuperar identidad y conocer mejor de dónde venimos; conocer nuestra historia y nuestras raíces para reconocernos como guardamarencos.



¿Cuáles son los avances más importantes que ha realizado desde que ocupa el cargo?

Creo que, en cuanto a patrimonio, hay un antes y un después desde la rehabilitación del Castell. Un Bien de Interés Cultural (BIC) que estaba completamente abandonado y necesitaba urgentemente un plan director con el que ya cuenta; y una excavación y reconstrucción

de murallas para convertirlo en lo que hoy es, un mirador excepcional y un recinto con usos culturales y lúdicos.

Hoy estamos orgullosos de contar con el Castell como un lugar de encuentro y de interpretación de nuestra historia.

¿Quiere destacar alguno más?

Por ejemplo, la excavación y consolidación de la Rábita Califal y la ciudad fenicia de la Fonteta, que ha significado un salto

cualitativo en cuanto al aumento de visitas a los yacimientos; la fuerza y la belleza del propio yacimiento y su entorno lo convierten en una experiencia única.

Las diferentes campañas de excavación en el Cabezo Pequeño del Estaño, crean un relato ubicado en el tiempo que nos dice cosas muy interesantes, como que se ha podido constatar que este yacimiento se aban-

dona tras uno de los primeros terremotos datados en la Península Ibérica, y que hizo que los habitantes que allí vivían se trasladaran a La Fonteta.

También realizan campañas arqueológicas en colaboración con la Universidad de Alicante (UA).

Así es, paralelamente hemos realizado campañas arqueológicas con la UA en los yacimientos del Moncayo, asentamiento costero de época romana y tardorromana relacionado con el comercio y la explotación de los recursos del mar: pesca, sal y derivados. Y coronando la última fase del yacimiento, se documenta una celda-oratorio o rábita islámica de los siglos X-XI d.C.

Sobre este último yacimiento, el día 25 de febrero asistiremos a una conferencia en el Museo Arqueológico Nacional (Madrid) donde se dará a conocer, al público especializado y al general, diferentes detalles y aspectos sobre la excavación y sus conclusiones.

Actualmente trabajan en la rehabilitación y puesta en valor del conjunto hidráulico del Molino de San Antonio. ¿Con qué elementos cuenta este complejo?

Consta de un Molino harinero hidráulico del siglo XV, el azud de San Antonio también del siglo XV, la acequia de los frailes, el puente de hierro, las compuertas de Riegos de Levante y la noria de los frailes, hoy desaparecida pero que nos gustaría reconstruir en algún momento.

Está ubicado al oeste del cerro del Castillo de Guardamar, junto al polígono Santa Ana donde, de momento, ya se han retirado toneladas de residuos vegetales y realizado una limpieza de los senderos que rodean este paraje. Pero esto es sólo el principio, aún queda mucho.

¿Desde qué año se tiene conocimiento de la existencia de este molino?

«La recuperación del patrimonio ayuda a comprender nuestros orígenes y la historia de Guardamar»

«Dicho molino funcionaba con la energía motriz que se obtenía de la fuerza del río»

«Somos un referente en arqueología»

Este edificio tiene una datación compleja, ya que en las intervenciones arqueológicas no han aparecido materiales que nos ayuden a situarlo en la historia.

Si nos vamos a las fuentes documentales existiría desde el siglo XV, aunque hay indicios que nos hacen pensar que puede ser más antiguo y estar vinculado a la fundación de la Villa de Guardamar en el siglo XIII.

¿Cuál era la función que tenía en su época?

En su momento fue una pieza clave en la economía de la ciudad, ya que se utilizaba para la molienda de cereales y la producción de harina. Para ello utilizaba la energía motriz que provocaba la fuerza del agua del río.

Más tarde, a finales del siglo XIX, se le dio otro uso a este edificio: fue una fábrica de luz que a través del uso de un dinamo generaba electricidad.

¿Cuándo se dio el abandono de este conjunto y por qué?

Con la construcción del canal de Riegos de Levante el caudal del río disminuyó, por lo que el molino entro en decadencia hacia el 1918. La compañía eléctrica expropió el edificio y, como contraprestación por la pérdida del flujo eléctrico, se instaló un motor de gas pobre que seguiría generando electricidad.

Poco a poco fue perdiendo su actividad quedando en estado de abandono. Estuvo años en ruinas y sufriendo vandalismo, hasta que el Ayuntamiento adquirió esta propiedad en 1995.

Volviendo al proyecto de rehabilitación ¿Qué se pretende recuperar?

Existe un proyecto global de rehabilitación del conjunto y del medio natural que lo rodea, para convertir este espacio en un centro de interpretación de los sistemas tradicionales de captación de agua, de las energías renovables, del uso de Molinos de Rodezno de tracción hidráulica para la molienda, de la historia del molino y su estrecho vínculo con la Villa de Guardamar.

También se ubicará en el molino un pequeño mirador para las aves, e incluso se pretende habilitar este tramo antiguo del cauce del río para que las anguillas puedan volver a remontarlo



Molino de San Antonio en los años 40 del siglo pasado.



como antaño. Queremos ofrecer una visión didáctica de la fauna y flora que se mantiene allí, un brazal del trazado original del cauce que se salvó de las obras de encauzamiento en los años noventa.

Se proyecta construir un edificio, pero ¿qué albergará este espacio?

Así es, se construirá un edificio de dos plantas donde la de abajo estará dedicada a la historia del edificio y a la molienda. Para ello se pretende recuperar todos los mecanismos de molienda y de la fábrica de luz.

La primera planta se dedicará a la interpretación del medio físico, explicando didácticamente la evolución del río Segura, las especies de flora y fauna endémicas, así como el problema que genera la introducción de especies exóticas.

Además, la ubicación de este complejo favorece la conexión con otras actividades del municipio de Guardamar.

Por supuesto, el molino puede convertirse en el punto de salida de rutas cicloturísticas que conecten los diferentes elementos hidráulicos del

rio Segura, la huerta y el parque natural del Hondo.

Debido a su cercanía con la desembocadura del río Segura donde ya existen espacios de ocio multiaventura, se puede prolongar como parte de esta oferta; y por supuesto también se ofrecerá como una actividad escolar con guía, donde los escolares aprenderán mucho sobre los usos que tuvo el molino, talleres de energías renovables, avistamiento de aves, etc.

¿Cuál es el estado del proyecto de rehabilitación del molino?

Ahora mismo ya se ha concluido una fase previa de excavaciones arqueológicas. En ella se ha obtenido una serie de detalles e información que nos han dirigido a modificar levemente el proyecto, algo que es normal, pero en breve se hará la licitación del proyecto.

¿Cómo y por cuánto se financiará?

El presupuesto final de ejecución material es de 619.570,54 euros, y se financia al cien por cien dentro del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino (PSTD), que gestiona el Ministerio de Industria y Turismo.

Preveamos que el edificio rehabilitado con el centro de interpretación proyectado estará terminado para marzo de 2026, aunque probablemente quedarán trabajos por realizar, entre otros el acondicionamiento de su entorno, que se hará en cuanto sea posible.

Desde su posición, ¿qué proyectos quedan por realizar en cuanto al patrimonio de Guardamar del Segura?

Sin lugar a dudas seguiremos desarrollando el plan director del Castell, trabajando en mejorar su accesibilidad y su entorno.

También queremos crear un centro de interpretación en el yacimiento de La Fonteta, que pueda servir de antesala a las visitas guiadas que se están realizando con mucho éxito y, por supuesto, seguir buscando financiación y posicionamiento afianzándonos como un destino de turismo cultural.

¿Por qué deberían nuestros lectores visitar Guardamar del Segura?

Porque tenemos yacimientos únicos en el Mediterráneo y somos un referente en arqueología, sobre todo de la época fenicia. Además, tenemos la Rábita que está actualmente inmersa en un proceso de reconocimiento como Patrimonio Unesco.

Unido a todo nuestro patrimonio, podemos añadir que es un municipio repleto de diversos parajes medioambientales, como las dunas, playas naturales o la pinada y, todo ello en conjunto, hace de Guardamar un destino ideal no solo para visitarlo, sino para quedarse a vivir aquí.

«Continuamos trabajando en mejorar la accesibilidad y el entorno del Castell»

«Los pobladores de Cabezo Pequeño del Estaño se marcharon tras un terremoto»

«También el Molino de San Antonio albergó una fábrica de luz»

20
25

FEBRERO

agenda cultural

Carmen San José

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

8 de febrero

PAUL GALBRAITH
(guitarra clásica)

ADDA (Pº Campoamor).
Entrada: 20 €

MÚSICA
ALICANTE | S: 20 h

EL CUARTO DE ATRÁS



Una mujer de noche. Una casa y una visita inesperada. Ella, escritora, se preparaba para atravesar las horas a solas, pero ha llegado un hombre misterioso y viene con preguntas olvidadas.

¿Qué había en el cuarto de atrás? Este es un viaje por la luz y el recuerdo, el miedo a la sombra y la búsqueda de sentido. Una mirada valiente al pasado que guarda secretos y a las palabras que, a veces, pueden salvarnos.

Gran Teatro (c/ Kursaal, 1).
Entrada: 20 €

TEATRO
ELCHE | S: 20 h

EL CRÉDITO, EL MUSICAL

Un director de banco, de una sucursal cualquiera, entra cantando, alegre y feliz, porque es dueño y señor de su amado despacho bancario. En pocos minutos su gran día se convertirá en una de sus peores pesadillas... y dejará de cantar.

O lo que es peor, otro cantará por él. O concede el crédito que amablemente le está pidiendo, o seducirá y se acostará con su mujer.

7

FEBRERO

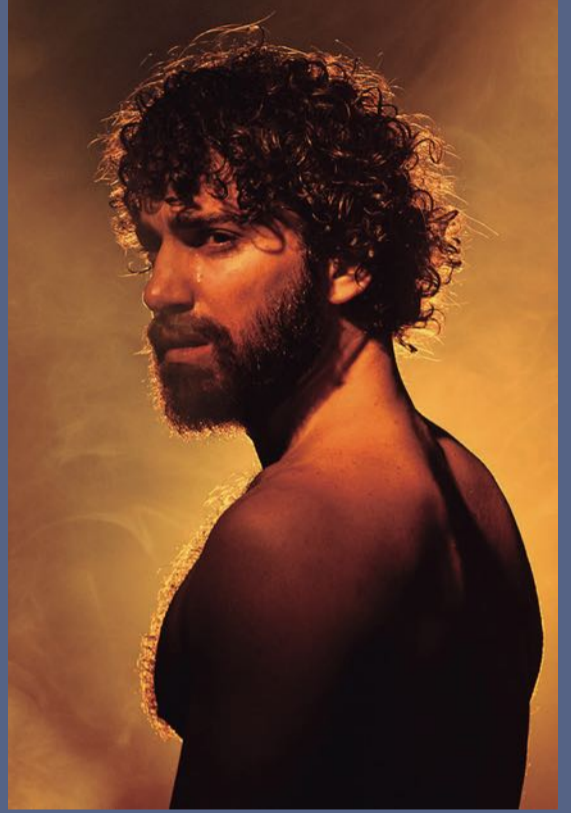
EN MITAD DE TANTO FUEGO

Deseo, guerra, deserción, poder, violencia, patria... Alberto Conejero comparte con el público la belleza, el misterio y la oscuridad de un poema épico a través del cual dialoga con la condición humana y enlaza épocas diversas.

Combina voces del pasado y del presente. Lo hace a partir del personaje de Patroclo, compañero de armas de Aquiles. Un montaje a partir de la Iliada de Homero y otros textos, que nos acerca a una obra fundamental de la literatura clásica griega.

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

TEATRO
VILLENA | V: 20 h



Teatro Circo (pza. Poeta Sansano).
Entrada: 15 a 18 €

TEATRO
ORIHUELA | S: 20:30 h

13 de febrero

EL VIOLÍN VIRTUOSO



Con Heorhii Sokolov (violín) y Anastasiia Melnyk (piano).

Teatro Chapí (c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 5 €

MÚSICA
VILLENA | J: 20 h

15 de febrero

IMPULSO (danza)

Mayumaná nos contarán la historia del viaje de la vida a través de la perspectiva del ritmo y el movimiento.

Este espectáculo explora los diferentes estados de la vida y las emociones que conviven en ella, y se caracteriza por tener una mezcla ecléctica musical y rítmica de todas las partes del mundo, desde las percusiones tradicionales africanas hasta beats electrónicos más contemporáneos. Los artistas usan sus cuerpos como instrumentos, creando ritmos y movimientos hipnóticos.

Teatro Chapí.
Entrada: 20 a 30 €

OTROS
VILLENA | S: 19:30 h

ADDA SIMFÓNICA ALICANTE



Con María Florea (violín); Sara Ferrández (viola) y Max Bragado-Darman (director invitado).

ADDA.
Entrada: 30 a 40 €

MÚSICA
ALICANTE | S: 20 h

15 y 16 de febrero

MADAGASCAR (musical)

Alex, el león; Marty, la cebra; Melman, la jirafa; y Gloria, la hipopótama son las grandes estrellas del zoo de Nueva York. Cuando una noche descubren la jaula de uno de ellos vacía, 'escapan' para ir en busca de su amigo desaparecido.

Gran Teatro.
Entrada: 20 a 30 €

NIÑ@S Y MÁS
ELCHE | S y D: 12 y 17 h

LA BARRAQUETA DEL NANO



Ambientada en los comienzos del siglo XX en un piso de València y posteriormente en la playa del Grau, tres hombres, uno de ellos seminarista, tratan de pasar un día de traca en el Grau con tres cupletistas, en la famosa Barraqueta del Nano.

TEMPORADA SINFÓNICA

T12
MIÉRCOLES 5 - 20.00H

"LA DIVINIDAD"
BRUCKNER 200
FILARMÓNICA DE MUNICH
HILARY HAHN, VIOLÍN
LAHAV SHANI, DIRECTOR
Mendelssohn, Concierto para violín
Bruckner, Sinfonía núm. 9

T14. A9
VIERNES 28 - 20.00H

"EL MITO DE LOS CUATRO
ELEMENTOS"
ADDA-SINFÓNICA ALICANTE
ANTONII BARYSHEVSKIY, PIANO
JOACHIM GUSTAFSSON,
DIRECTOR INVITADO
Beethoven, Concierto para piano
núm. 4
Beethoven, Sinfonía núm. 4

T13. A8
SÁBADO 15 - 20.00H

"LA CONFESIÓN DE
AUGSBURGO"
ADDA-SINFÓNICA ALICANTE
MARÍA FLOREA, VIOLÍN
SARA FERRÁNDEZ, VIOLA
MAX BRAGADO-DARMAN,
DIRECTOR INVITADO
Beethoven, Obertura Egmont
Bruch, Doble Concierto en Mi menor op.88
Mendelssohn, Sinfonía núm. 5 "Reforma"

CICLO CÁMARA

VIERNES 07 - 19.00H
"PARAULES"
NOÉ RODRIGO, PERCUSIÓN

MIÉRCOLES 19 - 19.00H
"TEMPS DE PASSAGE"
CARMEN SOLÍS, SOPRANO
ANNE PAGÉS-BOISSET, PIANO

**TODA
LA PRO-
GRAMA-
CIÓN
AQUÍ:**



CICLO PEDAGÓGICO

SÁBADO 01 - 12.00H

"METAL-LICS"
SPANISH BRASS
JUANJO SERNA SALVADOR, TROMPETA
CARLOS BENETÓ GRAU, TROMPETA
MANOLO PÉREZ ORTEGA, TROMPA
INDA BONET MANRIQUE, TROMBÓN
SERGIO FINCA QUIRÓS, TUBA

SÁBADO 22 - 17.00H

"SENSE FILS"
DEBATAT
JORDI PLÀ, AUTOR
MARIO ROIG, COMPOSITOR
ADDA-SINFÓNICA ALICANTE
Música Original, títeres y narración

CICLO GUITARRA

SÁBADO 8 - 20.00H
PAUL GALBRAITH
GUITARRA CLÁSICA

SÁBADO 22 - 20.00H
**DÚO DE GUITARRAS. IGNACIO RODES /
ALEJANDRO HURTADO**
GUITARRA CLÁSICA

**DESTACADOS
FEBRERO 2025**

www.addaalicante.es



¿Llegarán a la cita con los tres 'bombonitos' o serán sorprendidos por sus beatas mujeres?

Auditori (Plaza Almàssera, 1).
Entrada: 10 €

TEATRO
LA NUCÍA | S: 20 h y D: 19 h

16 de febrero

EL LOCO SHOW DE MANOLO COSTA Y MINDANGUILLO



Espectáculo que combina magia, comedia y emociones en una experiencia única. Acompaña a Manolo Costa, un hábil mago, y a su entrañable amigo Mindanguillo en una aventura llena de sorpresas y momentos memorables.

Teatro Circo.
Entrada: 10 €

HUMOR
ORIHUELA | D: 18 h

19 de febrero

LA CANCIÓN DEL OLVIDO (zarzuela)

En la Hostería del Ganso, frente al palacio de la cortesana Flora Goldoni, hace días que se habla de una princesa recién llegada desde Roma y que se aloja allí siguiendo los pasos del Capitán Leonello.

Conocedora la princesa de que el capitán pretende a Flora, pone en marcha un rocambolesco plan para conseguir una cita romántica con él que lo aparte definitivamente de Flora.

Universidad de Alicante (Paraninfo - ctra. San Vicente).
Entrada: 7 €

TEATRO
SAN VICENTE DEL RASPEIG | X: 19 h

12 FEBRERO

BODAS DE SANGRE & SUITE FLAMENCAN (danza)



Una novia en su noche de bodas huye con su antiguo amante, ahora un hombre casado y con un hijo. El novio furioso les sigue y una lucha a muerte sobreviene entre los dos hombres.

Teatro Principal (pza. Ruperto Chapí).
Entrada: 24 a 36 €

OTROS
ALICANTE | X: 20:30 h

de Schubert, ambas consideradas como una de las mejores obras de sus respectivos compositores.

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 19 a 27 €

MÚSICA
TORREVIEJA | S: 19 h

DE LA PIQUER A LA NAVARRO



Diana Navarro, fiel defensora de las tradiciones musicales, nos invita a un viaje sonoro desde la sencillez del piano en el más absoluto directo, a la fusión más sorprendente, demostrando una vez más que la copla es atemporal, homenajeando a Doña Concha Piquer.

Auditori.
Entrada: 35 €

MÚSICA
LA NUCÍA | S: 20 h

LA CASA ROSA

Teatro Circo.
Entrada: 12 a 15 €

MÚSICA
ORIHUELA | S: 21 h

22 y 23 de febrero

LOS LUNES AL SOL



En esta obra veremos de manera realista y conmovedora las luchas diarias,

21 de febrero

LUNÁTIKA



La Doctora Romualda Isabel Antón Píruero, más conocida como Doctora Por Teléfono, imparte una conferencia sobre las estrategias de manipulación mental para demostrarnos que hacen con nosotros lo que les da la gana.

A partir de ahí, nos propone su particular visión de cómo escapar del control mental y vivir más libres, ayudándonos a convertirnos en auténticos 'Supernadies', seres capaces de salvarse a ellos mismos.

La joven Mary Lonely, recientemente enviada a la Luna, servirá de rata de laboratorio a la Doctora Por Teléfono para ilustrar más claramente esas maquiavélicas estrategias de manipulación y cómo podemos combatirlas con su peculiar ayuda.

Teatro Chapí.
Entrada: 12 €

TEATRO
VILLENA | V: 20 h

22 de febrero

ORQUESTA SINFÓNICA DE TORREVIEJA

La OST nos ofrecerá un programa compuesto por la Serenata para Cuerdas Op. 48 de Tchaikovsky, y la Sinfonía No. 5

¡Al abordaje
bucaneros!



Del 21 de febrero al 16 de marzo ven y disfruta del área de juego Playmobil, un escape-room, los meet and greet ¡y consigue premios!

Más info



l'aljub
destino oasis

C/ Jacarilla 7, 03205 Elche
cclaljub.com

ALC ELX



la frustración y la desesperanza que nos encontramos al intentar encontrar trabajo en un mercado laboral competitivo y en constante cambio.

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €

TEATRO
ALICANTE | S: 20 h y D: 18 h

23 de febrero

MARINA RECHE



Gran Teatro.
Entrada: 19 a 24 €

MÚSICA
ELCHE | D: 19 h

26 de febrero

IL TROVATORE (ópera)



Acusada de embrujar al hijo menor del viejo Conde de Luna, una gitana es con-

21
FEBRERO

UNA MADRE DE PELÍCULA



Eva María, a las tantas de la madrugada, ha recibido un tajante mensaje de Alejandro, su único y adorado hijo: debe entrar en su habitación y buscar en un cajón cerrado con un candado un documento que necesita con urgencia para la universidad americana en la que estudia.

Urgente es "ya, ahora, sin perder un instante, mamá". Alejandro, que conoce muy bien a su progenito-

ra, le advierte de que no caiga en la humana (y especialmente maternal) tentación de hurgar en sus cosas aprovechando la estupenda ocasión.

Teatro Municipal (pza. Miguel Hernández, 3).
Entrada: 15,75 a 18,75 €

TEATRO
TORREVIEJA | V: 21:30 h

denada y devorada por las llamas a pesar de su inocencia. En su agonía pide venganza a su hija Azucena que rapta al segundo hijo del Conde de Luna, de nombre Manrico, para quemarlo vivo.

A causa de su enajenación, en lugar de lanzar a ese niño, por equivocación, es el suyo propio el que acaba en la hoguera.

Teatro Municipal.
Entrada: 26 a 31 €

TEATRO
TORREVIEJA | X: 20 h

10 SONETOS (danza)



Obra bailada e interpretada por dos bailarines y un músico en torno a los sonetos de Garcilaso de la Vega.

Universidad de Alicante (Paraninfo).
Entrada: 10 €

OTROS
SAN VICENTE DEL RASPEIG | X: 19 h

27 de febrero

EL TROVADOR (ópera)

La trama se desarrolla en el ambiente sombrío de la España del siglo XV y narra la romántica historia de amor de Leonora y su trovador Manrico. Una ópera llena de amor y odio, heroísmo y venganza.

Teatro Principal.
Entrada: 26 a 50 €

TEATRO
ALICANTE | J: 20:30 h

28 de febrero

ADDA SIMFÓNICA ALICANTE

Con Antonii Baryshevskyi (piano) y Joachim Gustaffsson (director invitado).

ADDA.
Entrada: 30 a 40 €

MÚSICA
ALICANTE | V: 20 h

KARIM, SOLO PARA ADULTOS
(magia)



Espectáculo de humor y magia para adultos que habla de la vida, de los hijos, del matrimonio e incluso del amor. Cuando una persona se casa, te enseña el video de la boda, pero Karim como es cómico te lo va a contar.

Aunque tiene un nombre árabe, Karim es asturiano y como buen asturiano tuvo una boda de excesos.

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 16 €

OTROS
ALICANTE | V: 20:30 h

CANTUESO.
ORO

• est. 1867 •

www.noaracompany.com

NOARA
Company



ENTREVISTA > Yerai Cortés / Guitarrista flamenco (Villajoyosa, 24-mayo-1995)

«En todas las familias hay secretos y cambios generacionales»

El flamenquero alicantino Yerai Cortés podría ganar dos Premios Goya con un documental dedicado a su trayectoria y familia

DAVID RUBIO

Pudiera parecer que el flamenco y el reguetón son dos mundos completamente opuestos, pero hay dos músicos que han demostrado que también pueden entenderse. Hablamos del alicantino Yerai Cortés y del madrileño C. Tangana, quienes han producido un documental dedicado a la biografía del primero que ha logrado colarse en los Premios Goya 2025 con dos nominaciones (Mejor Documental y Mejor Canción Original).

En este largometraje se explora la figura de Yerai Cortés tanto como artista como desde el punto más íntimo. El próximo 8 de febrero en Granada sabremos si logra pescar uno, o incluso dos, Goya.

¿Cómo fue tu infancia en Alicante? ¿Por qué te dio por el flamenco?

Nací en Villajoyosa, pero me crié primero en el Parque Ansaldo de San Juan y a partir de los cuatro años en la Virgen del Remedio de Alicante. Fue una infancia bonita como la de cualquier niño, muy conectado con mi barrio.

El caso es que yo he vivido siempre en una casa muy flamenca. Mi padre toca la guitarra, y para mí ese sonido es tan normal como escuchar la cafetera. Mis tíos y primos también cantan, aunque no se dedican profesionalmente. Además mi padrino es doctor en Ciencias Químicas y me enseñó muchas cosas del tablado y de la parte proteccional del arte. Mi madrina también me ayudaba mucho con los estudios.

Desde fuera parece que en el mundo del flamenco hoy existen dos vertientes: Los puristas y los que están a favor de fusionar con otros géneros. ¿En cuál estarías tú?

Pues depende de cómo me levante ese día (risas). Igual me apetece mucha mezcla, o todo lo contrario. En general yo diría que con la guitarra soy bastante tradicional, pero fuera de ella con mi exposición quizás ya soy más contemporáneo.

En general te diría que me gusta lo que está bien hecho, lo que se trata con cariño y amor. Si es una mezcla bien currada, eso no se le niega a nadie. Sin embar-



go lo que está hecho simplemente por hacer, solo por subirse al carro sin entender... pues ahí no conectamos.

Hablemos del documental. ¿Cómo apareció C. Tangana en tu vida?

Coincidimos en una fiesta invitados por Javier Limón. Evidentemente yo sí le conocía, pero él a mí no. En realidad yo pensé que iba a una cena en petit comité, pero al llegar allí me encontré que eso era Terra Mítica (risas).

El caso es que él me pidió que le tocara la guitarra porque le gustaba mucho la soleá o el fandango. A mí me pareció raro que un reguetonero me pidiera eso, pero le toqué un concierto entero. Hubo una conexión muy bonita. Curiosamente hubo un momento en el que todo su entorno de modernos estaba escuchándome tocar la guitarra, mientras que los flamencos allí presentes se fueron al piso de arriba para escuchar reguetón (risas).

Lo cierto es que el documental ha tenido muy buenas críticas...

Sí, creo que es un documental con el que la gente conecta. Al final todos tenemos unos lazos familiares, aunque nuestras historias sean distintas. ¿Quién no tiene un secreto o algo que contar que le pesa por dentro? En todas las familias se esconden cosas, y se producen grandes saltos generacionales en las formas de actuar.

Además es una producción muy flamenca, y completamente de amor. Todo el que lo ve, sale

con ganas de llamar a su madre o de hablar de su propia familia.

¿Cuándo va a estar disponible en plataformas? Porque hay pocas salas de cine que apuesten por proyectar documentales.

Me consta que todavía está disponible en algunas salas de Madrid y Barcelona. Pienso que lo suyo es verlo en un cine con un buen sonido para escuchar bien toda la mezcla que hemos hecho de una manera muy concreta.

De todas formas, pronto estará también en las pantallas de

televisión. Todavía no tengo claro en qué plataforma, pero seguro que para primavera ya lo tendremos disponible.

¿Qué posibilidades crees que teñéis de llevaros un Goya?

No tengo ni idea. Hay mucho nivel tanto en la categoría de Documental como en Canción Original. Ya solo estar rodeado de tan grandes artistas es un gran premio para uno. Además Granada es una ciudad que me vuelve absolutamente loco y donde se come muy bien.

¿Cómo ves el flamenco a día de hoy, tanto a nivel nacional como en Alicante?

Estamos en un momento bonito. Me gusta que la palabra 'flamenco' esté en boca de muchos que ni siquiera son flamencos, eso quiere decir que el género no se olvida. Aunque a veces dudo si se tiene conciencia realmente de lo que es. Esto es algo que tiene sus matices.

Entiendo que para entrar en el gusto de muchos, a veces hay que hacer un flamenco digamos... 'rebajado de flamencura'. Aún así me encantaría que hubiera playlists en Spotify hechas por algún gran entendido, como por ejemplo Israel Fernández.

Y en Alicante hay mucha gente talentosa. Somos una tierra muy conectada con esa parte morisca tan presente en este género. El problema es que nos faltan más espacios, escuelas o festivales de flamenco. Afortunadamente en febrero mi padrino va a abrir un nuevo tablado llamado 'El Mentidero', detrás del Casino del Puerto de Alicante. Me consta que quieren traer a grandes artistas de toda España, así que puede ser una gran ventana. Invito a todo el mundo a que lo vea.

«Mi padre toca la guitarra, y para mí ese sonido es tan normal como escuchar la cafetera»

«Lo mejor es ver el documental en el cine, pero pronto estará ya en plataformas»

«Existe mucho talento en Alicante, pero nos faltan espacios para tocar flamenco»

ENTREVISTA > Vicente Climent / Autor de 'Debajo del agua' (València, 22-octubre-1960)

«Todos nos encontramos en riesgo de perder nuestro equilibrio mental»

La primera novela de Vicente Climent viaja por las profundidades psicológicas de un hombre confinado por la covid

DAVID RUBIO

Probablemente muchos de nuestros lectores ya conozcan a Vicente Climent Gisbert por su faceta de periodista. Comenzó en la profesión a través de la emisora de la COPE en Alicante, ciudad en la que pasó su juventud. Más adelante trabajó en diversos medios como Canal Nou y actualmente ejerce de jefe de informativos en 8 Mediterráneo TV. En 2021 recibió el Premio Periodístico de la Comunitat Valenciana en reconocimiento a su trayectoria profesional.

Ahora Vicente se ha atrevido a dar un paso hacia la literatura con 'Debajo del agua'. Se trata de una novela muy psicológica donde la pandemia de covid pondrá a prueba la salud mental de un hombre aparentemente corriente, pero marcado por diversos problemas traumáticos pasados y presentes. Los límites entre la realidad y la ficción a veces quedan un tanto difusos en esta curiosa historia.

Tras haber publicado diversos libros sobre periodismo y política... ¿por qué te ha dado ahora por escribir una novela?

Éste es ya mi decimoquinto libro, pero efectivamente se trata de mi primera novela. En realidad, si lo analizamos bien... en el fondo esto ha sido un ejercicio periodístico más. Porque el 70% de lo que cuento en 'Debajo del agua' son historias verídicas que me han pasado a mí o a otras personas de las que he sabido a través de testimonios fiables. Todo ello aderezado con un 30% de componente ficticio que, si bien no es real, también es perfectamente plausible que sucediera.

Al final esto surge de una necesidad que yo tenía de contar otras cosas fuera del politiquero diario al que me dedico habitualmente. Aquí hablo de algo

«En el fondo esta novela es un ejercicio periodístico sobre la salud mental»



que también es muy importante como es la salud mental. Y no me refiero a grandes problemas como la esquizofrenia o la paranoia, sino de personas como tú o yo que estamos relativamente bien... hasta que llega alguien, en este caso un sobrino muy tóxico, que nos menea un poquito y nos desestabiliza hasta el punto de acabar por hundirnos debajo del agua.

Entonces es una novela que raya un poco también el manual de autoayuda, ¿no?

Es posible que pueda ayudar un poco a algunos lectores, pero en realidad no se trata de un libro de autoayuda ni pretende serlo. Si esa hubiera sido mi idea, tal vez me habría puesto un poco más sesudo.

Realmente mi intención original siempre ha sido más bien la de concienciar. Es decir, alertarnos de que cualquiera de nosotros siempre estamos en riesgo de que nos pasen cosas como las ocurridas al protagonista. Y

por supuesto, al mismo tiempo también entretener al lector con una buena historia que no es ni mucho menos un rollo.

Da la sensación de que desde la pandemia estamos hablando más que nunca de salud mental en la sociedad. ¿Estamos pasando por un momento delicado?

Efectivamente con la pandemia se ha puesto más en evidencia este problema. Lo cierto es que el protagonista de la novela ya arrastraba ciertas taras desde su infancia que condicionaron su desarrollo y continúan afectan-

«Vivir situaciones como una pandemia o una DANA puede hacer que afloren viejas taras psicológicas»

do a su conducta como adulto. Aunque, por supuesto, todo esto sale relucir más aún con el confinamiento.

Y ahora creo que también vamos percibir un fenómeno similar con la DANA ocurrida en València. Muchas personas han perdido familiares, casas y demás. Todas estas situaciones tan negativas ponen en peligro nuestro equilibrio mental, porque pueden hacernos agitar ese germen interior que quizás ya teníamos dentro desde hacía muchos años, pero hasta ahora solo se nos había manifestado en pequeñas manías o tics sin importancia.

Me llama la atención que un periodista escriba una novela sobre salud mental donde uno de los personajes principales es profesora de Secundaria. Tal vez las dos profesiones más estresantes que existen hoy en día.

Cierto (risas). Conozco un periodista que está casado con una psicóloga, y me parece una idea

muy práctica porque así seguro que a largo plazo se ahorra mucho dinero (risas).

El protagonista efectivamente tiene una pareja que es profesora de instituto, un trabajo que le genera mucho estrés. Sin embargo ella demuestra tener restos para esto y más. De hecho no solo consigue llevar su trabajo, sino que además, poco a poco, se va dando cuenta de la situación por la que su marido está pasando. Te diría que se acaba convirtiendo en la heroína de la novela, en una especie de 'esposa coraje'.

El final de la novela también es bastante llamativo. ¿Puedes dar alguna pincelada?

La verdad es que me llevó un poco de cabeza encajar todas las cosas que quería contar, y las distintas tramas que se van cruzando. Porque la historia va dando saltos adelante, atrás y a los lados; mientras que algunos capítulos están escritos en primera persona y otros en tercera.

Como decimos por esta tierra... esto es un trencadís. Es decir, que poco a poco vas añadiendo los trocitos de los azulejos, hasta que todo encaja perfectamente y al final se llega a un punto en el que todo se entiende.

Además hay algunos pasajes divertidos, y otros muy tiernos. Me he intentado meter en la mente de los personajes, tanto en las ocasiones que lo pasan muy mal como cuando ocurre todo lo contrario. Creo que es un libro escrito sobre todo para personas sensibles.

¿Cómo se puede comprar el libro?

Se ha editado a través de NPQ Editores, que es un sello de Sargantana. Se puede encargar en la propia web de esta editorial, o también en las principales plataformas como Amazon o La Casa del Libro. Cuesta 17,90 euros.

«Es un libro escrito sobre todo para personas sensibles»

ENTREVISTA > Fernando Abad / Periodista (Alicante, 23-junio-1965)

«Es un trabajo sobre la relación de los seres humanos y el agua»

El periodista alicantino Fernando Abad presenta nuevo libro, que en este caso recopila los artículos 'Las ciudades del agua' publicados por AQUÍ Medios de Comunicación

JOSÉ RESMA

El asunto comenzaba en enero de 2020: en la página 6 de las ediciones de AQUÍ para la provincia de Alicante, se publicaba la primera entrega de la serie de reportajes 'Las ciudades del agua', bajo el patrocinio del Grupo Hidraqua. Aquel artículo, 'Alicante, los sueños del agua', iba a ser completado con otras cincuenta y una piezas que suponían un recorrido por la provincia.

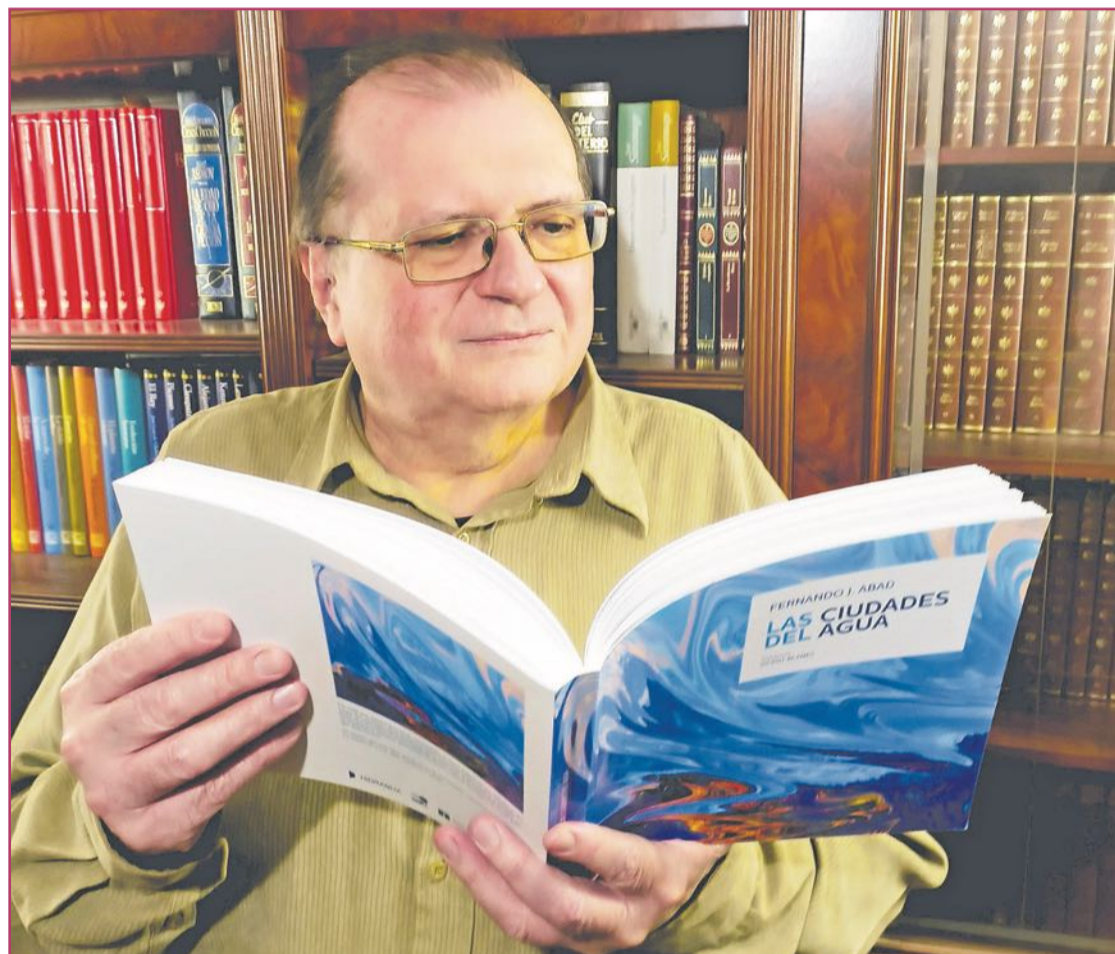
Y ahora, en las pasadas navidades, la entidad ha recopilado los cincuenta y dos textos, más un prólogo de su consejero delegado, Jordi Azorín, y una introducción del propio autor del libro, colaborador también en las ediciones alicantinas y valencianas de AQUÍ. Un trabajo que enfoca la literatura de viajes desde nuestras mismas casas y municipios.

Dices en la introducción del libro: Ni se imaginan el inmenso patrimonio histórico, cultural, ecológico, humano, del que disponemos

Sí, y también indico allí que incluso en las más pequeñas poblaciones, ciudades, ya que nos acogimos a un criterio sociológico bien amplio sobre qué es ciudad, me encontré con que había para narrar mucho más de lo que cabía. El espacio era el que era. Eliminé diálogos, pero traté de que el elemento humano estuviera siempre muy presente. No deja de ser un trabajo sobre la relación entre los seres humanos y el agua.

¿Cómo surgió esta aventura?

En una comida, como relato en el libro. Con Martín Sanz, también periodista pero ya entonces, si no me equivoco, máximo responsable de Comunicación de Hidraqua, con quien había coincidido en la redacción de un medio ya desaparecido, lo que había labrado una gran amistad, aunque por circunstancias llevábamos tiem-



po sin vernos. Como me dijo un día: dos viejos amigos forjados en un periodismo en vías de extinción.

Empezamos a fantasear sobre algo que, al final de la comida, iba a concretarse en 'Las ciudades del agua'. Preparé el proyecto y, ya durante la confección de este, cuando me preguntaba cómo ilustrar los artículos, vi unos dibujos de Vicent Blanes en plan casi fotograma o 'frame' de dibujos animados; hablé con él y lo incorporé. Gustó y tocaba publicar... ¿dónde? Y ahí entró AQUÍ.

¿Hidraqua exigió algo?

Hombre, que estuvieran bien hechos (ríe). Realmente, lo nor-

mal contractualmente: que, como se pide en periodismo, lo escrito fuera veraz, verídico y contrastado. Y que lógicamente se pusiera en valor su apuesta por la historia y las tradiciones de los municipios donde trabaja. Al mismo tiempo, esto les servía también para patentizar su apuesta por la prensa de proximidad, o sea, local, comarcal...

En el proyecto ya había tenido en cuenta los objetivos bajo los que se rige la empresa, entre ellos los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas (ONU). Esto, de hecho, se cita en su propia web. Lo que hice fue distribuir las ciudades, los municipios, según esos principios. Coincidió ade-

más en dos tandas de veintiséis ciudades.

Eso parece difícil.

No, en absoluto, de verdad. Lo complicado fue que, desde la aceptación del proyecto y el sí de Ángel Fernández, director de AQUÍ, apenas me dio tiempo: había que ponerse ya en marcha para tener material que publicar. Conocía todos los municipios de los que tenía que escribir, pero había que volver a visitarlos, hablar con la gente, actualizar datos, vamos, volver a documentarme.

Bien, a pesar de todo, se logró, en tiempo récord, vaya, y empezó

su publicación prácticamente a un par de meses del comienzo del confinamiento de la pandemia. Incluso no salimos en el mes de abril, que se suspendieron venta y distribución de prensa. Si cualquiera de los pasos se hubiera retrasado, la verdad es que no lo habríamos logrado, por pura imposibilidad física. Pero bueno, el libro es testigo de que se logró.

Llegaste hasta AQUÍ con 'Las ciudades del agua' y ya te quedaste.

Sí, a los pocos meses, Ángel me lo ofreció. Después de todo soy periodista, de los de la vieja guardia, que diría Martín, de los de carné. En aquel momento compaginaba la corrección de libros, de textos universitarios, con colaboraciones esporádicas en otros medios, creación de contenidos... El otro día me recordaban que lo primero que publiqué con ellos fue, en octubre de 2020, el reportaje 'Editar en tiempos de la covid-19'.

La verdad es que fue un año, además de tético, bastante curioso.

En cierta manera, la sección ha seguido, aunque de otra forma.

Ángel le dio sección propia a la serie de Hidraqua: Sostenibilidad. Y esta sección continúa, efectivamente, con artículos propios. La verdad es que fue algo que le sugerí, y lo aceptó rápidamente. La idea era tratar de manera divulgativa, amena, todo el ramillete de temas abarcados por el concepto de sostenibilidad, pero aplicados a nuestro ámbito geográfico.

En el fondo, son una ampliación de los temas ya tratados con Hidraqua, y hemos pasado del ser humano y el agua a abrir la definición más: el ser humano y su respectivo entorno.

«Incluso en las más pequeñas poblaciones había mucho para narrar»

«Empezó su publicación a un par de meses del comienzo del confinamiento»

«Cuánto desconocemos de nuestra riqueza en todos los aspectos»

La fiel gastronomía

¿Tuviste dificultades especiales en los municipios?

En absoluto. Es cierto que, en las ciudades más pequeñas, las que llamaríamos pueblos tal cual, la gente se abre más, a pesar de que los tiempos nos han vuelto un poco desconfiados. Y además es que tenemos algo que a mí me gana: la gastronomía.

Es ecléctica, vamos, que hay de todo; sincretista, como la japonesa, que hasta platos iberoamericanos caen por aquí y se alicantinizan; pero al mismo tiempo es muy propia, y demasiado desconocida aún. Y de paso ya, ¡cuánto desconocemos de nuestra riqueza en todos los aspectos!

ENTREVISTA > José Ángel Pérez / Profesor de Desarrollo e Innovación de Alimentos UMH (Ciudad de México, México, 13-septiembre-1962)

«En general la industria debería creer más en los científicos»

Propuestas innovadoras con el dátil en la última edición de New Food que organiza la Universidad Miguel Hernández

M. GUILABERT

Bolas de sésamo rellenas de queso y dátil ilicitano; ketchup elaborado a partir de tomate y dátil o gominolas endulzadas con dátil, son algunas de las propuestas innovadoras que se han presentado en la última edición de New Food.

Se trata del concurso que la Universidad Miguel Hernández (UMH) convoca para promover la creación de alimentos saludables e innovadores entre los alumnos del grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, donde el dátil ha sido el protagonista de la mayoría de las elaboraciones.

La innovación en tecnología de alimentos es clave para los estudiantes, ya que fomenta el desarrollo de soluciones para mejorar la calidad, seguridad y sostenibilidad de los alimentos. Les permite además enfrentar desafíos globales como el desperdicio y el cambio climático, mientras exploran nuevas técnicas para crear productos más saludables, eficientes y accesibles para la sociedad.

Aplicaciones en industria y hostelería

En su XII edición, New Food ha evolucionado y mejorado los objetivos, no solo en sus alumnos, sino en las aplicaciones que pueden tener estos alimentos en la industria alimentaria y en el sector de la hostelería. Se basan en productos sobre todo sostenibles, saludables, mínimamente procesados y utilizando materias de proximidad.

José Ángel Pérez es catedrático en la UMH, director de la cátedra del Palmeral, y profesor en la asignatura de Desarrollo e Innovación de Alimentos, además de uno de los miembros del jurado de New Food junto a los pro-



fesores Manuel Viuda, Margarita Brugarolas y Laura Martínez.

¿En qué os basáis en cada edición?

Nos basamos en las tendencias que van surgiendo a nivel mundial en el desarrollo de la innovación. Tenemos una sólida base científica y tecnológica apoyada en esas tendencias del mercado. Gastronomías como la japonesa o la vegana, por ejemplo, siguen siendo tendencia, pero utilizamos siempre producto local.

¿Que se premia principalmente?

Todos los que han sido premiados es indiscutiblemente porque tienen una buena calidad. Nos fijamos además en la originalidad, la calidad científico

tecnológica y, como trabajamos también con marketing alimentario, valoramos el hecho de saber vender su producto, a quien va dirigido, etc. Son productos que podrían estar perfectamente en la estantería de un establecimiento.

En vuestra exposición abierta al público, ¿qué es lo que más sorprende?

Cuando entra, mucha gente se piensa que va a encontrar algo más bien de aficionados que compiten entre ellos con diferentes propuestas, como algunos concursos de televisión. Enseguida se dan cuenta de que el producto en cuestión es muy profesional, que está ya bien envasado y etiquetado como podrías encontrar en un supermercado, y que son alimentos que se salen de lo común; no se lo esperan.

Después, cuando los prueban, se sorprenden también por su sabor y por la composición de sus ingredientes.

Y en esta ocasión la estrella ha sido el dátil.

Sí. El dátil es el gran desconocido del que solo se aprove-

cha un dos por ciento de todo el palmeral ilicitano y oriolano. Por desgracia, es uno de los alimentos más infravalorados porque es un alimento muy útil, versátil y del que se aprovecha todo, hasta el hueso sirve para hacer infusiones deliciosas y nutritivas.

New food desmitifica que solo sirva para platos dulces, y lo hemos incorporado en todo tipo de productos. No hay más que ver lo que han elaborado los alumnos, como un ketchup por ejemplo.

¿El apoyo de la restauración sería fundamental para su promoción?

Es muy importante su papel, al igual que el de la industria alimentaria, no solo para su promoción sino para que puedan apreciar todos los avances tecnológicos que estamos logrando con el dátil, tanto por parte de la cátedra del Palmeral como de las asignaturas de Desarrollo e Innovación de Alimentos.

Por lo tanto, ¿se le está dando su lugar a un fruto como es el dátil?

Aún falta camino por recorrer. Realmente mucha gente

se sorprendería si supiera todas las utilidades que puede llegar a tener. Yo creo que está en un momento bueno, y tenemos que concienciar a la sociedad para que, en su conjunto y en los distintos sectores, se den cuenta de la gran joya que la naturaleza nos ha brindado, en un Palmeral que además es patrimonio de la humanidad.

Os implicáis con la industria y la hostelería, ¿y con los proyectos de investigación?

Precisamente hace dos años que estamos trabajando en ello, y nos da una perspectiva totalmente distinta. Hay una relación muy buena y muy estrecha entre la aplicación de los resultados de los distintos proyectos de investigación que se hacen con dátil. Prueba de ellos es que se pueda realizar la transferencia del conocimiento, y ahí están los resultados, por ejemplo, en la aplicación del dátil en productos lácteos, como por ejemplo las natillas.

La cátedra por su parte también desarrolla otros eventos, en los que ya hay empresas interesadas en desarrollar algunos prototipos en los que estamos trabajando.

¿La industria debería creer un poco más en el trabajo de los científicos?

No solo la industria alimentaria, la industria en general debería creer más en lo que tienen a su alcance. Ese es uno de los grandes retos al que nos enfrentamos, y por eso es tan importante la divulgación de nuestro trabajo, en eventos como New Food. Queremos mostrarle a la industria el enorme potencial que con muy poca inversión pueden tener.

«Queremos mostrarle a la industria el enorme potencial que con muy poca inversión pueden tener»

«De todo el Palmeral de Elche y Orihuela solo se aprovecha el dos por ciento de la producción de dátil»

«La naturaleza nos ha brindado una gran joya como es el dátil»

ENTREVISTA > Ramón Espinosa Sáez / Secretario técnico de ASAJA Alicante (Alicante, 20- febrero- 1973)

«La UE se olvida de que está poniendo en peligro al sector primario»

Los bajos precios en origen, la falta de agua y las pérdidas en cítricos como el limón, son los peores datos de 2024 para la agricultura de la provincia

M. GUILABERT

2024 ha sido un año complicado en la provincia de Alicante para la agricultura. La sequía que venía ganando fuerza años atrás se ha convertido en un problema que ha llegado para quedarse.

El año hidrológico 2023-2024 ha cerrado con un déficit pluviométrico del 56%, el más árido desde que hay registros, según la Agencia Estatal de Meteorología (AEMET). Esto ha conllevado importantes pérdidas económicas para todos los cultivos, sobre todo para los de secano, como el olivar, la cereza, el cereal y la vid.

Tampoco olvidaremos este año pasado por las plagas importadas de terceros países, destacando la llegada del 'trips' (insecto) de Sudáfrica, que deja en una situación de vulnerabilidad al agricultor al no contar con materias activas autorizadas para combatirlos, hecho que afecta a su rentabilidad.

El limón ha sido el fruto más perjudicado en el 2024, especialmente en la Vega Baja.

Así es, la campaña 2023-2024 ha sido históricamente negativa para los citricultores de la Vega Baja. Unos precios muy bajos en origen que no han llegado a los 0,10 céntimos el kilo, y las importaciones de terceros países como Egipto, Turquía y Sudáfrica han sido las principales causas.

En esta zona el limón representa el sesenta y cinco por ciento de la producción provincial, por lo que el varapalo ha sido significativo y el escenario desolador, con campos de limones en el suelo. Sin embargo, la campaña que arrancó en septiembre está yendo mejor en calidad, calibre y precio.

«Esperamos que se acometan las infraestructuras hídricas que necesita esta provincia»



¿Qué otras cosechas destacaría?

Por poner un punto positivo, la uva de mesa del Vinalopó, adscrita a la Denominación de Origen Protegida (DOP), ha sido satisfactoria: los mercados han funcionado correctamente a lo largo de toda la temporada, con una demanda estable que ha permitido la comercialización sin alteraciones y una calidad óptima.

Además, cabe destacar el esfuerzo que están realizando en Pego con la producción de arroz y el crecimiento de la variedad bombón, y la recuperación de otras antiguas más resistentes al clima. Por contra, el cereal ha cerrado una campaña con una merma del noventa por ciento por la falta de humedad del terreno y las altas temperaturas. Tampoco ha sido bueno para la cereza ni para el almendro.

¿Cómo ha afectado el nivel de sequía a los agricultores de la provincia en este pasado año y qué proponen?

Hemos reclamado un plan de choque a la Conselleria. Las ayudas directas son importantes

y bienvenidas pues suponen un balón de oxígeno, pero hay que dar un paso más y crear estrategias a medio y largo plazo que garanticen la supervivencia de estos cultivos.

Proponemos que se autoricen como apoyo regadíos sociales con aguas urbanas regeneradas, y una reconversión que renueve los árboles afectados y envejecidos prematuramente por efecto de la sequía prolongada, pues han dejado de ser productivos a la vez que muchos de ellos irre recuperables.

¿Los bajos precios en origen y el desequilibrio en los eslabones de la cadena alimentaria tendrán solución?

Los bajos precios en origen constituyen la principal lacra de

«A menudo la agricultura es una moneda de cambio para conseguir otros intereses»

nuestro sector. Tenemos una estructura de mercado que penaliza a la producción, y urge un cambio de cultura en las relaciones comerciales que garanticen ingresos justos para agricultores y ganaderos.

Y esto se tiene que hacer vía legal, a través del funcionamiento de la Ley de la Mejora de la Cadena Alimentaria, y con la dotación de recursos humanos a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) con más inspecciones. Conseguir la estabilidad en los precios es vital, porque los bajos arruinan a los agricultores sin que el consumidor pueda comprar más barato. Además, necesitamos mayor protección y apoyo desde Bruselas.

¿Por qué se sigue permitiendo la importación de otros países que no cumplen las mismas normativas sanitarias que nosotros y que perjudican nuestras ventas?

Desconocemos la causa, pero lo que sí tenemos claro es que la agricultura es a menudo una moneda de cambio para conseguir otros intereses.

La Unión Europea (UE) se olvida de que está poniendo en peligro el sector primario, el más importante de todos, el que genera alimentos sanos y de calidad, y también desprecia a la sociedad permitiendo la entrada de frutas y hortalizas que comprometen la seguridad alimentaria, poniendo en riesgo a los consumidores europeos.

¿Cuáles son las expectativas que tienen en este año 2025 y cuáles siguen siendo las principales reivindicaciones?

Esperamos que se acometan las infraestructuras hídricas que necesita esta provincia y que se deje de poner en duda la permanencia del Trasvase Tajo-Segura, irrenunciable e insustituible para el sector agrario.

Asimismo, reclamamos un etiquetado obligatorio que informe al consumidor sobre el origen de los productos y una reducción de la burocracia, evitando imposiciones que generen pérdidas y despoblación.

¿Será el 2025 un año reivindicativo?

Seguiremos luchando para que todas las administraciones nos escuchen y actúen como facilitadoras del trabajo de los agricultores y ganaderos de la provincia. Llevamos en nuestro ADN una esencia reivindicativa que es nuestra seña de identidad, e insistiremos en buscar esas soluciones tangibles que necesita con urgencia el sector.

¿Qué le espera a la agricultura en el futuro cercano?

En mi opinión, van a ser cruciales los próximos tres, cuatro años, pues se va a definir el modelo agrario. El gran reto es mejorar los ingresos de los productores, ganar en competitividad y hacer rentables las explotaciones.

«Proponemos que se autoricen regadíos sociales con aguas urbanas regeneradas»

Carnestolendas entre paros biológicos

La llegada de un febrero de nuevo bandeando entre el invierno y la primavera no impide celebrar más fiestas en la provincia alicantina

FERNANDO ABAD

Al mes de febrero, por estas tierras nuestras, cuesta cojerle el tranquilo. Cuando los días suelen durar, de media, unas diez horas, pero las noches aún dominan, con sus catorce, el frío todavía comparará a sus anchas incluso entre días inopinadamente primaverales. Por supuesto que hay fiestas, y no pocas, pero esto en un momento en que labriegos y pescadores echan frenos.

En el campo, toca preparar los cultivos que habrán de sembrarse en primavera y verano. Aunque también toca plantar verduras como las acelgas o las coles; tubérculos como la patata o el boniato, moniato o batata; y hasta cucurbitáceas como el melón o la sandía. Y se recogen ajos, coliflores, espinacas, habas, zanahorias. El mar, en cambio, prácticamente se sella: toca paro biológico.

Bajo máscaras

Ante semejantes tesisuras, antaño como ahora lo que tocará es relajarse. Es el turno del Carnaval (de 'carnevale', o sea, 'carne levare', 'quitar la carne'), de las Carnestolendas ('dominica ante carnes tollendas', 'el domingo antes de quitar la carne'), festejos que hunden sus raíces en las mismísimas Saturnales romanas, cuando del 17 al 24 de diciembre se agradecían las cosechas obtenidas o las piezas de caza o pesca capturadas.

El tiempo maceró las celebraciones, las fusionó con otras, como el al-Nawrūz ('el nuevo día') árabe o las mascaradas venecianas surgidas en 1162; las acristianó y les puso fecha: duran una semana y terminan cuarenta días antes del Jueves Santo (el 17 de abril este 2025), así que desde el jueves 27 de febrero hasta el miércoles 5 de marzo quedan anotadas en el calendario festero de nuestra provincia.

Tres santos reunidos

La realidad es que tres cuartos de lo mismo ocurre con San Valentín, Día de los Enamorados, el 14 de febrero, que en realidad fusiona honores para tres santos italianos de parecido nombre que vivieron uno desde 175 y 269, otro por indeterminadas pero parecidas fechas y un tercero que habitó este mundo allá por el



La Crida de las Fallas, aquí la de 2023, se ha convertido en un importante acto festero benidormense que anuncia otra fiesta aún mayor | Ayuntamiento de Benidorm.

siglo V. Para el XV, la tradición había recorrido países y arraigado muy especialmente por zonas occitanas.

Nuestra Comunitat Valenciana fue especialmente receptiva a un culto que, como el Carnaval, se extendería por toda la provincia. Desde El Comtat o las Marinas Alta y Baja hasta la Vega Baja, pasando por l'Alcoià (incluida la Foia de Castalla), los Vinalopós Alto, Medio y Bajo o las mismísimas tierras de l'Alicantí, hay fiestas diurnas para los más jóvenes y nocturnas, marchosas para los ya crecidos.

Anuncio fallero

Pero dejémonos ahora de generalidades y señalemos algunos festejos particulares, extendidos de norte a sur por tierras alicantinas. Como en

un siempre pletórico Benidorm (Marina Baixa), que, además de ofrecer sendas cenas a San Valentín (el 14 y el 22), abren el ventanuco para que puedan asomar futuros (pero cada vez más aledaños) jaraneos con la tradicional Crida (llamada, pregon) de las Fallas.

Así, el día 22, las Falleras Mayores de las tres comisiones benidormenses nos anunciarán ya la cercanía de estas celebraciones que se concretarán, con toda su carga de pólvora y alegría, desde el 17 al 22 del próximo mes. Al día siguiente, el 23, por cierto, y patentizando una vez más la multiculturalidad del municipio, la Casa de Andalucía local, fundada en 1979, celebrará el Día dedicado a dicha comunidad autónoma.

Las Falleras Mayores benidormenses nos anuncian celebraciones en marzo

Parando enfermedades

No muy lejos de allí, en Altea, perteneciente a la misma comarca, la pedanía, quizá población original, de Altea la Vella se embarca del 14 al 17 de febrero en las fiestas a su patrón, el Santíssim Crist de la Salut o Santísimo Cristo de la Salut. Conmemoración agradecida por el hecho de que la población quedara libre de infectarse en 1830, cuando el mundo vivía otra pandemia, esta de cólera.

El caso es que la enfermedad, cuando se encontraba a las mismas puertas del lugar, echó el ancla. No vino nada mal ante una concatenación de contagios que finalmente, en todo el mundo, se llevó por delante a más de 300.000 vidas. Pero el jaraneo festero

Habrán danzas, muixerangues, verbena, arroz y, por supuesto, parrillada

también se extenderá al dédalo callejero más veterano de la población titular, el Pueblo Antiguo o Fornet (vamos, el 'hornito', Altea como pura tahona).

Bailes de fechas

Por el Fornet alteano toca la celebración del Porquet, asociado a la matanza, al cerdo ('porquet', cerdete), como las de San Antonio Abad (que sí, que es el 17 de enero, pero los ciclos de la naturaleza son los que son y cada microclima es un mundo). Como siempre, habrá danzas, muixerangues, verbena, arroz y, por supuesto, parrillada de cochino.

Y no bajemos el telón festero sin acordarnos de que el mes ya había comenzado, y seguramente aún seguirá en varios municipios, festejando a San Blas, el santo armenio Blas de Sebaste (del siglo IV; si se sigue a la iglesia católica, se lo conmemora el 3; si a las de Oriente, el 11). Que el campo y los mares estarán escarchados, cuando no nevados, por estas fechas, pero, oye, que eso no enfríe nuestras alegrías.

ENTREVISTA > Pedro Hípola y Ana Campellos / Monitores de yoga

«Lo complicado del yoga es aplicarlo a nuestra vida diaria» P. Hípola

Ana Campellos remarca, desde Gran Alacant, que todas las personas deberíamos meditar cada día mínimo siete minutos

FERNANDO TORRECILLA

El yoga es una disciplina espiritual, física y mental, originaria de India y creada hace miles de años, "mucho antes de Jesucristo", nos apuntan los monitores Pedro Hípola y Ana Campellos. De hecho, además de enfatizar la liberación, se asocia con prácticas de meditación en el hinduismo, budismo y jainismo.

Ambos gestionan el Grupo de Recreación Deportiva Ananda Yoga, ubicada en Gran Alacant, próximo al cabo de Santa Pola. Ingenieros de formación, durante su etapa en Chile, Ana -con numerosos momentos de soledad- entró en contacto por primera vez con el yoga y en poco tiempo se convirtió en su pasión.

Tras su regreso, en 2016, cursó la primera promoción del certificado de profesionalidad de Instrucción en yoga impartido en la provincia, y pronto comenzó a dar clases, "inicialmente de manera gratuita para la biblioteca". Había mucha demanda y no dudaron en crear la que acabó siendo la primera asociación deportiva de la Comunitat Valenciana constituida para la práctica de yoga.

¿Cuáles son las virtudes del yoga?

Pedro Hípola (PH) - Primero indicar que no es un deporte, sino una disciplina holística que engloba muchos aspectos, entre ellos el físico, que no es el más importante. Es sobre todo una disciplina mental.

¿Por qué está tan de moda?

Ana Campellos (AC) - A las clases de yoga vienen fun-



Ana Campellos practicando yoga, su gran pasión.

damentalmente dos tipos de personas. Primero los que han padecido alguna lesión, realizando deporte o debido a su vida sedentaria: sufren mucho dolor y los propios médicos les aconsejan iniciarse en esta práctica.

Otros llegan porque les ha sucedido algo parecido a mí, es decir, han pasado un periodo muy angustioso y desconocen el por qué.

¿Cómo son vuestras clases?

AC - Se inician con un pequeño centramiento, cuya finalidad es dirigir la atención mental desde el exterior hacia nuestro interior, generalmente a través de la observación de la respiración. Así nos preparamos para realizar el trabajo físico posterior con consciencia plena.

Le sigue un breve calentamiento para comenzar a movilizar las articulaciones y, a continuación, se realiza la secuencia de posturas (o ásanas). Con

cada una se trabajan determinados músculos, órganos internos (hígado, páncreas...), y/o glándulas (tiroides, timo...).

¿Suelen ser variadas?

AC - Intento que sí, que cada clase (90 minutos) sea diferente, para que los alumnos toquen todo su cuerpo y los distintos puntos energéticos, los llamados chakras. Finalizadas las posturas -mezcla de equilibrio, fuerza y elasticidad- llega el momento del savásana.

Todo lo que hemos creado ha limpiado nuestros canales energéticos. En esa parte incorporo un poco de meditación, ya sentados.

¿Qué beneficios aporta el yoga?

PH - Una notable mejora de la salud física y mental. Asimismo, mediante las clases puedes conocerte mucho mejor en el aspecto emocional, aunque lo realmente difícil del yoga comienza después.

¿A qué te refieres?

PH - A lo largo de las clases estás en tu cuerpo, en ti, experimentando sensaciones y tu mente permanece tranquila, pendiente de esas sensaciones físicas. En esa hora y media te sientes realmente bien, en paz, pero después hay que aplicarla cuando llegas a casa o estás en el trabajo.

¿Muchos lo consiguen?

AC - Observamos que las personas más estresadas o angustiadas son las que más rápidamente notan los cambios que el yoga provoca en ellos. En ocasiones, tras la meditación guiada en el savásana, algunas personas descubren emociones reprimidas que tenían, y las dejan marchar. No es raro ver a alguien secándose las lágrimas soltadas tras esa escucha interior.

Quienes acuden motivados por conflictos personales terminan descubriendo que, para que sus circunstancias cam-

«Sea cual sea la motivación que te lleva al yoga, la mejoría va ligada a la constancia en la práctica» P. Hípola

bien, son ellos los primeros que deben cambiar. Cuando esto ocurre y se produce el cambio en uno mismo -en la forma de percibir su realidad-, su entorno también lo hace con ellos. Todo empieza y acaba en uno mismo.

PH - Sea cual sea la motivación que te lleva a practicar yoga, la mejoría va ligada a la constancia en la práctica. Tanto el aspecto físico como el mental o emocional se entrenan, y al igual que en un ejercicio de musculación, cuanto más se entrena, más se desarrolla.

¿Todos deberíamos practicarlo?

AC - Al menos meditar, sentarnos mínimo siete minutos todos los días para analizar nuestros sentimientos y emociones, empezando por escuchar la respiración. El objetivo es controlar la actividad anárquica de la mente, pararla, enfocarla en un solo pensamiento, similar a reiniciar un ordenador.

La mejor hora es por la mañana, al tener la mente más calmada. También es bueno meditar antes de entrar a dormir, para alcanzar el sueño con la mente tranquila.

«El objetivo es controlar la actividad anárquica de la mente, enfocando la atención en un solo pensamiento» A. Campello

«Durante el savásana, al finalizar la clase, algunos se levantan con lágrimas en los ojos tras soltar emociones» A. Campello

Cierto sabor salado y también muy dulce

La asociación de Santa Pola con el mar y sus humedales empapa su gastronomía, pero también triunfan los postres autóctonos



Los marianitos se han convertido en el típico producto que, por su aceptación pasan de marca a nombre genérico | Ayuntamiento de Santa Pola / marianitos.es

FERNANDO ABAD

En ocasiones, determinados productos, especialmente los alimenticios, parecen ir unidos a una determinada familia, a una saga. Es lo que pasa con los donuts, algo que ya ha trascendido de simple marca para volverse nombre genérico, como el fixo o el 'posit' (las tiritas de papel autopegables), versión sesentera de los Costafreda de la receta del 'dognut' estadounidense (que cronistas hay que también le aplican origen español). Su fórmula se impuso universalmente.

Pues algo así ocurre con un producto creado, desarrollado y posteriormente versionado desde aquí, desde tierras santapoleras, con los marianitos, adaptación autóctona de las rosquillas de vino. Nació en el obrador, aún activo, de la familia Pastor, surgido en 1906, y a estas alturas ha trascendido tanto la marca (por los Marianos que atendieron desde el aún activo establecimiento) que hasta el Ayuntamiento los presenta como enseña gastronómica.

Como los donuts, quien toca los manolitos quieren personalizarlos

Rodeados de cloruro sódico

Los entendidos, aquellos que van más allá de lo que hacemos los demás, disfrutarlos mientras los comemos, aseguran que, como el donut, los marianitos tienen un punto salado. Pero es que el postre, o 'picaceta' dulce, se ha generalizado, extendido más allá de nuestras fronteras, y no solo las locales, provinciales o regionales, y, como con los donuts, quien toca el producto lo que quiere es personalizarlo.

No obstante, lo del punto salado, al menos en varias de las versiones de las veteranas rosquillas, no deja de entroncar con un municipio totalmente abierto al mar y rodeado de saladares, como el parque natural de las Salinas de Santa Pola, dedicado precisamente a la extracción, refinamiento y comercialización del cloruro sódico. El mar se transmuta en variado aperitivo y por supuesto contundente plato principal en las mesas santapoleras.

Algo más que quisquillas

Pero, claro, que lo de las salazones, las gambas y las quisquillas, las frituras de pescado, los arroces varios (a banda, con gatet, con lechola, y costra...) o los gazpachos y las empanadas de mero, sin olvidarnos, por ejemplo, de las cocas de

sardinias, alimentan bien, pero qué tenemos de postre. Como siempre, la situación geográfica sigue mandando, por la disponibilidad de la materia prima.

Aludimos tanto a la que pueda encontrarse por estas tierras como a la cantidad de medios de transporte. Dado el carácter insular de Santa Pola (lo fue antaño, de hecho como uno de los portones al mítico pero real Sinus Ilicitanus o Golfo de Elche) como por los escasos enlaces con el resto de la provincia, como ya vimos en 'Las hijas de la Vía Augusta' (marzo de 2022).

Gastronomía sincretista

Hay que tener en cuenta que las recetas de los postres, para las que Santa Pola no ha dejado de resultar tan sincretista (amalgama y asume como propias influencias exteriores, dándoles una pátina particular) como la gastronomía alicantina en general, peinan ya muchas canas, incluso en un producto tan 'joven' como los marianitos, ya vemos que sembrado en el pórtico del pasado siglo.

Los franceses extendieron los panes dulces a partir del siglo XV

El caso es que el municipio conecta al oeste con Elche, la capital del Vinalopó Bajo, comarca a la que pertenece; al norte con Alicante, capital provincial pero también del antiguo territorio de l'Alacantí, el Campo de Alicante; y al sur, aunque menos, con Guardamar, donde desemboca el río Segura, ánima de la Vega Baja. Tres puntos cardinales desde los que recibir influencias (al este, claro, el mar).

Franceses y árabes

Desglosemos, pues. ¿De dónde, por ejemplo, nuestras fogasetas, que a lo largo y ancho de la Comunitat Valenciana conocemos como toñas, panquemados o pans socarrats? Básicamente son brioches, panes dulces, como los que elaboraron y extendieron los franceses a partir del siglo XV, y que en la versión que conocemos se propagaron gustosamente por esta parte del Levante, justo cuando terminaba el dominio árabe.

Estos habían traído el concepto de 'munna' o 'mouna', dulces a base de harina, endulzados generalmente con miel, y aquí nos cabe hasta la coca boba que se elabora en nuestras tahonas, que se vende en las pastelerías. Luego, a aquellos dulces les añadieron, en Andalucía, manteca de cerdo y ya teníamos los mantecados, que viajaron a Murcia y, tras pasar la

frontera vegabajense, también nos aterrizaron por aquí.

De origen romano

Hay tradición heladera en Santa Pola. Y recordemos que ya se exportaba hielo (conservado previamente en los 'pous de la neu' o pozos de nieve) desde los puertos alicantinos en el siglo XVIII. Algo en lo que pensar mientras degustamos un granizado de café con mantecado helado, nuestro blanco y negro. Y recordemos que allá cuando los romanos, esto fue el Portus, puerto, Ilicitanus.

Y justo desde esta ensenada es, como podemos comprobar en nuestro pasado museabilizado, de donde salía la elaboración propia de la salsa 'garum' o garo, la Worcester o Perrins de la época, para consumirse en las mesas del Imperio. Hogares donde se elaboraban, por cierto, unos peculiares postres: las rosquillas de vino. Más que posiblemente nuestros manolitos son herederos de aquel toma y daca que vino en el morral de la cultura romana.

Quizá son herederos de aquel toma y daca que vino en el morral romano

Pasodobles desde orillas mediterráneas

El santapolero José Alfosea Pastor supone un ejemplo de lucha por una vocación en unos tiempos que no fueron precisamente amables

FERNANDO ABAD

Hay bares con terrazas. Árboles en las aceras, banquitos. Está delimitada, en su extremo sur, por la plaza de la Diputación, con su rosa de los vientos, y al norte por Pintor Sorolla-Taibilla, que transforma en Logroño la hoy ya veterana (bautizada así el 6 de junio de 1979) calle santapolera Maestro Alfosea. Vale, ¿y quién era este profesor? Como la mayoría de 'maestros' en los callejeros, un músico. Y ciertamente importante.

Que no nos confunda su carácter sencillo, afable, modesto, que dicen que impregnaba el alma de José Alfosea Pastor (1891-1964), o su origen un tanto humilde, quizá impidiéndole acceder a una mayor formación académica. De sus más de obras, en su mayoría pasodobles premiados incluso en el ámbito nacional, buena parte continúan interpretándose por bandas musicales del país.

Sin conservatorio

En cuanto a su origen, era hijo de José Alfosea Castaño, barbero de profesión y oficio, y Vicenta Pastor Sabuco, ama de casa. No es que pasara penurias esta familia domiciliada en la, por otro lado, céntrica calle de Elche. Pero aún no existía escuela musical donde marchar en esa entonces muy pequeña ciudad (con 4.201 habitantes en 1900), cuyas actividades pesquera y mercantil habían hecho crecer desde la anterior centuria.

No había dónde acudir para aprender música de manera profesional. El alicantino Conservatorio Superior de Música Óscar Esplá (CSMA), llamado inicialmente Instituto de la Música del Sureste, no abriría sus puertas hasta 1958, y la Escuela de Música santapolera, la, precisamente, Mestre Alfosea, no se fundaba hasta 1992. No obstante, las gentes autodidactas no existen, siempre hay un aprendizaje detrás. También aquí.

De barbero a músico

Al futuro maestro musical Alfosea lo que le tocaba era ayudar en la barbería de su padre, como luego, durante la Guerra Civil (1936-1939), tendría que hacerse cargo de la que había abierto



El maestro José Alfosea rodeado de músicos | Alicantepedia.com

su hermano Ángel en Alicante ciudad. Este fallecía asesinado bajo el bombardeo al Mercado Central, el 25 de mayo de 1938. El caso es que, joven santapolero en el día a día, las biografías lo asocian a las formaciones musicales vinaloperas.

También anotan que quien le enseñó solfeo fue Diego Ponce de León, sin aclarar más datos. Pudiera ser el santapolero (1876-1936) que ejerció de farero de la Mola (Formentera) y de Botafoc (Ibiza), y que también presidió Acció Republicana (1925-1934), a quien algunas fuentes le anotan estudios musicales. Pero esto aún continúa en la leyenda que toda biografía entreteje (la de este Ponce de León y la de Alfosea).

Los recortes biográficos lo registran dirigiendo el Orfeón Español de Argel

Estudios a distancia

Sí se sabe que obtuvo finalmente diploma, ya que consiguió la certificación correspondiente al apuntarse con veinticuatro años a la academia de enseñanza por correo (equivalente, claro, a las actuales 'on-line', 'por ordenador') Erviti de San Sebastián, fundada por el compositor y docente de origen pamplonés José Erviti Segarra (1852-1900), especializado en música popular, como pasodobles. Sea como fuere, nuestro santapolero arranca como músico.

Desde muy joven incluso. Los recortes biográficos lo registran dirigiendo el Orfeón Español de Argel, localizado en el hispanizado arrabal de Bab el Oubed y desaparecido cuando los intentos de politizar la formación la agostaron, o la ilícita banda

Dirigió la alicantina Banda de la Cruz Roja hasta jubilarse, en 1960

Blanco y Negro (1902-1923). Pero llegaría el momento de su traslado a la capitalina Alicante en 1934, aprovechando que parte de su familia, como su hermano, ya lo habían hecho, en busca de oportunidades laborales.

Director de banda

Antes, por fuerza mayor, de ocuparse de la barbería, siguió con la música. Ese 1934 había sido nombrado director de la Banda de la Cruz Roja, con sección de cornetas y tambores. En realidad, pese a los huecos señalados, como el paréntesis barbero, Alfosea desempeñó oficialmente ese cargo hasta jubilarse, en 1960. No iba a estar mucho tiempo de brazos cruzados, si vemos el año de su defunción.

En todo caso, su ligazón con dicha formación musical, cuyos sonos acompañaron el entierro del músico, fue bastante estrecha. Pero no adelantemos acontecimientos. Aún quedaba espacio para algo. En concreto, para componer esos más de dos centenares de piezas. Temas que resultaron tan pegadizos como para animar los alberos del país en tardes de toros, o las calles y

plazas españolas en desfiles y procesiones.

Piezas variadas

Contribuyó notoriamente a ello el grabar para la firma española Discos Columbia, fundada en San Sebastián en 1935 (y trasladada a Madrid en 1957) y también operativa bajo los sellos Regal y, para Iberoamérica o incluso África y otros muchos países, Alhambra. Su música pronto se volvió popular. Tiempos de pasodobles como '¡El Jalifa Ilegal!' (1923), 'Mis amores' (1943), 'Ramón Gilabert' y 'Francisco Alberola' (1949).

O también 'Señorío español' y 'Perla alicantina' (1951), '¡Valcárcel! ¡Viva Alacant!' o 'Gastón Castelló' (1964). Quizá la colección de cantos marineros 'Brisas del mar' (1951), o temas religiosos como la 'Plegaria a la Virgen de Loreto' (1964). Composiciones que, para los expertos, saben virar con maestría del 'fortísimo' al 'pianísimo', del metal al viento. Para escuchar por tu calle, sea la del Maestro Alfosea santapolera, sea la alicantina Música Alfosea, en el Barrio Virgen del Remedío. Que no paren los sonos.

La Escuela de Música Mestre Alfosea no se fundaba hasta 1992



SERVICIO DE RECOGIDA DE
 **ENSERES Y PODAS** 
PARA PARTICULARES

1

Manda un mensaje o llama al
Whatsapp **639 537 476**
Teléfono **966 693 955**

2

Te informaremos
que día y en qué horario
puedes dejar los
enseres o la poda.

3

En el caso de los enseres
te indicaremos donde dejarlos,
como máximo 5 bultos.

La poda colócala en la puerta
fuera de tu vivienda embolsada
o atada, máximo 1m³
(una saca Big Bag).
No están permitidos los troncos de
palmeras y/o árboles de gran tamaño.



El abandono de restos de podas, enseres y escombros en las vías públicas, solares y fincas sin vallar está totalmente prohibido y puede acarrear una sanción de 751 €.