

AQUÍ en Benidorm

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

«No cuentes los días, haz que los días cuenten» Muhammad Ali (boxeador y activista)

Hostelería



Abreca cumple 40 años, tiempo en el que ha desarrollado infinidad de iniciativas, como las jornadas del atún. Pág. 2

Turismo



Tras la temporada alta muchos residentes de la Marina Baixa pueden permitirse unos días de descanso. Pág. 30

Pesca



La Cofradía de Pescadores abre un puesto en Benidorm y anima a consumir un producto que llega directo del mar. Pág. 4

Carrera de fondo

Pág. 31



La cantante Lorena Guzmán.

TERRA NATURA ZOO Benidorm

AQUA NATURA Benidorm

DÓBLE DIVERSION

DESCUENTOS AQUÍ DISCOUNTS HERE

TERRANATURA.COM

ENTREVISTA > Javier del Castillo, Irene Carreño y Pablo González / Directivos de Abreca

Abreca cumple 40 años vendiendo felicidad

Un 13 de agosto de 1985, en pleno verano, los hosteleros de Benidorm decidieron crear su propia asociación

NICOLÁS VAN LOOY

La Asociación de Bares, Restaurantes y Cafeterías de Benidorm (Abreca) cumple cuarenta años desde que un grupo de hosteleros decidiera unirse en 1985 para fortalecer al sector. Su actual presidente, Javier Del Castillo, repasa, junto a Irene Carreño y Pablo González, la historia de la entidad, sus retos presentes y el papel clave que desempeña la hostelería en la identidad y economía de la ciudad.

Javier ahora ocupas la presidencia de Abreca, pero ¿formaste parte del equipo fundacional?

Javier del Castillo (JDC) - No, en esa época yo todavía no estaba. Llevo unos quince años en la asociación. Todo empezó en 1985 y, según me han contado los presidentes que me han precedido y otros compañeros, fue algo que se hizo con mucha ilusión y con ganas de unir a la hostelería local, que en aquella época era un pollo sin cabeza.

Además de crear la asociación, con el tiempo también se puso en marcha una cooperativa que funciona como una especie de central de compras y que nos permite comprar de forma más económica. Todo, en definitiva, con vistas a crear sinergias y, de esta manera, poder mejorar nuestros servicios y la gastronomía de Benidorm y eso es algo que hemos logrado en estos cuarenta años.

¿Cómo han sido estas cuatro décadas?

Irene Carreño (IC) - Pues parece ser que todo empezó en el verano del 85, cuando más trabajo había y, pese a ello, aquellos primeros directivos supieron sacar tiempo para intentar unirse y crear esta asociación.

Hay un primer escrito con fecha de registro de entrada del 13 de agosto de 1985, por eso lo celebramos en esa fecha, aunque el colofón del 40º aniversario va a ser en nuestra gala, que hacemos en diciembre.



Javier del Castillo, actual presidente de Abreca.

Ese primer escrito se presentaba a Gobernación Civil de Alicante informando que una serie de hosteleros de Benidorm se habían unido para formar lo que hoy en día es Abreca. A partir de ahí, en un tiempo récord, en poco más de un año, ya se contaba con más de cien asociados.

Pero los firmantes de ese escrito del 13 de agosto eran bastantes menos.

IC - Así es. Apenas diez o doce.

Si uno da un paseo por Benidorm es evidente que la hostelería es uno de los sectores económicos más importantes de la ciudad.

JDC - Es increíble. Es verdad que la cantidad de negocios dedicados a la hostelería en Benidorm es tremenda. En total, hay cerca de 1.200 establecimientos entre cafeterías, restaurantes,

bares, heladerías... Es una barbaridad.

Pablo González (PG) - Además, hace ya algunos años que también se abrió la asociación al sector de los locales de ocio.

Para muchos de nosotros, podría parecer el mismo tipo de negocio, pero vosotros lo diferenciáis. ¿La convivencia es buena?

PG - Sí, son cosas distintas y eso se puede comprobar, por ejemplo, en que en las jornadas gastronómicas no participan los pubs y, en general, el ocio nocturno; pero la hostelería más tradicional no participa en otros eventos como la Fancy Dress Party.

IC - Así es, pero es Abreca la que lo aglutina todo y, además, sí hay ejemplos de actividades conjuntas.

Como por ejemplo...

IC - El concurso de cócteles que tenemos este año entre el 19 y 28 de septiembre y que llega a su cuarta edición den-

tro del Benidorm Gastronómico. Lo importante, y ese es nuestro objetivo, trabajamos para que todos encontremos nuestro hueco. Para que todos tengamos cabida y es que no somos competencia.

Se suele decir que los días festivos son los que más trabajo generan en la hostelería, pero eso también implica que sois testigos de muchos momentos felices.

JDC - Eso es una de las partes más satisfactorias de este trabajo. Vivimos esos momentos todos los días. Somos vendedores de felicidad. Incluso, en las cosas pequeñas de la vida. Fíjate, esa persona que vuelve de la playa, con mucho calor y te pide una cerveza... se refresca e intentas servírsela siempre con una sonrisa para que ese cliente se vaya satisfecho o que, incluso, se quede a comer.

La gran fiesta, ya lo habéis dicho, será en diciembre; pero el 13 de agosto celebrasteis un acto más sencillo, pero no menos emocionante.

IC - Efectivamente. Lo hicimos en el restaurante Manila, que fue el primer local asociado. El libro de socios más antiguo que se tiene, el primero, tiene como primer asociado al restaurante Manila. Lo encabezaba Rafael Navarro, que también estuvo con nosotros ese día.

Tenemos la suerte de que ese local sigue abierto cuarenta años después y no podía haber mejor sitio que volver a donde todo empezó.

El turismo, al menos en lo que a la ocupación hotelera se refiere, ha vuelto a funcionar muy bien. ¿Cómo está siendo la temporada para el sector hostelero?

PG - Pues está siendo un año un tanto raro. No sabemos muy bien los motivos, pero la gente está muy limitada económicamente a la hora de salir. Por las mañanas la gente se queda en la playa, aprovecha mucho para ir a supermercados a comprar pan o embutido para comer en la playa.

El cierre del centro urbano por la creación de la Zona de Bajas Emisiones ha provocado que muchas personas prefieran irse a otros sitios donde no hay esas restricciones como puede ser Altea o La Vila. Son pequeñas cosas que poco a poco van sumando y van haciendo que vayamos notando que este año está la cosa un poquito más tranquila.

¿Tenéis menos gente o la gente gasta menos?

JDC - La gente gasta menos porque también los alojamientos han subido bastante sus precios y los presupuestos siempre son limitados. Si antes iban cinco veces a comer o a cenar, ahora van una o dos.

La asociación nació en 1985 con apenas una docena de hosteleros unidos por la ilusión

El restaurante Manila fue el primer local asociado y escenario de un sencillo acto de celebración

Hoy representa a cerca de 1.200 establecimientos de hostelería y ocio

La Serra Gelada celebra veinte años como referente natural y turístico

El primer parque marítimo-terrestre de la Comunitat Valenciana conmemora su aniversario con un renovado compromiso institucional

NICOLÁS VAN LOOY

El Centro de Educación Ambiental Carabineros de l'Alfàs del Pi albergó el acto conmemorativo por el 20º aniversario de la declaración del Parc Natural de la Serra Gelada. Este enclave único, que se extiende por los municipios de Benidorm, l'Alfàs del Pi y Altea, fue el primero en recibir la figura de parque natural marítimo-terrestre en la Comunitat Valenciana. Con sus imponentes acantilados y su extraordinaria biodiversidad marina, constituye un tesoro paisajístico y ecológico de referencia.

La jornada, organizada por la Conselleria de Medio Ambiente, Infraestructuras y Territorio, contó con la presencia del secretario autonómico de Medio Ambiente, Raúl Mérida; el director general del Medio Natural y Animal, Luis Gomis; el director del parque natural, Ángel Enguix; el alcalde de l'Alfàs del Pi, Vicente Arques; y los concejales de Medio Ambiente de Benidorm y Altea, Mónica Gómez y José Orozco, evidenciando así la unión de distintas administraciones para la protección del paraje.

Pasado y futuro del parque

Dentro del programa de actividades por este aniversario, se ha celebrado también una mesa redonda en la que participaron representantes políticos y técnicos junto a protagonistas directos de la historia del parque como Eduardo Mínguez, su primer director; Beatriz Nomdedeu, de Cruz Roja Altea; Carles Grau, educador ambiental durante quince años en la Serra Gelada; y Vicente Ferrer, vicepresidente del Club Náutico de Altea.

Todos ellos coincidían en la importancia de trabajar de forma coordinada en la protección y puesta en valor del espacio, subrayando la necesidad de reforzar la educación ambiental y de consolidar un modelo de desarrollo sostenible en la co-

**Fue declarado
parque natural el 29
de julio de 2005**



La Serra Gelada forma la parte terrestre del parque.

marca. Una de las grandes conclusiones de esa mesa es que la Serra Gelada no sólo es un refugio para especies emblemáticas y hábitats frágiles, sino también un ejemplo de cómo la conservación puede ir de la mano del turismo responsable.

Enclave singular en el Mediterráneo

El 29 de julio de 2005 la Serra Gelada fue declarada oficialmente parque natural. Su superficie protegida abarca 5.565 hectáreas, de las cuales el 88% corresponden al medio marino. Se trata de un ecosistema único donde conviven acantilados monumentales, sistemas dunares fósiles, praderas de posidonia oceánica y especies emblemáticas como el halcón peregrino o el delfín mular.

La riqueza natural se une a un patrimonio histórico y cultural que refuerza su valor, con elementos como torres vigía, antiguos caminos o enclaves pesqueros tradicionales. Todo ello hace de la Serra Gelada un lugar donde naturaleza e identidad cultural se entrelazan, configurando un recurso estratégico para la Marina Baixa y la Comunitat Valenciana.

Compromiso institucional y proyectos en marcha

Figuras como el alcalde de l'Alfàs del Pi, Vicente Arques, definen la Serra Gelada como “un tesoro compartido que debemos seguir protegiendo entre todos”, una máxima a la que se han sumado tanto en sus declaraciones como en sus actos otras administraciones locales, como son las de Benidorm y Altea.

De hecho, la concejala de Medio Ambiente de Benidorm, Mónica Gómez, destaca “las iniciativas de conservación impulsadas en los últimos años, como la regeneración de la cantera del Racó de l'Infern, fruto de la colaboración público-privada, y la restauración de la torre de Les Caletes”. Gómez recalca además que la Serra

**Su superficie
protegida alcanza
5.565 hectáreas, el
88% en el mar**

Gelada “constituye uno de los pilares del modelo verde y azul de Benidorm, vinculado al turismo sostenible y regenerativo”.

Actividades abiertas a la ciudadanía

Pasada la efeméride, arrancaba también la programación especial de actividades con motivo del vigésimo aniversario del parque. Las celebraciones se desarrollarán entre el 24 y el 27 de septiembre e incluirán un ciclo de conferencias sobre la posidonia oceánica, la historia ecológica, la etnología, la avifauna, la fauna marina y la flora del entorno.

Asimismo, se organizarán visitas interpretativas tanto en el medio marino como en el terrestre, permitiendo a vecinos y visitantes conocer de cerca la riqueza natural y cultural de la

**Este mes de
septiembre llega con
varios actos abiertos
a la ciudadanía**

Serra Gelada. El programa se completará con una suelta de fauna en colaboración con centros de recuperación y el Oceanográfico, como gesto simbólico de compromiso con la biodiversidad.

Identidad común y proyección internacional

Los tres municipios implicados (Benidorm, l'Alfàs del Pi y Altea) coinciden en que la Serra Gelada es un símbolo de identidad compartida y un motor para un modelo turístico sostenible, capaz de conjugar conservación y desarrollo. Este parque natural se ha convertido en un referente no sólo en la Comunitat Valenciana, sino en todo el Mediterráneo, por su singularidad y por la capacidad de generar conciencia ambiental.

El vigésimo aniversario no se concibe, por tanto, como un punto de llegada, sino como un nuevo inicio en el que instituciones, entidades sociales y ciudadanía están llamados a reforzar la protección de este enclave. La Serra Gelada encara su futuro con el reto de consolidarse como espacio de equilibrio entre naturaleza, cultura y desarrollo económico.

ENTREVISTA > Miguel Felipe Solbes / Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de La Vila Joiosa

Más fresco, imposible: llega del mar a la mesa en sólo unas horas

La Cofradía de Pescadores abre un puesto en Benidorm y anima a vecinos y turistas a consumir un producto que llega directo del mar

NICOLÁS VAN LOOY

El Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de La Vila Joiosa explica cómo los marineros vileros han acercado su producto más fresco al corazón de Benidorm, con la apertura de un puesto en el Mercado Municipal. Una apuesta que busca dar salida a sus capturas en un momento complicado para el sector pesquero.

Puede parecer curioso que el Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de La Vila Joiosa se asome a las páginas de AQUÍ en Benidorm para hablar de cuestiones locales, pero la realidad es que vuestra última iniciativa os ha traído hasta el centro mismo de la ciudad.

Así es. Son dos poblaciones muy unidas desde hace mucho tiempo, pero ahora nos acercamos también en lo gastronómico y, en concreto, a través del pescado. Con la apertura de nuestro propio local en el Mercado Municipal hemos querido traer hasta Benidorm ese pescado que cogemos todas las madrugadas y que se pueda ofrecer lo más fresco posible.

¿Cuánto tiempo lleva abierto ese puesto?

Menos de un mes. Abrimos a mediados del pasado mes de agosto.

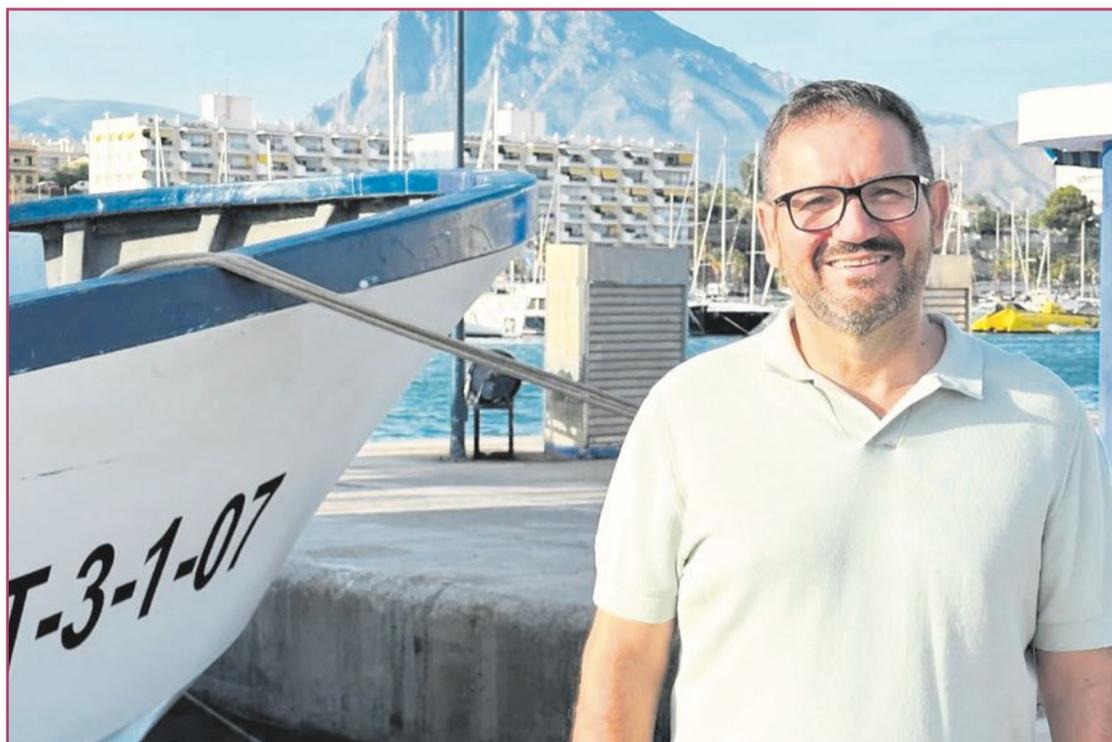
¿Cómo ha sido la acogida en estos primeros días de actividad?

He de decir que verdaderamente muy buena. Ya tenemos la experiencia de La Vila y nosotros apostamos por los mercados, por el trato con el cliente. Nos gusta mucho el trato cercano que hay y llevar el producto 100% fresco directamente a la mesa desde el proveedor.

En La Vila, como dices, lleváis casi dos años.

Un año y medio. Se abrió en 2023 a raíz de la situación que estamos viviendo los pescadores y que nos obliga a buscar alternativas a nuestra actividad principal que es la pesca, porque con los días que se nos permite faenar no podíamos aguantar.

Pensamos en abrir una pesquería y viendo lo bien que ha



ido en La Vila, nos hemos arriesgado y hemos venido a Benidorm.

Con la confianza y, supongo, el ahorro que supone el hecho de que no haya intermediarios entre el pescador y el cliente.

En realidad no. Realmente, nosotros actuamos como un comprador más en la lonja. Pujamos por el pescado igual que lo hacen el resto de compradores y lo traemos hasta aquí como otro comprador más.

Pero sí que es verdad que este beneficio repercute directamente sobre el pescador. Es lo que a nosotros nos satisface: saber que el sacrificio que hacemos, que el trabajo que hay, nos permite controlar un poco mejor el precio de venta final y asegurarnos de que el producto va a llegar fresco a tu mesa.

Hablando de frescura... ¿de qué es temporada ahora?

Ahora mismo hay muchísimas cosas. El calamar, está estupendo. Afortunadamente, llevamos mucho tiempo con buenas capturas de gamba blanca y eso hace que esté muy asequible de precio. También tenemos buena caballa...

¿Tú qué pescas?

Tengo un barco de arrastre y nos dedicamos a la pesca de

bacaladilla, pescadilla, gamba blanca, sepia... un poco de todo.

¿Cuántos años llevas faenando con ese barco?

El actual lo tengo desde hace doce años, pero antes de eso ya trabajaba en otro barco con mi familia... llevo en esto desde los dieciocho años.

¿Hace doce años, cuántos días trabajabas al año?

Entonces podíamos trabajar hasta 240 días al año.

¿Y ahora?

Ahora sólo 122. La mitad exacta.

¿Eso cómo se organiza?

Con un calendario. Nos lo ponemos delante de la mesa y decimos: a ver, hay 122 días, ¿cómo lo hacemos? Trabajamos desde el 1 de enero hasta el 30 de junio, por ejemplo, o lo vamos organizando para llegar hasta final de año. Y esas son las opciones.

Nosotros, en el mes de enero estuvimos parados. También hemos parado otra semana después de las fiestas de Santa Marta y hemos dejado de faenar muchos miércoles y viernes.

Aun así, no llegaríamos al mes de noviembre. Si no cambia la situación y nos dan más días, el mes de noviembre y diciembre, seguramente no podremos pescar.

Habéis protestado muchas veces por ello, pero las soluciones no llegan.

Mira, las soluciones siempre pasan por Europa o, al menos, eso es lo que nos dicen los políticos. Europa ha cambiado al comisario de Pesca y parece que el actual tiene voluntad de ir por el buen camino y llevar la pesca de arrastre donde debe estar. Pero hasta final de año no lo sabremos.

Será entonces cuando podamos dar una alegría o, sim-

plemente, decir que todo ha sido una ilusión. Ahí sabremos si se nos permite pescar lo que nos quede y si se aprueba el plan para el año que viene, porque todos los planes se aprueban en diciembre.

No parece que tengáis mucho margen de maniobra para la planificación. No os dan los planes con mucha antelación.

Mucha antelación no: ninguna. Son cosas que nosotros también reivindicamos. Pedimos que haya un plan plurianual para, por ejemplo, poder saber lo que vamos a hacer durante tres o cuatro años. Así no podemos estar. Evidentemente, nadie se arriesga a comprar un barco de pesca o a invertir en un negocio o incluso ir a la mar con esta realidad.

Trabajadores casi no tenemos, porque ¿quién quiere ir al mar con estas condiciones? Todo lo que contamos son penas y son disgustos. Entonces, nadie quiere embarcarse.

Con esa realidad, que los vecinos de Benidorm podamos comprar en vuestro puesto en el Mercado Municipal parece una manera de colaborar con vosotros.

Así es. Animo a todos los ciudadanos de Benidorm, visitantes y gente de otros pueblos de la zona a que acudan allí, que nosotros vamos a recibirlos con los brazos abiertos y vamos a ofrecerles el mejor producto. Van a saber que ese pescado viene directamente de los barcos de arrastre de La Vila Joiosa y que, cuando se lo lleven, hará sólo unas horas que estaba en el mar. Hay una garantía total de que es fresco.

«Abrimos a mediados de agosto y la acogida ha sido muy buena»

«Sólo podemos trabajar 122 días al año, la mitad que hace doce años»

«Nos dedicamos a la pesca de bacaladilla, pescadilla, gamba blanca, sepia... un poco de todo»



ALICANTE CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2025



alicanteturismo.com/gastronomia



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE



ACTITUD
MEDITERRÀNEA



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

El negacionismo sobre la España abandonada

Me gusta muy poco esa palabra: negacionista. Pero hace un tiempo, especialmente desde la pandemia de la covid, se puso de moda para agredir a aquellos que no piensan igual. Y ya se utiliza para todo cuando alguien opina distinto.

Evidentemente cuando alguien piensa de otra forma es que hay dos opiniones, con lo cual ambos niegan lo que la otra persona expone, pero curiosamente siempre hay uno que se cree en poder de la razón, y por lo tanto el negacionista es el otro.

Por supuesto siempre se acude a teóricas evidencias, que muchas veces no son tales, son solo parte de su argumentario, pero son las válidas, claro.

Desamparo

Pero vamos a lo concreto. Si hay algo que se ha repetido en las diferentes tragedias ambientales vividas en los últimos tiempos es la sensación de abandono.

Lo repitieron los ciudadanos afectados por el volcán de La Palma, fue la queja a gritos de los afectados por la dana de València, y ha sido ahora el clamor de los damnificados por los incendios.

En todos los casos ha sido lo mismo, personas que necesitaban que llegara alguien, verse respaldados, apoyados, no sentirse solos. Esa sensación de desamparo es verdaderamente una desesperación e impotencia, que puede llegar a ser todavía mayor para esa persona que la catástrofe que le está afectando, porque contra la inclemencia no se puede luchar, pero contra la soledad sí.

Ciudadanos solidarios

No puede ser que en España tengamos un policía o militar por cada 130 habitantes (aproximadamente 245.000 policías entre todas las Fuerzas de Seguridad y 120.000 militares) y al final tengan que ser los ciudadanos, sin medios, sin conocimientos, sin ser su responsabilidad, quienes hagan las cosas por su cuenta.

En la dana lo vimos con las oleadas humanas que armadas con escobas, comida y mucha voluntad ayudaron a los afectados y, sobre todo, les dieron la esperanza de ver que no estaban solos. Con los incendios hemos visto como han creado cortafuegos ciudadanos insumisos, que no han



querido abandonar sus casas, salvando así lo que tienen, lo que es su vida.

Frases 'vacías'

Mientras, oímos esas frases manidas de siempre: no se quedará nadie atrás, vamos a aprobar muchas ayudas, etc. Lo cierto es que eso queda bien para calmar el momento y la presión, pero todavía hay personas esperando a recibir las ayudas por el caso del aceite de colza de 1981, aquel del que ya ni nos acordamos.

Si queremos ir a casos más cercanos en el tiempo, aún continúan viviendo en barracones algunas de las personas que perdieron sus casas con motivo de la erupción del volcán de La Palma.

Planes teóricos

La otra 'rutina' es proponer planes. Eso también se nos da genial, pero luego siempre nos encontramos que cuando llega el problema, como pasó con la covid, esos planes de emergencias, en ese caso nacional, cuya necesidad se planteó clara cuando sufrimos el riesgo por el ébola (2014), años después no estaban ni se les esperaba.

Ahora la solución parece otro plan, sabiendo que va a quedar en vía muerta, en lugar de hacer actuaciones. Por ejemplo, en el caso de València, la prevista en 2001 y olvidada presa de Cheste, pensada precisamente para inundaciones como la del barranco del Poyo.

En los incendios, la gestión previa, la limpieza de los montes; igual que en el caso de crecidas la limpieza de los cauces y riberas de los ríos. Que existe un cambio climático está claro, que se debe solucionar con gestión y prevención, también.

No soy yo, eres tú

Además, está todo un clásico en la política que no puede faltar nunca: la culpa siempre es del otro. No se decreta emergencia nacional, a pesar de que sí se llama al apoyo internacional, y la guerra es que unos dicen que no se lo han pedido y otros que no tienen porque pedirlo. ¡En serio!

Mientras, la ciudadanía desesperada por ese abandono incluso de la escucha activa, a pesar de ser en muchos casos quienes más saben del tema que se está tratando. Claro ejemplo son los

agricultores, que cuentan la realidad del campo, de esos cortafuegos naturales que son los sembrados, aparte de productivos, y de las dificultades para obtener permisos actualmente.

También los ganaderos, que con su pastoreo han hecho históricamente cortafuegos naturales y a los que se les ha ido acotando enormemente el espacio, hasta acabar casi con ellos por la regulación a través de las leyes ambientales.

Extinguir no, evitar sí

Oyendo a algunos expertos el tema parece claro. Los incendios de sexta generación, que son fuegos forestales extremos de gran magnitud que se autoalimentan y generan su propio clima, no son extinguiables, pero sí evitables.

Así lo expresa Paco Castañares, exdirector de Medioambiente de Extremadura con Juan Carlos Rodríguez Ibarra de presidente, que afirma: "Estos incendios se pueden evitar, pero no se pueden apagar".

Fuegos de las características de los de este verano llegan a alcanzar hasta 100 veces la intensidad térmica de la bomba atómica de Hiroshima, y contra eso actualmente no existen medios para poder combatirlo.

Combustible excesivo

Ahora la fiscalía quiere investigar la falta de planes con los que deben contar los municipios en zonas de algún tipo de riesgo, y las comunidades autónomas también deben elaborar los suyos propios; pero volvemos al cajón del olvido: falta la aprobación del Gobierno sobre los criterios que han de seguir dichos planes.

Castañares daba un dato: para que un fuego sea controlable el combustible vegetal (la vegetación que arde) no puede superar las 10 toneladas por hectárea. Las leyes ambientales, que compliquen cualquier acción sobre el monte con importantes sanciones, y la dejadez de muchos gobiernos autonómicos, hace que en estos momentos la masa vegetal en el lugar de los incendios fuera de 60 toneladas por hectárea (en el monte la vegetación crece a un ritmo de entre 2 y 6 toneladas por hectárea y año).

AQUÍ

Publicación auditada por



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 Nucía
D.L. AQUÍ en LA NUCÍA: A 412-2019
Ángel Fernández
DIRECTORFernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTODavid Rubio
ACTUALIDAD Y POLÍTICACarmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓNMaría Teresa Durán
JUSTICIAManuela Guilbert
BAJO VINALOPÓFabiola Zafra
VEGA BAJAFernando Torrecilla
ALCOYJavier Díaz
MEDIO VINALOPÓNicolás Van Looy
MARINA BAIXACarlos Forte
VILLENNAFernando Abad
PROVINCIAJorge Brugos
PROVINCIAAdrián Cedillo
VALÈNCIAAlejandro Pla
VALÈNCIAEva Amorós
CORRECCIÓN TEXTOSJosé Pastor
DIRECTOR COMERCIALFede Romero
MAQUETACIÓNPedro Mateo
CREATIVIDADMiguel Asenjo
DIBUJANTE

ENTREVISTA > Gema Amor / Presidenta de Alicante Gastronómica (Benidorm, 9-octubre-1972)

«Todo lo que se te ocurra lo puedes encontrar en Alicante Gastronómica»

Esta feria trata de conectar a los profesionales de la gastronomía y hostelería con el gran público

DAVID RUBIO

Del 3 al 6 de octubre se celebrará la VII edición de Alicante Gastronómica, una feria que el pasado año ya alcanzó los 78.000 visitantes en la Institución Ferial Alicantina, Fira Alacant. Como entidad organizadora, la Cámara de Comercio se ha propuesto lograr cifras récord para esta ocasión.

Antes de que comience la gran cita anual de la hostelería alicantina, hemos querido intercambiar impresiones con Gema Amor. La exconsellera benidormense hace ya años que está retirada de la política, y actualmente se encarga de coordinar esta feria, así como la organización benéfica Alicante Gastronómica Solidaria durante el resto del año.

¿Cómo dirías que ha evolucionado Alicante Gastronómica a lo largo de estos siete años?

En realidad, son más años dado que por medio ocurrió la covid que paralizó el mundo. Sin embargo, de aquello también salieron cosas positivas, como el nacimiento de nuestra ONG radicada en Muchamiel cuyo comedor social prepara a la semana unas 4.500 comidas solidarias para los más vulnerables.

A lo largo de estas siete ediciones siempre hemos buscado poner en valor nuestro producto, así como a nuestros cocineros, panaderos, pasteleros, etc. Hemos dado pasos firmes y con proyección tanto nacional como internacional, porque cada vez son más las actividades que nos llegan desde fuera de nuestro país. Así vamos consiguiendo que cada vez sea más conocido lo mucho y muy bueno que hay en nuestra tierra.

¿Por qué este año habéis elegido a Bolivia como país invitado?

Después de haber invitado en las últimas ocasiones a Grecia y Marruecos mediante Casa del Mediterráneo, este año efectivamente hemos querido cruzar el Atlántico. Esto surgió a raíz de una propuesta que nos llegó por parte de la Academia de Gastronomía y la Cámara de Comercio bolivianas. Ésta es una feria de alianzas en la que queremos contar con todos.



Igualmente este año el Premio de Alta Pastelería Paco Torreblanca ha llegado también a Hispanoamérica.

Desde este verano ya se vienen celebrando las primeras semifinales en seis países hispanoamericanos.

Este concurso está teniendo mucho eco dado que está patrocinado por el mejor pastelero del mundo como es Torreblanca. Aquí se representa el prestigio, la calidad y el sabor de la mejor tarta de chocolate del planeta. Así que lógicamente los mejores quieren estar aquí, y la tarea de seleccionar a los diez indicados

«Paco Torreblanca es el mejor del mundo y todos quieren participar en su concurso de tarta de chocolate»

está siendo muy ardua. La final tendrá lugar el 3 de octubre en Alicante Gastronómica.

Aparte de todas las actividades dirigidas a los profesionales del sector, ¿qué ofrece Alicante Gastronómica para el público general?

Precisamente lo que nos diferencia del resto de las ferias es que conectamos a los grandes profesionales con el público. Porque al final los consumidores somos los auténticos críticos gastronómicos cuando tomamos la decisión de volver a un restaurante, bodega o tienda gourmet.

Así que tenemos la posibilidad de asistir a las ponencias, o directamente aprender con las nuestras propias en los talleres de cocina fácil. De igual forma podemos degustar o comprar a precios populares los mejores productos de las denominaciones de origen existentes en unos 260 expositores. Además, hay dos salas de catas para degustar 150 vinos en 'el túnel del vino'. Y al mismo tiempo existe la oportu-

nidad de bailar al ritmo de la mejor música de Marmarela en la terraza central.

Incluso para los más pequeños también tenemos una ciudad para que estos minichefs amasen sus propios dulces y panes o cultivar en un huerto de las experiencias.

Para esta edición se anuncian espacios de arroces, tortillas, tapas, panes, dulces... De cara al futuro, ¿queda ya algún producto por incorporar?

Sí, la gastronomía es absolutamente rica e inabarcable y siempre hay cosas que seguir explorando. En esta feria intentamos que cada persona que viene disfrute con los cinco sentidos. Por eso todo lo que se te pueda ocurrir lo puedes encontrar en Alicante Gastronómica.

¿Dónde podemos adquirir las entradas?

La entrada son solo dos euros y dicho importe va íntegramente a la ONG para preparar menús solidarios. Quien quiera evitarse colas ya puede comprar

«Este año tendremos 260 expositores con productos gastronómicos y 150 vinos para degustar»

las entradas anticipadas en alicantegastronomica.com, y recoger las pulseras solidarias en la sede de la Cámara de Comercio o de alguno de nuestros patrocinadores.

Este año incluso la solidaridad se amplía porque también vamos a participar, junto a los restaurantes que quieran, en la campaña de 'Hambre cero' impulsada por Ayuda en Acción.

Además, otros colectivos como APSA, Asindown, Adiem o el centro San Rafael estarán totalmente integrados. Ellos son un ejemplo para todos de lo mucho que se puede hacer cuando uno intenta superarse.

La hostelería alicantina lo pasó realmente mal en la pandemia. Sin embargo ahora, aún con toda la inflación, se ven los locales bastante llenos. ¿En qué estado crees que se encuentra el sector actualmente?

Al final es que esto forma parte de nuestra esencia mediterránea. Nos encanta salir a la calle para disfrutar. Recuerdo que incluso en los días de agosto cuando hacía más calor, nadie se privaba de salir en buena compañía para saborear de un buen plato o sorbo. Podemos apretarnos el cinturón en otras cosas, pero no en esto.

En general las cifras están siendo muy buenas, igual que con el turismo en general. Esto es algo que la gente consideramos una prioridad, ya no solo los alicantinos sino también los muchos españoles y extranjeros que nos visitan.

«La entrada solo cuesta dos euros y el importe se destina a fines solidarios»

ENTREVISTA > Julio Delgado / Director General de Industria (València, 31-diciembre-1972)

«Ivace ya ha invertido más de 154 millones en mejorar áreas industriales»

Delgado enfatiza en la necesidad de seguir modernizando los polígonos empresariales de la Comunitat Valenciana

DAVID RUBIO

Durante este verano el Instituto Valenciano de Competitividad e Innovación (Ivace+i) ha concedido más de 52 millones de euros para mejorar y modernizar polígonos industriales en 2025 y 2026 en diversos lugares de la Comunitat Valenciana. Algunos de los 162 municipios agraciados han sido Alicante, Elche, Alcoy, San Vicente, Elda, Petrer, Crevillent, Villena, Gandia, Alboraya, Alzira, Paipor-ta...

Para conocer más sobre la finalidad de estas ayudas económicas y el estado actual de nuestras áreas industriales, hemos querido conversar con el director general autonómico Julio Delgado. Recientemente ha asumido dicho cargo político en el seno de la Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo.

Dado que es la primera vez que te entrevistamos, cuéntenos cuál es tu trayectoria profesional.

Soy abogado urbanista y profesor asociado de Derecho Administrativo en la Universitat Politècnica de València. Me considero sobre todo un 'civil servant', como dicen los ingleses, que me gusta más que la palabra 'funcionario'. En mi juventud quise opositar a secretario de ayuntamiento pero finalmente empecé a trabajar en un despacho propio de abogados para hacer planeamiento y ejecución de programas urbanísticos. La verdad es que fue una época buena y trabajamos intensamente.

En 2007 tuve la oportunidad de entrar en la empresa autonómica Seguridad y Promoción Industrial (SEPIVA), y aquí he estado gestionando áreas industriales. Luego me tocó liderar la fusión de esta entidad con el Ivace, primero siendo jefe de Promoción Industrial y desde 2023 encargado de la jefatura del área de Soporte.

¿Cómo te ha surgido esto de meterte ahora en política?

En junio, la consellera Marián Cano me ofreció asumir la dirección general de Industria. Para mí es, sin duda, un desafío tanto profesional como personal. Supone salir de mi zona de confort para asumir mayores responsabilidades, pero siempre he creído que cuando uno puede aportar, debe dar un paso adelante.



Es cierto que es un cargo político, pero no lo vivo como una entrada en la política en el sentido tradicional. Lo entiendo como un ejercicio de gestión pública al servicio de todas las empresas y ciudadanos de esta Comunitat.

Creo firmemente que desde la dirección general de Industria tenemos la oportunidad de impulsar cambios reales, apoyar a nuestro tejido empresarial y contribuir al desarrollo económico de nuestros municipios. Al final, se trata de poner el conocimiento técnico al servicio del interés general.

Hablemos ya de las subvenciones dadas por el Ivace para las áreas industriales. ¿Cuáles son los principales objetivos?

En 2010 desde el antiguo Sepiva encargamos un estudio sobre las áreas industriales de éxito en Europa y el mundo. Aquí nos dimos cuenta de que cuanto mejores son las infraestructuras y servicios de un área industrial, mejor era su funcionamiento y sus resultados para las empresas, los trabajadores y los municipios.

Sin embargo, muchas veces las áreas industriales han sido el último barrio para un ayun-

tamiento, pese a que son espacios clave para la generación de empleo y riqueza local. Nuestra labor pasa precisamente por revertir esa situación, dignificando los parques empresariales y poniéndolos en valor como un motor estratégico del desarrollo económico.

En 2017 convocamos por primera vez ayudas directas con el objetivo de mejorar y modernizar estos espacios. Para dotar a los ayuntamientos de los recursos necesarios para impulsar sus áreas industriales, que sean más productivas, más competitivas, seguras y sostenibles, bien gestionadas y con mejores accesos y servicios. Unas ayudas que están recogidas en la Ley de Áreas Industriales y que año tras año están teniendo una excelente acogida entre los municipios.

«Quiero seguir con la misma política industrial que desde años da buenos resultados»

¿A cuánto ha ascendido la cantidad invertida por la Generalitat para los polígonos?

En total estamos hablando que, desde que se convocaron por primera vez estas ayudas en 2017, ya hemos pagado más de 154 millones en mejorar nuestras áreas industriales. Una importante inversión a la que se suman los 52 millones de euros que acabamos de conceder en esta última convocatoria.

Precisamente una convocatoria con carácter plurianual, de manera que los municipios van a disponer de más tiempo para la ejecución de los proyectos de mejora y de la que para 2025 hemos concedido 19 millones de euros, y en 2026 hay proyectados otros 33. No se trata solo de una cifra, sino de un compromiso real con los parques empresariales, las empresas, los traba-

«A veces los municipios viven de espaldas a sus áreas industriales»

jadores, y por extensión con los ciudadanos de los municipios.

Además, quiero destacar que estas subvenciones nos están permitiendo mejorar espacios industriales de municipios en riesgo de despoblación y promover la constitución de Entidades de Gestión y Modernización.

Supongo que así también se reduce la posibilidad de accidentes laborales, ¿no?

Así es. Este pasado mes de agosto se produjo un vertido accidental en el área industrial de Fuente del Jarro, en Paterna, y pudimos comprobar cómo los protocolos de emergencia funcionaron de forma eficaz, minimizando rápidamente los daños. Eso demuestra que unas infraestructuras industriales bien planificadas y mantenidas son clave no solo para la competitividad de las empresas, sino también para la seguridad de todo el entorno.

Las empresas necesitan que las redes de pluviales funcionen correctamente, que las estaciones depuradoras tengan capacidad suficiente, y que los servicios básicos -como la iluminación o el asfaltado- estén a la altura. Apostar por iluminación LED, por ejemplo, no solo mejora la seguridad, sino que reduce costes y avanza en sostenibilidad.

¿Cuáles son los criterios que se tienen en cuenta a la hora de conceder un determinado dinero a un polígono u otro? Entiendo que estos proyectos los redactan los propios ayuntamientos...

Exactamente. Los ayuntamientos tienen unos máximos de subvenciones a optar, concretamente dos euros por metro cuadrado en cada área industrial hasta 300.000 euros. Salvo aquellas que tienen constituida

«Ante accidentes como el de Fuente del Jarro es fundamental tener todos los protocolos activados»

una Entidad de Gestión y Modernización, que pueden optar hasta a 500.000 euros.

Nuestros criterios son totalmente objetivos y están definidos, de manera que cualquier ayuntamiento cuando opta a estas ayudas ya sabe perfectamente cuántos puntos va a obtener. Si un municipio supera los treinta puntos, pues ya entra en el reparto de la subvención. Lo hicimos así para que este proceso fuera completamente objetivo y pudieran competir todos en igualdad de condiciones.

Algunos ayuntamientos de l'Horta Sud han pedido también estas subvenciones, pero no tanto para modernizar sus polígonos sino para reparar los daños de la dana caída en 2024 que aún están pendientes.

Sí. Estas subvenciones están dirigidas para mejorar las infraestructuras y servicios de las áreas industriales, y eso también incluye acondicionar y reparar aquellas instalaciones de los espacios empresariales que hayan resultado afectadas como consecuencia de las inundaciones del pasado 29 de octubre.

De hecho, tras la dana, el Ivace permitió a los ayuntamientos con áreas industriales afectadas una ampliación del plazo y la posibilidad de modificar sus actuaciones de mejora.

En cuando a l'Horta Sud, en la última convocatoria hemos concedido más de cuatro millones de euros para mejorar las instalaciones de 17 áreas industriales, una inversión que permitirá llevar a cabo actuaciones clave como la reforma de aceras, señalización, pasos de peatones, la reposición del alumbrado y la instalación de sistemas de megafonía y sensores de inundación, para mejorar la capacidad de respuesta ante futuras situaciones de emergencia.

A nivel general, ¿en qué estado dirías que se encuentran actualmente las áreas industriales de la Comunitat Valenciana?

La Ley de Áreas Industriales establece la clasificación en básicas, consolidadas o avanzadas, según sus infraestructuras y servicios. Esto da a los ayuntamientos la oportunidad de mejorar y revalorizar sus áreas si cumplen los requisitos.

Hoy tenemos realidades muy diversas: algunas áreas están



en buen estado y otras necesitan seguir mejorando. Pero lo importante es que, gracias a las ayudas de modernización, la Comunitat Valenciana cuenta cada vez con áreas industriales más competitivas, sostenibles, seguras y mejor preparadas para atraer inversión y generar empleo.

¿Cuáles crees que siguen siendo sus principales necesidades y carencias?

Normalmente lo que más preocupa a los empresarios es que las infraestructuras funcionen en cuanto a cuestiones como el suministro de electricidad, agua o gas porque cada vez precisan de mayor potencia para sus actividades industriales. Una empresa que se instaló hace diez años, fácilmente ahora tiene unas necesidades eléctricas mayores.

De ahí que tratamos de subvencionar aquellas obras necesarias para que llegue, por ejemplo, el suministro de gas. Me refiero obviamente a las actuaciones que tiene que realizar el ayuntamiento, no las que le competen a la empresa suministradora. De la misma ma-

nera, ayudamos a enterrar las líneas de alta tensión para que no estén por encima de las calles, y estas canaletas se suelen utilizar también para pasar la fibra y que todo el polígono tenga Wifi.

Habitualmente algunas industrias también reclaman mejoras accesos.

Esto es otro tema importantísimo. Tanto por la seguridad viaria como por la comodidad de los trabajadores o interproveedores de las empresas que trabajan con camiones. Por eso incidimos mucho en mejorar todo lo que tenga que ver con el tráfico, incluyendo también muchas zonas de aparcamientos.

Y no quiero pasar por alto el tema de la seguridad. Desgraciadamente todavía se producen robos en áreas industriales de vez en cuando, y es algo que a los empresarios les preocupa muchísimo. Por eso estas ayudas también subvencionan la instalación de videocámaras de televisión conectadas a la Policía Local. Es una muestra clara de que apostamos por entornos

industriales más seguros, eficientes y dignos.

¿Hay alguna área industrial de la Comunitat Valenciana que te parezca especialmente un ejemplo y referente para las demás por su modernidad?

Las seis áreas que ya han obtenido el distintivo de Área Industrial Avanzada son sin duda un referente. Pero si tuviera que destacar una, sería el Parque Empresarial de Elche. No solo es un modelo para la Comunitat Valenciana, sino que ya es un ejemplo a nivel nacional. De hecho, muchas delegaciones de otras comunidades vienen a conocerlo. Invito a quien no lo haya visitado aún a hacerlo.

Como antes comentabas, hace pocos años ya se sacó una ley autonómica de áreas industriales. ¿Tenéis previsto algún nuevo cambio normativo?

De momento no está previsto. La Ley de Áreas Industriales sigue en fase de implementación y está funcionando bien. Aun así, somos conscientes de que siempre hay margen de mejora. Por eso, en las convocatorias de ayudas ya hemos introducido ajustes como la ampliación de plazos, la flexibilización de actuaciones subvencionables o el carácter plurianual, respondiendo directamente a las demandas de los ayuntamientos. Escuchar las necesidades y adaptar es parte de nuestra forma de trabajar.

«Un polígono industrial es la tarjeta de presentación de una empresa»

«El parque empresarial de Elche es un referente para toda España»

«Normalmente los empresarios nos piden mejoras en suministro, accesos y seguridad»

Algunos municipios beneficiarios

Alicante > 2.153.000 euros
Alcoy > 1.437.000 euros
Gandia > 938.000 euros
Crevillent > 900.000 euros
Elda > 729.000 euros
Elche > 677.000 euros
Petrer > 657.000 euros
San Vicente del Raspeig > 650.000 euros
Paiporta > 643.000 euros
Alcira > 470.000 euros
Villena > 456.000 euros
Callosa de Segura > 217.000 euros
Santa Pola > 222.000 euros
Manises > 210.000 euros
Alboraya > 191.000 euros
Guardamar del Segura > 184.000 euros

Donde el azul respira más fuerte

Cuatro reservas, más otras zonas protegidas, se destinan para la conservación del patrimonio biológico marino en nuestra Comunitat

FERNANDO ABAD

La muerte, a veces, genera vida. Aquel enfrentamiento entre unionistas (del Norte) y confederados (del Sur) llamado Guerra de Secesión o guerra civil estadounidense llegó a causar entre 620.000 y 750.000 víctimas mortales. De paso, caían también ingenios tecnológicos, como el acorazado 'Monitor', que naufragaba mientras era remolcado, en plena tormenta, allá por el cabo Hatteras, en Carolina del Norte.

En aquella zona de islas barrera iba a pergeñarse la primera reserva marina del mundo (desde 1971, teníamos la de las islas Salvajes portuguesas, operativa desde 1976), convertida en 1975 en el Santuario Marino Nacional USS Monitor, anotando un reguero internacional de fechas que tendrá un importante puntal en 1986, mucho más cerca. Ese año se consignaba el primer acotamiento de ese tipo en España, en la alicantina isla Tabarca.

Barras arenosas

Pero antes de reparar en estas 1.754 hectáreas (17,54 kilómetros cuadrados) de protección ambiental oceánica, retornemos al pecio 'Monitor'. ¿Qué se pretendía con aquella declaración? Proteger la biodiversidad (con un 25% de especies endémicas), aparte de regular y controlar la sobrepesca, así como otros tipos de actividades humanas que pudieran dañar el ecosistema. El lugar, declarado como Patrimonio de la Humanidad en 2001, no deja de resultar especial.

Una isla o península barrera (o barra arenosa) no deja de ser una zona arenosa, de dunas, formada de manera paralela a la costa continental (como la Manga del Mar Menor), generadora de al menos dos sistemas ecológicos, a una y otra orilla de dicho accidente geográfico, generalmente pura magnetita inmobiliaria. La estadounidense está en un emplazamiento también parque nacional (desde 1953).

Ecologismo globalista

Pensemos que aquella época de los sesenta, setenta y ochenta, resultaría muy activa en el despertar de un ecologismo de alcance globalista. Poco antes, la industria química es-



Entre Xàbia y Dénia, la reserva marina del Cabo San Antonio constituye todo un paraíso para un buceo sostenible | Turisme Comunitat Valenciana

tadounidense le había declarado la guerra a un libro de la bióloga y conservacionista Rachel Carson (1907-1964), 'Primavera silenciosa' ('Silent Spring', 1962). Llegó incluso a comprar ediciones enteras para que no llegaran al gran público.

Sin embargo, aquel trabajo sobre las consecuencias del uso de los pesticidas, como el DDT, pese a estar hoy científicamente refutado hoy en algunos puntos, en aquel momento

iba a resultar un revulsivo que prendió en el ecologismo. Primero en el ámbito local, justo cuando, por ejemplo, descubríamos que el "animal escudo" del país, el águila de cabeza rapada se encontraba en claro peligro de extinción.

Cae el DDT

Aunque la comunidad científica en general mostró sus dudas, se prohibía el dicloro difenil tricloroetano (DDT) en 1972, a un año de la crisis mundial del

petróleo, que aún iba a acelerar más pasos, en un momento que propiciaba leyes como, en Estados Unidos, las de Aire Limpio de 1970 y de Agua Limpia de 1972, fundándose en 1970 el Departamento de Protección Medioambiental estadounidense.

También acontecían en Europa hechos como la creación en 1971 (cuando nace Greenpeace) del Programa para el Medio

Ambiente en la República Federal de Alemania (la occidental), o en 1972 del Ministerio del Medio Ambiente francés (el primero en Europa). ¿Y Tabarca? Aunque arranca en 1986 como pionera española, el asunto se oficializaba desde el 9 de enero de 1995, ya como Reserva Marina.

Posidonias y pescados

Algas importantísimas para la vida biológica mediterránea, como la posidonia y la cymodocea; peces como la dorada, el dentón, el mero o el pargo; invertebrados como las esponjas, las estrellas y los erizos de mar o las langostas; y hasta alguna tortuga boba. Razones suficientes para regular aquí pesca y buceo. Hay zonas totalmente restrictivas y pesca artesanal permitida en otras.

Como en casi todas las reservas marinas, para las capturas hay cupos, aunque la tropa pescadora denuncia que las sombras veganas de la Agenda 2030 y electoralismos varios se exceden en ocasiones a lo señalado por la ciencia. Acierros y polémicas, en todo caso, navegan en la Comunitat Valenciana en tres reservas marinas más: Columbretes e Irta en Castellón, más Cabo San Antonio en Alicante.

Zonas de conservación

Áreas restringidas las hay en todas ellas, algunas con zonas solo localizables a través de las coordenadas señaladas en el BOE, pero, por lo que respecta a la sostenibilidad, son muchas aguas protegidas, como en la de Cabo San Antonio, desde el 9 de noviembre de 1993, en el litoral de Xàbia y Dénia, unas novecientas hectáreas (nueve kilómetros cuadrados, que parece poco, pero es realmente mucho).

Estamos hablando, en total (con las cuatro), de 10.241 hectáreas (102,41 kilómetros cuadrados). Aparte, desde la Administración central se ha extremado el celo al respecto y, a partir de este mismo 2025, ha ampliado el asunto, al menos sobre el papel, con las ZEC (zona especial de conservación) marinas, con franjas como Orpesa y Benicàssim, toda la Marina Alta o alrededores del peñón de Ifach, en Calp. Y casi que empezó todo por un águila de cabeza rapada.

España consignaba su primer acotamiento de este tipo en la isla Tabarca

Fue muy activa aquella época en el despertar de un ecologismo globalista

Desde 2025, la Administración central amplió el asunto con las ZEC marinas

ENTREVISTA > Isabelo Gómez / Coordinador de montañismo inclusivo (Toledo, 14-julio-1953)

«Vivimos junto a ellos su ilusión y su alegría en cada logro alcanzado»

El Centro Excursionista de Petrer cumple los sueños para que realicen rutas de montaña invidentes y personas con diferentes discapacidades

M. GUILABERT

Con casi ochenta años de historia, el Centro Excursionista de Petrer es mucho más que un lugar de montaña y senderismo. Es un espacio de inclusión, esfuerzo y emoción compartida. Desde hace siete años, sus socios llevan la aventura más allá del paisaje, acompañando a personas invidentes y con otras discapacidades, en excursiones que transforman sus vidas.

Solidaridad compartida

Cada cima alcanzada no solo representa un logro físico, sino un triunfo del espíritu, la solidaridad y la alegría compartida. Aquí, la montaña se convierte en puente y en experiencia única, donde todos, con ayuda y coraje, pueden llegar más lejos de lo imaginable.

Isabelo Gómez ha recorrido las principales cordilleras del mundo en sus cincuenta años como montañero, pero nunca había vivido experiencias como estas.

¿Cuál es el sentimiento al ver la emoción de alguien que alcanza la cima gracias a vuestra ayuda?

Lo que hacemos genera una emoción que solo quien la vive puede sentir en ese momento. Cuando se llega a la cima, o incluso sin llegar porque a veces hacemos excursiones a lugares que no tienen cima, es la alegría de haber podido alcanzar ese lugar con nuestra ayuda.

Normalmente, muchas personas no pueden subir por sí solas, así que contamos con una silla adaptada, diseñada especialmente para subir. Es una silla con una rueda central que permite sortear terrenos difíciles. Es un esfuerzo compartido para quienes los subimos, ya que nos vamos turnando, pero merece la pena.

¿Qué características técnicas tiene la barra direccional que empleáis para invidentes?



Isabelo Gómez, con barba, a la izquierda, en plena ruta.

Se trata de una barra rígida de aluminio. En el centro se coloca un usuario invidente, mientras que en el extremo delantero va siempre una persona con visión total, que es la encargada de guiar e interpretar el itinerario.

El acompañante trasero puede tener una visión reducida o alguna limitación leve, pero nunca el del frente. El usuario del centro interpreta los movimientos de la barra (derecha, izquierda, ascenso o descenso) y, además, recibe indicaciones verbales para mayor precisión.

¿Cómo gestionáis la seguridad en el Centro Excursionista?

En nuestro centro hemos priorizado siempre la seguridad. Hasta ahora no hemos tenido accidentes porque no improvisamos.

Si planificamos una ruta con cierto número de usuarios y vo-

luntarios, es porque estoy seguro de que se puede llevar a cabo sin riesgo. El guía responsable es quien asume la responsabilidad en caso de incidente, por eso debe tener total control y experiencia.

¿La planificación de las actividades incluye protocolos de contingencia?

Sí. Hasta el último momento podemos modificar la actividad. Los usuarios suelen tener problemas de salud, por lo que puede que alguno no asista el mismo día de la salida. Por eso siempre preparamos dos o tres alternativas de ruta, además de opciones de sustitución o actividades adaptadas para otro grupo.

En estas actividades inclusivas, ¿qué grado de integración tienen las personas sin discapacidad?

Son actividades abiertas. Puede participar cualquier socio o per-

sona externa, aunque recomendamos formalizar la participación en el Centro Excursionista. De esta forma, fortalecemos la estructura del club y obtenemos más recursos para mejorar la calidad del servicio inclusivo.

¿Cuál es la diferencia entre montañismo inclusivo y actividades recreativas adaptadas?

La diferencia está en la exigencia. No buscamos simples paseos por pistas forestales, sino la práctica del montañismo en senderos de montaña, con el mismo nivel de reto que en las actividades convencionales, pero con la adaptación necesaria para garantizar la seguridad de todos.

¿Cuánto alcance geográfico tienen vuestras salidas inclusivas?

Actualmente trabajamos en red con clubes de toda España que comparten la misma filosofía. Nos coordinamos para organizar encuentros colectivos en distintos puntos del país, cada club aporta sus usuarios y voluntarios, y así se amplía el impacto de la actividad inclusiva.

Nuestras próximas salidas son una en septiembre a subir la montaña del Cid; y la segunda

en octubre al nacimiento del Río Vinalopó en Bañeres.

¿Hacen falta voluntarios?

Siempre hacen falta voluntarios para que este proyecto sea posible, y si vuestros lectores están interesados, pueden ponerse en contacto con nosotros.

Ver cómo se alcanza el objetivo de la ruta, y sobre todo, la alegría de tantas personas que a pesar de sus limitaciones no se detienen, es una vivencia insuperable para todos los que participan.

¿Qué sentís cuando veis cómo han ardid tantos bosques?

Una gran indignación y una profunda pena. En la montaña lo más importante es el sentido común, y los montañeros lo tenemos muy claro.

El problema es que cada vez acude más gente y muchos no siguen recomendaciones tan básicas como no fumar, no encender fuego, no dejar basura o retirar la vegetación seca de su alrededor. Y a nivel general, dejar el ganado adecuado en la montaña, y que los técnicos entendidos se reúnan y tomen decisiones, que deben ser muy urgentes porque nos estamos quedando sin bosques.

«Debido a tanto fuego nos vamos quedando sin bosques»

«En nuestro centro hemos priorizado siempre la seguridad»

«Lo más importante en la montaña es el sentido común»

ENTREVISTA > Brauli Montoya / Filólogo e investigador (Novelda, 10-enero-1956)

«El valenciano meridional actual es herencia del oriolano que se perdió»

Brauli Montoya, catedrático de la UA y recientemente jubilado, realiza un análisis del notable retroceso del catalán en la zona de Orihuela

FERNANDO TORRECILLA

Hoy cuesta creer que Orihuela tuvo como lengua predominante el catalán, aunque fue así durante varios siglos, nos remarca el experimentado filólogo Brauli Montoya -recientemente jubilado-, gran estudioso de la materia.

“Se ha producido una gran pérdida o retroceso de la lengua catalana en el sur del País Valenciano, tanto en la época contemporánea como en el pasado”, expone, tras basarse en documentación histórica, fundamentalmente la hallada en el Archivo Municipal de Orihuela.

Descubrió cómo se hablaba en toda la Vega Baja y de qué forma cada vez estaba más presente el castellano, “los últimos parlantes del oriolano se remontan a principios del siglo XVIII”, matiza. Las causas, que nos indicará, ya las presentó en su primer libro, ‘Variacions i desplaçament de llengües a Elda i Oriola’ (1986).

¿Por qué desapareció el catalán en la Vega Baja?

Durante un tiempo coexistieron dos tipos de poblaciones -cristianos y musulmanes- siendo estos últimos expulsados por una cuestión religiosa. Muchísimas localidades quedaron vacías, algunas más que otras, y fue necesaria una repoblación, mayoritariamente castellana, murciana para ser más concretos.

Se mezclaron con los valencianos autóctonos, que hablaban catalán, y como eran más en número paulatinamente fue predominando el castellano.

¿En Orihuela hubo más singularidades?

Dos más. En 1648, casi medio siglo después de la expul-



El catedrático Brauli Montoya, gran estudioso de las lenguas que se hablan en nuestro territorio.

sión, cuando todavía predominaban los catalanoparlantes, se produjo una epidemia enorme, causando innumerables muertes. Hubo nuevamente que repoblar la zona y llegaron muchos de Murcia, la región más cercana.

Asimismo, Orihuela era la segunda ciudad más importante del Reino de València y contaba con una clase noble, que desde mediados del siglo XVI se había decantado por el castellano. Fue una moda iniciada en València que se extendió a la segunda urbe valenciana.

¿La propia Orihuela qué representa para usted?

Es mi antigua capital histórica, la de mi territorio autóctono, pues fue capital de la llamada Gobernación de Orihuela, en la época foral del Reino de València, desde su fundación -por Jaime I- hasta 1707, momento que finaliza la Guerra de Sucesión, son abolidos los Furs y queda prohibido el valenciano.

Orihuela había sido, hasta ese preciso instante, la principal

ciudad de todo el Bajo y Medio Vinalopó, de la Vega Baja y Alacantí.

¿El oriolano era similar al catalán o valenciano actual?

Exacto. El valenciano meridional que hablamos, también denominado alicantino, es heredero de ese antiguo oriolano que se perdió. Existen una serie de estudios que así lo demuestran.

¿No es la gran olvidada de la Comunitat Valenciana?

Podría ser. Por ejemplo, observando la televisión pública (À Punt), cuando informan de un municipio cercano a València no indican la comarca. En cambio, si es muy al norte o sur la ubican.

¿De qué modo ha contribuido a divulgar el significado histórico de Orihuela?

Siempre he estado acompañado de otros dos investigadores y amigos, Jesús Millán (historiador) y Antoni Mas (filólo-

go). Millán, precisamente, fue el primero que publicó un artículo en la prestigiosa revista ‘Serra d’Or’, en 1976, centrándose en las razones de la pérdida del catalán en Orihuela. A partir de ahí comencé a interesarme en el tema.

Juntos hemos publicado varios libros, entre ellos ‘Llengua i identitat a Oriola en la época foral’.

Hablemos de otro, ‘Oriola. La ciutat, el riu i l’horta’.

Libro editado en castellano y catalán en el que hemos participado nuevamente los tres. Contamos, además, con la colaboración de muchos más, entre ellos Antonio Luis Galiano -cronista de la ciudad-, todo ello coordinado por Juan Antonio Barrio, profesor de Historia por la Universidad de Alicante (UA).

Hacemos referencia principalmente a la ciudad de Orihuela y los aspectos geográficos tanto del río Segura como de la huerta.

¿Cuáles son sus próximos retos, ahora jubilado?

Seguir trabajando en el mismo tema, la pérdida y retroceso del catalán, pero ahora en la Región de Murcia, donde predominó en los siglos XIII y XIV. Fue conquistada y posteriormente repoblada de catalanoparlantes por Jaime I, denominado como sabemos ‘El Conquistador’.

¿Qué papel tuvo su nieto, Jaime II?

La volvió a conquistar treinta años más tarde, pues Murcia pertenecía políticamente a Castilla. Su intención era fundar un reino más de la Corona de Aragón.

¿Cuándo prevé la publicación de esta investigación?

Pues es complicado decirlo, seguro que más allá de 2026, porque estoy encontrando muchísimo material. Además, ahora trabajo sin prisas...

¿Es optimista sobre la recuperación del catalán en la zona?

No creo que se produzca. Sí aspiro, por otro lado, a que estas localidades lo acepten como su segunda lengua.

«Orihuela tenía una clase noble que optó por el castellano, como había pasado en la ciudad de València»

«Mi próximo reto es estudiar la pérdida y desaparición del catalán en la Región de Murcia en la Edad Media»

«Aspiro a que la mayoría de nuestras localidades castellanoparlantes acepten el valenciano como segunda lengua»



Festa d'Interés Turístic Provincial de la Comunitat Valenciana



AJUNTAMENT



DE SANT JOAN
D'ALACANT



JUNTA DE PENYES
CRISTO DE LA PAZ
SANT JOAN D'ALACANT



COMISI3N DE FIESTAS
STMO. CRISTO DE LA PAZ

El mercado líquido y cítrico

Zumos, néctares y jugos conforman un amplio negocio en el ámbito mundial, en el que la Comunitat Valenciana tiene mucho que decir

FERNANDO ABAD

La enseñanza del inglés desde unos cánones quizá demasiado estándares nos está dejando una curiosa pérdida lingüística. A la palabra 'juice' solo se le adjudica un significado: jugo. Y nos deja al zumo en la estantería. Por estos lares, en las zonas valenciano hablantes de la Comunitat Valenciana, también hemos reducido, por lo normal, el zumo y el jugo en el 'suc'.

Eso sin contar con que en Hispanoamérica es más común el recurso a la palabra jugo (pese a que esta también viene asociada a contextos biológicos, como el jugo gástrico o hablar de jugos vegetales si nos referimos a los líquidos internos de plantas o tejidos). Sin embargo, en las áreas castellano hablantes el asunto tiene sus matices: zumo a las frutas, jugo a las verduras.

Cítricos en cabeza

¿Ya puestos, cómo andamos de zumos y jugos por la Comunitat Valenciana? Bueno, aparquemos, pero no demasiado, por lo que representa, otra de las diferenciaciones entre zumos (fruta natural exprimida, sin aditivos) y jugos ('bautizados' con agua, conteniendo azúcar, o con aditivos varios, incluido a veces el temido, aunque ya muy veterano, colorante E-120 o ácido carmínico, extraído de la cochinilla) y lancémonos.

Por supuesto, de entrada cítricos. Ya vimos en 'Un cierto sabor ácido, quizá hasta agridulce' (enero de 2024) que la campaña 2022-2023 estaba liderada por la Comunitat Valenciana, con el 50,6% de la producción nacional, con 2.907.509 toneladas (de las 5.747.169 totales en España), seguida de Andalucía, Murcia, Cataluña y Baleares. Con semejantes bagajes, se comprende que destaque también en este apartado.

Escasez de fuentes

Hay que tener en cuenta, de todas formas, que desde las fuentes oficiales no existe un desglose por comunidades con datos específicos (que actualmente son manejados por entidades privadas, en muchos casos mediante informes de pago), y que, por ejemplo, el mismo Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en su 'Informe anual de la industria alimentaria española periodo



Aunque nada supera a un buen zumo natural, el mercado de estos productos resulta muy amplio al tratarse de un producto primordial.

2022-2023', habla de la industria de bebidas en general.

No obstante, existe dónde agarrarse. Y descubrir así que en este asunto, abierto a zumos y néctares (literalmente, jugos azucarados), se repita la clasificación: Comunitat Valenciana (especialmente con las naranjas), Andalucía (cítricos en general), Murcia y Cataluña (muy importante en el tema de la distribución). Interesante para un país que, en zumos y néctares, se encuentra en primeras filas en cuanto a exportación.

Graneros foráneos

Sin embargo, no se encuentra al frente en cuanto a producción, superado en Europa por Alemania, Francia y Gran Bretaña (las tres con notable empu-

je estatal), pero por delante de Italia, Turquía (técnicamente, un país euroasiático) y Polonia. En el ámbito mundial, comienza Brasil, seguido por Estados Unidos, China e India (que se apuntan a todo) o México, más los países europeos. Quizá el origen de la comercialización de los zumos pueda dar una pista.

Decir que América Latina (Hispanoamérica más otras áreas de América Central o la del Sur) fue un granero dominado económicamente por corporaciones estadounidenses (tras las respectivas colonizaciones), aunque afirmación reduccionista, no deja de tener su parte cierta. Y fue en Estados Unidos a finales del siglo XIX cuando arranca esta industria gracias al método de pasteurización del zumo de uva, en 1869, de Thomas Welch (1825-1903).

Riqueza de opciones

Europa, y con ella el Levante español, lo adaptó pronto, de manera más o menos mecanizada. La industria de zumos y néctares (los jugos, los de la verdura, se quedan para la licuadora, invento estadounidense de 1922 obra de Stephen J. Poplawski, 1885-1956; aunque

ofertas hay por los supermercados) iba a cobrar fuerza con el acicate de gozar generalmente de abundante materia prima en sus centros productores.

Naranjas, melocotones, mangos, plátanos, uvas. En nuestros estantes, es fácil encontrarse, en los etiquetados, incluso en marcas blancas (referencias vendidas con el cuño correspondiente del distribuidor), con direcciones de empresas de nuestra Comunitat o de Murcia, principalmente (además de alemanas). Incluso cuando hablamos de embotelladoras o procesadoras de productos estadounidenses. Y una creciente preocupación por aquello que estamos deglutiendo más o menos alegremente.

Preferencias comerciales

Abarca lo saludable (estigmatizando productos cuyo uso moderado no resultaría dañino,

aunque pudieran ser cuestionables según el etiquetado), lo natural (producto más de la quimiofobia: no siempre es buena consejera), sin azúcares añadidos (aunque nos cuelen dextrosa, fructosa, glucosa, sacarosa u otras 'osas'), reciclables (pero no siempre resulta posible), lo funcional (panaceas que pueden relajar, vitaminar o energizar).

Triunfan los mezclotes, entre frutas, con verduras (el tomate, técnicamente también fruta), con leche, cereales. Fáciles siempre de transportar. Lo que no impide que la revista 'Financial Food', en su número de mayo de 2024, nos asegurara con respecto al sector "el consumo en los hogares españoles experimenta una caída pronunciada, con una disminución del 9,1% en volumen y del 1,8% en valor al cierre del año 2022". A beber.

En España la Comunitat Valenciana lidera la producción, por delante de Andalucía y Murcia

Superan a nuestro país, en Europa, Alemania, Francia y Gran Bretaña

Experimenta una caída pronunciada el consumo en los hogares españoles

Alicante

**SIENTE
LA HISTORIA EN
UN CASTILLO
QUE MIRA AL
MEDITERRÁNEO.**

**SIENTE
SU
*Luz***

Alicante
City & Beach

Descubre su luz en alicanteturismo.com



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE

Alicante
City & Beach

20
25

SEPTIEMBRE

agenda cultural

Carmen San José

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

Hasta el 22 de septiembre

EGO: UNO, NINGUNO Y CIEN MIL



El ego, en su sentido más profundo, es un elemento imprescindible de nuestra identidad. Sin embargo, cuando se convierte en el filtro dominante a través del cual interpretamos el mundo, corre el riesgo de cegarnos ante los demás.

En el arte, este diálogo puede generar obras que reflejen no solo la individualidad, sino también la colectividad. Es precisamente en el equilibrio entre el 'yo' y el 'nosotros' donde el arte se convierte en un espejo de la sociedad y en una herramienta para comprenderla.

Museo del Mar (Castillo-Fortaleza).

EXPOSICIONES
SANTA POLA
M a S: 10 a 13 y 18 a 21 h,
D: 11 a 13:30 h

Hasta el 30 de septiembre

LA ALCUDIA: DALE LIKE A TU HISTORIA

Descubre el lugar donde fue hallada la Dama de Elche, la antigua ciudad de Ilici, y su conexión con el Portus Ilicitanus en un recorrido visual y sorprendente por más de 7.000 años de patrimonio con datos curiosos, y un viaje por las culturas ibérica, romana y visigoda que marcaron nuestra historia. Una muestra para mirar el pasado con ojos del presente.

Museo del Mar (Castillo-Fortaleza).

EXPOSICIONES
SANTA POLA
M a S: 10 a 13 y 18 a 21 h,
D: 11 a 13:30 h

19

SEPTIEMBRE

DREAMING BUBBLES



Nueva propuesta teatral de Whitedream, el Mago de las Burbujas. Un espectáculo único en su género lleno de magia, esperanza y emoción, capaz de impresionar tanto a los más pequeños como a los más grandes, que "volverán a ser niños"

atrapados por la maravilla irradiada por estas esferas iridiscentes.

Teatro Circo (c/ Poeta Sansano).
Entrada: 5 €

NIÑ@S Y MÁS
ORIHUELA | V: 19 h

Hasta el 2 de octubre

YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO DE LA ALCUDIA



En la muestra se exhiben piezas relevantes encontradas en las excavaciones de Ilici: un mosaico de grandes dimensiones perteneciente a las termas privadas de una villa romana; vasijas cerámicas

ibéricas, romanas y visigodas; la tabula de Ilici (uno de los documentos epigráficos en latín más antiguos de la Comunidad Valenciana) que contiene datos del reparto de tierras entre una decena de colonos romanos; materiales domésticos como jarras, monedas, cuencos o lámparas de aceite (llamadas lucernas).

Museo Universidad de Alicante (MUA - ctra. San Vicente).

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

Hasta el 19 de octubre

MODA A PIE DE CALLE

Exposición imprescindible de la primera mujer fotoperiodista de España: Joana Biarnés. A través de casi 100 imágenes,

Joana retrata con frescura y autenticidad la evolución de la moda y la sociedad española entre los años 50 y 70. Una mirada valiente, natural y pionera que llevó la moda a las calles.

Museo Boca del Calvari (c/ Tomás Ortuño).

EXPOSICIONES
BENIDORM
L a D: 15 a 22 h

Hasta el 23 de noviembre

EL LABERINTO OCRE



Una fascinante colección de 54 imágenes, captadas por el fotógrafo benidormense Jaume Fuster a lo largo de cuatro años de exploración en la antigua mina de ocre de la cala del Ti Ximo.

La muestra nos transporta a las galerías subterráneas del sur de la Serra Gelada, revelando un enclave natural e industrial lleno de historia, misterio y huellas de quienes lo han visitado desde su cierre en los años 70.

Espai d'Art La Casilla (vía Emilio Ortuño).

EXPOSICIONES
BENIDORM
J a D: 18 a 22 h

12 de septiembre

III GALA HOMENAJE ANA MARÍA SÁNCHEZ

Con la Orquesta ADDA Simfònica Alicante, cinco cantantes y dos directores invitados. En esta gala lírica recordaremos a la soprano Ana María Sánchez en el tercer aniversario de su fallecimiento. El programa constará de una selección

VIAJE A ÍTACA

TEMPOR - ADDA
SIMFÒNICA
ALICANTE 25 / 26



T1. A1
VIERNES 03 - 20.00H
LA PARTIDA. ÍTACA



ADDA-SIMFÒNICA ALICANTE
JOSEP VICENT, DIRECTOR TITULAR
MARTÍN GARCÍA GARCÍA, PIANO

Ximo Cano, Ítaca*
Chopin, Concierto para piano núm. 2
Tchaikovsky, Sinfonía núm. 4

*Estreno absoluto

T2. A2
VIERNES 24 - 20.00H
"CONEXIÓN ASIÁTICA I"



ADDA-SIMFÒNICA ALICANTE
JOSEP VICENT, DIRECTOR TITULAR
KAORI MURAJI, GUITARRA

Rimsky-Korsakov, Capricho español
Rodrigo, Concierto de Aranjuez
Tchaikovsky, El lago de los cisnes*
Khachaturian, Espartaco*

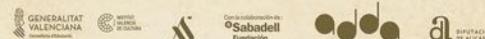
* [Suite Selección Josep Vicent]

DESTACADOS NOVIEMBRE:

T3
MARTES 04 - 20.00H
"TORINO"
ORCHESTRA DELLA RAI TORINO
MICHAEL BARENBOIM, VIOLIN
ANDRÉS OROZCO ESTRADA, DIRECTOR
Rossini, Obertura Guillermo Tell
Mozart, Concierto para violín núm. 4
Berlioz, Sinfonía Fantástica

T4. A3
VIERNES 28 - 20.00H
"CONEXIÓN ASIÁTICA II"
ADDA-SIMFÒNICA ALICANTE
JUDITH JAUREGUI, PIANO
DARRELL ANG, DIRECTOR INVITADO
Brahms, Concierto para piano núm. 1
Zhou Tian, Concierto para orquesta

www.addaalicante.es



de arias y dúos de ópera y romanzas de zarzuela.

Teatro Castelar (c/ Jardines, 24).
Entrada: 15 €

MÚSICA
ELDA | V: 20 h

13 de septiembre

34º FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLKLORE Y DANZA

Teatro Chapí (c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 2 €

OTROS
VILLENA | S: 19:30 h

NUMANCIA



Después de más de quince años de lucha infructuosa contra la ciudad de Numancia, el Senado Romano manda a Hispania al victorioso general Escipión, que acababa de derrotar a los cartagineses, coronándose como triunfador en Roma.

Escipión hizo construir una imponente obra de ingeniería bélica para que nadie pudiera entrar ni salir de Numancia, rodeándola de un profundo y ancho foso de nueve kilómetros de perímetro, y arrasó los pueblos vecinos para que no pudiera llegarles ningún tipo de ayuda ni alimentos.

La leyenda cuenta cómo la decisión de un valiente muchacho marcó el destino de Numancia, impidiendo que Escipión recibiera la corona de triunfador.

Teatro Principal (pza. Chapí).
Entrada: 12 a 25 €

TEATRO
ALICANTE | S: 20 h

19
SEPTIEMBRE

ABBA, THE NEW EXPERIENCE



Teatro Castelar (c/ Jardines, 24).
Entrada: 28 a 32 €

MÚSICA
ELDA | S: 20 h

16 al 27 septiembre

XXX MUESTRA DE TEATRO DAMA D'ELX



Gran Teatro (c/ Kursaal, 1).
Entrada: 2 €

TEATRO
ELCHE | Varios días: 20 h

20 de septiembre

LA LOCA HISTORIA DEL SIGLO DE ORO

En esta obra se dibuja la historia de España durante esos casi dos siglos, en un viaje donde unos cómicos nos presentan diferentes personajes e historias, los instintos de los hombres en su afán de poder, de riqueza o de ascender en la escala social, tocando temas todavía de actualidad como las guerras, el ostracismo de la mujer o como sobrevivir dentro de una sociedad dominada por la ambición personal.

Teatro Principal.
Entrada: 10 a 18 €

TEATRO
ALICANTE | S: 20 h

21 de septiembre

SOCIEDAD MUSICAL Y CULTURAL VIRGEN DE LAS NIEVES DE ASPE

XII Ciclo Las Bandas de la Provincia.

ADDA (Pº Campoamor).
Entrada libre con invitación previa.

MÚSICA
ALICANTE | D: 10 h

SOCIETAT MUSICAL LA NOVA DE BENIDORM

XII Ciclo Las Bandas de la Provincia.

ADDA.
Entrada libre con invitación previa.

MÚSICA
ALICANTE | D: 13 h

25 de septiembre

VIAJE CON NOSOTROS



Con el Comandante Lara y cía.

Teatro Cervantes (c/ Gabriel Payá, 18).
Entrada: 22 €

HUMOR
PETRETER | J: 21:30 h

26 al 28 de septiembre

VI FESTIVAL FEM PLURAL

La música, la literatura, el teatro, el humor y, sobre todo, el pensamiento feminista, se dan la mano para ofrecer un fin de semana de interesantes propuestas.

Teatro Cervantes.
Entrada libre.

OTROS
PETRETER | V, S y D: Consultar horarios

No compres si no te hace feliz



Compra, usa y sé feliz

Colaboran:



La compra compulsiva genera ansiedad y frustración.

Haz el test y comprueba si eres Smart Fashion



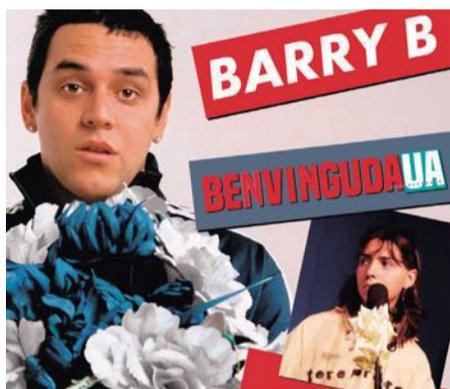
l'aljub
destino oasis

C/ Jacarilla 7, 03205 Elche
cctaljub.com

ALC - ELX



2 de octubre

CONCIERTO DE BIENVENIDA DE LA UA

A las 20:30 horas arrancará este concierto de bienvenida, con la actuación de Tere Priore, ganadora del V Concurso de Bandas Emergentes de InteractUA. A continuación, Barry B y su proyecto 'Chato' tomarán el escenario como cabeza de cartel a partir de las 21 horas, consolidando este evento como una cita imprescindible para descubrir y disfrutar del talento musical más innovador y joven del campus.

Universidad de Alicante (Anfiteatro Aulario II - ctra. San Vicente).
Entrada libre hasta completar aforo.

MÚSICA
SAN VICENTE DEL RASPEIG | J: 20:30 h

3 de octubre

LA PARTIDA

Con ADDA Simfònica y Martín García (piano), dirigidos por Josep Vicent.

ADDA.
Entrada: 22,40 a 45 €

MÚSICA
ALICANTE | V: 20 h

LAS MANOS

Jorge Bedoya nos presenta este espectáculo en el que combinan el piano, el humor y el drama, reflejando su talento como pianista, compositor y actor.

Una historia frente al piano. La percusión, el flamenco (que ejecuta con los pies) y el minimalismo, son los tres pilares sobre los que se sostiene su música. Todo llevado a un estilo personal, a

27 SEPTIEMBRE

CONCIERTO PARA UN CENTENARIO

Bajo el título 'Dos divas y un barítono', Ainhoa Arteta (soprano), Montserrat Martí Caballé (soprano) y Luis Santana (barítono), acompañados al piano por Víctor Carbajo, se unen en un extraordinario recital para celebrar el Centenario del Teatro Chapí. Nos ofrecerán un maravilloso programa de ópera y zarzuela en

un concierto que promete emoción y belleza musical.

Teatro Chapí (c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 25 a 35 €

MÚSICA
VILLENA | S: 19:30 h

una batalla constante con el piano. Cada pieza contiene recuerdos e historias que reposan sobre las teclas.

Teatro Chapí.
Entrada: 12 €

OTROS
VILLENA | V: 20 h

4 de octubre

ROMEO Y JULIETA, EL MUSICAL

Él se llama Romeo, y es un Montesco; ella, Julieta, una Capuleto. Hijos de dos

grandes familias rivales en Verona. Un amor imposible a los ojos de la ciudad. Un amor inevitable y sincero que los convertirá en los amantes más célebres de la literatura universal.

Gran Teatro.
Entrada: 40 a 50 €

TEATRO
ELCHE | S: 19 y 20:30 h

LA VIDA ES BREVE (flamenco)

Antonio de Verónica, Saray Cortés y Azael Cortés hacen en esta obra un ejercicio de recuperación de algunos de nuestros grandes clásicos (Falla, Albéniz,

Sarasate...) más allá del clásico español, sabiendo que, en la brevedad del instante artístico en escena, poner cuerpo y alma a lo instantáneo con la fuerza del flamenco más puro, es una forma de alargar la vida, como sólo los gitanos, sabios en fatiguitas y brevedades, saben hacer.

Teatro Castelar.
Entrada: 15 a 18 €

OTROS
ELDA | S: 20 h

EL LAGO DE LOS CISNES (ballet)

Por el Ballet de Kiev. La obra transcurre entre el amor y la magia, enlazando en sus cuadros la eterna lucha del bien y del mal. La protagonizan el príncipe Sigfrido, enamorado de Odette, joven convertida en cisne por el hechizo del malvado Von Rothbart; y Odile, el cisne negro e hija del brujo.

Teatro Circo (c/ Poeta Sansano).
Entrada: 24 a 26 €

OTROS
ORIHUELA | S: 20 h

5 de octubre

THE BEATLES, QUEEN, ABBA by DÉLICA

Délica, compuesto íntegramente por mujeres, es uno de los conjuntos de música joven más emocionantes y prometedores del momento, y nos abre nuevos caminos con un repertorio legendario de los años 80 y 90, con éxitos consagrados de Queen, ABBA y The Beatles, entre otros, con su propia interpretación y arreglos.

Gran Teatro.
Entrada: 35 a 54 €

MÚSICA
ELCHE | D: 19 h

CANTUESO.
ORO

• est. 1867 •

www.noaracompany.com

NOARA
Company



AQUÍ®

grupo de comunicación

¡Seguimos creciendo
en la Comunitat Valenciana!



Y desde este mes,
ya estamos en Gandia



Siempre comprometidos con
la información más cercana

aquigrupo.com | info@aquigrupo.com | Tlf.: 966 369 900

ENTREVISTA > Cristina Martínez Rabasco / Bailarina y coreógrafa (Elche, 21-diciembre-1975)

«La danza contemporánea me abrió un mundo que desconocía por completo»

Cristina Martínez, en Torrevieja desde 2015, hace un repaso a su larga trayectoria como bailarina profesional

FERNANDO TORRECILLA

Al igual que su gran pasión, la danza, Cristina Martínez Rabasco no ha parado desde que comenzó en esta disciplina. “Lo hice a los cuatro-cinco años, por mi excesiva flexibilidad corporal”, indica.

Este movimiento le llevó primero a la gimnasia rítmica, “deseaba ser deportista de élite y competir en unos Juegos Olímpicos”, pero se cruzó la danza, primero clásica y más tarde contemporánea. “Directamente me atrapó”, resume.

A día de hoy sigue con un ritmo frenético de trabajo, dando clases en Elche y en varios centros de nuestra localidad. Mediante su compañía RedFox Danza participa también en el Festival Abril en Danza, con piezas como ‘Ubuntu’, ‘Atmen’ o ‘Samskara’.

¿No eras muy niña cuando te atrapó la danza?

Contaba con diez-once años: era extremadamente feliz, por ejemplo, cuando me corregían los brazos... Me planteé probar, comenzando en una escuela privada de Elche, antes de pasar al Conservatorio de Danza de Alicante. Tenía claro que iba a ser bailarina profesional.

¿A quién te gustaba imitar?

En aquella época, sin tanta información, te inspirabas en los propios profesores o en compañeras más avanzadas. Ellas me motivaban, destacado en mi caso la figura de Asun Noales, todo un referente para muchas.

¿Cómo siguió tu formación?

En 1995, siendo algo más experimentada, comencé con exámenes de la Royal Academy of Dance (RAD), una prestigiosa escuela de danza de Londres que tiene la peculiaridad que los



profesores se desplazan para las pruebas, que hice en València.

Y descubriste la contemporánea.

Exacto, en mi periplo en València. Continué formándome con varios profesionales en danza contemporánea, mientras finalizaba los cursos de la RAD.

Además, regresó a mi vida la gimnasia rítmica, con la opción de ser entrenadora titulada por la Federación Española de Gimnasia. ¡Me volví a sentir gimnasta, ahora a través del baile!

¿Qué te gustaba exactamente de esta danza?

La mezcla entre la libertad de movimientos que me brindaba la gimnasia rítmica y la técnica, belleza y suavidad de la danza clásica.

¿Sabrías elegir entre clásica y contemporánea?

La danza contemporánea me hizo comprender muchísimo mejor la clásica, cómo sentir y transmitir sensaciones. Me abrió un mundo que desconocía por completo, me permitió entender cómo podía moverme de una manera más orgánica y verdadera.

Se produjo entonces un momento importante.

Me lancé a una audición del Ballet Teatres, de la Generalitat Valenciana, sobre 2005, donde

conocí por primera vez a Inma Manresa, persona clave en mi devenir. La prueba no salió bien -estaba iniciándome en la danza contemporánea-, no entré en la compañía y decidí seguir formándome.

Inma, tras su paso por València, se instaló en su Creventill natal y entró como profesora del Conservatorio de Danza de Alicante. En ese instante yo bailaba para Chirkovskii Dance Company, donde el director invitó a Inma a dar una clase magistral a la compañía.

¿Fue el inicio de vuestra colaboración profesional?

Somos bailarinas con una energía muy parecida, conectamos muy bien. Aprovechando que ella estaba en el conservatorio, estudié una nueva titulación, la de Pedagogía de Danza Con-

temporánea en el Conservatorio Superior de Danza de Alicante (CSDA), para especializarme todavía más.

Apareció de repente, casi de la nada, Polina Berezina, gimnasta española de origen ruso que participó en los Juegos Olímpicos de París. Ella precisaba mejorar la parte del movimiento y le hice una serie de coreografías.

Precisamente, ¿cuándo te potenciaste como coreógrafa?

Estando en una escuela pequeña de Elche, la directora (Adela Martín) me dio carta blanca. Confiaba en mí, lo sigue haciendo, y ahí es donde mi función coreográfica se acabó de desarrollar por completo.

No sabía que era tan coreógrafa hasta que empecé el desarrollo con los alumnos. Ellos no conocían la danza contemporánea y, aunque fue algo muy nuevo, pronto adquirieron un alto nivel, con capacidad para participar en concursos.

¿El de ‘Abril en Danza’ por ejemplo?

Sí, organizado por Asun Noales. Fue una oportunidad para que los alumnos hicieran cosas más profesionales, al tiempo que yo crecía como coreógrafa. A algunos después les he incluido en proyectos posteriores.

La escuela fue creciendo y Adela decidió ubicarnos en un espacio más grande, al otro lado de Elche. Funciona de maravilla, el ambiente y nivel es buenísimo, con gente totalmente apasionada con la danza contemporánea.

De nuevo con Inma tienes un proyecto muy bonito.

RedFox Danza, primero en 2020 con la obra ‘Ubuntu’, seguida de ‘Origen’, en la que dimos cabida a personas con diversidad funcional. Se trata de una pieza muy madura, que necesitamos se gire, para dar visibilidad a la danza inclusiva. ¡Ellos nos dan la vida!

¿Qué estás haciendo ahora?

Además de la escuela en Elche, trabajo en otros dos centros de Torrevieja, una de reciente apertura.

«En mis inicios, sin tanta información, te fijabas sobre todo en los profesores o compañeras más avanzadas»

«Quise sacarme la titulación de Pedagogía de Danza Contemporánea para especializarme un poco más»

«Casi de la nada apareció en mi vida Polina Berezina, gimnasta española que participó en los JJOO de París»

ENTREVISTA > Alex Saint / Actriz, modelo y maquilladora (Orihuela, 28-agosto-1990)

«Orihuela es mi casa, me da paz»

La maquilladora y modelo Alex Saint debutó como actriz en 'Veneno', protagonizó 'Vestidas de azul' y acaba de participar en 'Superestar'

FERNANDO TORRECILLA

Alex Saint es una persona que ha luchado mucho en su vida, lo sigue haciendo, de hecho, ahora con muchas más satisfacciones. Esconde para lograrlo un as bajo la manga, su capacidad para trabajar en un sinfín de aspectos, principalmente maquilladora, pero también como actriz, modelo o fotógrafa.

De pequeña en Orihuela sufrió acoso escolar, "por mi identidad y condición sexual". Sin embargo, plenamente instalada en Madrid, viene a nuestro municipio siempre que puede, "porque aquí está mi familia y mi mejor amiga (Laura) que acaba de ser mamá... Orihuela es mi casa, me da paz", asegura, orgullosa.

Además de maquillar a personalidades como Aitana, Dulceida, Jessica Goicoechea o Ester Expósito, debutó en la interpretación en 'Veneno', de los Javis (Calvo y Ambrossi), aunque su papel más estelar llegó con su secuela, 'Vestidas de azul'. Recientemente ha aparecido en 'SuperSara', documental sobre Sara Montiel, y 'Superestar'.

¿Realmente cómo te defines?

En algún momento de mi vida he sido fotógrafa, maquilladora, actriz o modelo. Me definiría como artista, una persona con muchísimas inquietudes. Actualmente me dedico sobre todo al maquillaje y la actuación.

¿Esas inquietudes de dónde surgieron?

De tener que refugiarme en algún sitio que me hiciese feliz y me proporcionase tanto confort como esperanza. Sufrí acoso escolar de niña y cuando llegaba a casa me cobijaba en las películas, fotos, modelos y cantantes... Era mi modo de escapar, llenándolo con cosas que me parecieran bonitas.

Te has convertido en una mujer diferente e influyente.

No me considero distinta. Soy bastante normal, aunque mi vida no lo haya sido en cuanto a mi desarrollo laboral. He tenido que trabajármelo muchísimo, con ciertos golpes de suerte que me han permitido realizar hitos increíbles.

¿Cuáles fueron tus inicios?

Tras finalizar el instituto me sentía perdida, anhelando ser



Foto de Javier Biosca.

actriz, pero a mis padres no les parecía bien, les daba miedo, querían protegerme. Me matriculé entonces en Publicidad y Relaciones Públicas, en Alicante, pero duré apenas seis meses, incorporándome al siguiente curso a la Escuela de Arte de Orihuela.

Aquí pude hacer fotografía, que me fascinaba, quedándome con ganas de más. Por eso en 2011 marché a Barcelona, para

hacer un Grado Superior en Fotografía de Moda y Edición Digital.

Un cambio enorme.

Al principio fue bastante duro adaptarse a la gran ciudad. Experimenté todo lo bueno y lo malo de vivir algo así, sola, disfrutando unos años (seis) que fueron bastante locos y de autodescubrimiento.

Hice seguidamente otro curso, que me llevó a colaborar con la revista inglesa '10 Magazine' y me comisionaron para hacer una editorial en la Semana de la Moda, en Londres. Pasé de repente a fotografiar a celebridades como Anna Wintour o Bella Hadid: ¡fue increíble!

¿Literalmente te cambió la vida?

Me di cuenta, por primera vez, que mi trabajo tenía una alta

calidad. Por fin encajaban todas las piezas, se confirmaba que valía para esto.

Durante esa época descubrí a una jovencísima Jessica Goicoechea. Era amiga de su hermano y, tras ver fotos de ella por sus redes sociales, le dije ¡necesito conocerla, es increíblemente guapa! Tenía en aquel momento dieciséis años y todavía no había comenzado en el modelaje.

¿El siguiente paso fue irte a Madrid?

También por cuestiones laborales. Había empezado a maquillar, me solicitaban mucho más en la capital y a raíz de 'empolvillar' a Jessica me vio Dulceida (Aida Domènech), bloguera y celebridad de Internet.

«En Barcelona disfruté de unos años que fueron bastante locos y de autodescubrimiento»

Hablemos de tu faceta como actriz.

Fui a maquillar a Jedet Sánchez para su casting de 'Veneno' (2020), los Javis me vieron y empecé a hacer audiciones para un pequeño papel. Terminé interpretando a Sacha, con pequeño protagonismo, pero con mucho más en su continuación, 'Vestidas de azul' (2023).

¿Cómo es trabajar con Javier Calvo y Javier Ambrossi?

Tenemos un fuerte vínculo desde que hicimos 'Veneno', los considero mis amigos y trabajar con ellos es mágico. Tienen una forma de hacer las cosas única, como vemos en las declaraciones de cualquier actor que haya estado a sus órdenes.

Son un regalo, disfrutan muchísimo de lo que hacen, dirigen muy bien a los actores, le ponen todo el alma y corazón. Siempre estaré dispuesta para ellos, todo lo que hacen me interesa...

Por último, ¿el cambio cultural que tanto deseamos se está logrando?

Mi forma de hacer activismo es simplemente viviendo mi vida, normalizando que podemos ocupar todo tipo de espacios. El cambio por una parte se está consiguiendo, evidenciado tras el estreno de 'Veneno' -toda una revolución para las personas trans-, pero siento que estamos volviendo un poco atrás.

Parece que nos utilicen, cuando hay miles de aspectos que son mucho más importantes, como la vivienda o los salarios.

«Trabajar con los Javis es algo mágico: tienen una forma de hacer las cosas que es única»

«Me definiría como artista, siendo el maquillaje y la actuación mis principales trabajos»

El valenciano que llegó a China en bici

Edgar Innerevo, vecino de Gavarda, completó los 10.000 kilómetros que separan Teulada de Kashgar

FERNANDO TORRECILLA

Hay que ser muy valiente -o quizás un descerebrado- para planear un viaje en bicicleta desde Teulada (Alicante) hasta Kashgar (China), ¡alrededor de 10.000 kilómetros! Esa aventura la realizó a lo largo de quince meses el joven Edgar Innerevo (1999), con el objetivo de crecer como persona y mejorar los idiomas que domina.

“Crecí siendo trilingüe, iba a un colegio británico”, indica. Las otras lenguas que habla, que son muchas, las ha ido perfeccionando en el tiempo. “El alemán, por ejemplo, lo aprendí cuando marché, con 18 años, cuatro meses a Aquisgrán, ciudad fronteriza con Bélgica y Países Bajos”.

Poco después, con 21, descubrió cómo aprenderlos de un modo autodidacta, “me enganché y quise saber doce más”, dice sonriente. Hoy en día, haciendo gala de su don de gentes, “de las energías positivas”, se defiende en ruso, rumano, francés, portugués, italiano, búlgaro, serbo-croata, macedonio, albanés, griego...



Edgar Innerevo en Tayikistán.

La idea

Mientras residía en Croacia, el 20 de diciembre de 2020 vivió una experiencia espiritual tras probar la ayahuasca, bebida psicoactiva que tradicionalmente se emplea en rituales tribales. “A partir de ese momento dejé de lado las malas costumbres y me centré en mi desarrollo personal”, se sincera.

Le sobrevino entonces la idea de hacer un viaje atravesando aquellos países cuya lengua sabe hablar, para practicarlos. El mayor problema residía en el alto coste, pero encontró una solución, llevarlo a cabo en su bici: “si no hay dinero, hay que viajar de otro modo”, expresa con picardía.

“A pesar de todo me gasté unos 9.000 euros en esos quince meses”, la mayor parte en comida, alojamientos y transporte. “Se puede hacer con

menos, unos 300 euros al mes, siempre que tengas rigor”.

Un recorrido improvisado

Respecto al trayecto, iniciado en el municipio de Teulada, Edgar expone que iba improvisando. “Tardé más de un mes en llegar a la frontera con Francia, también porque me crucé con Carmen, otra aventurera, y el extremo calor de ese verano, el de 2023”, asevera. En el siguiente país, Italia, conoció a Elayís, que hacía el mismo recorrido.

Se convirtieron en ‘novios’ durante unos meses, “con fecha de caducidad”, como prefiere decir, aunque es cierto que por sus caracteres -totalmente distintos- en ocasiones decidían separarse varios días. “Quedábamos en una ciudad

una semana más tarde”, comenta.

Además, Edgar pasó un mes vendimiando en Aviñón (Francia) -un voluntariado, junto a unos artistas de circo- y visitó a unos familiares en Saluzzo, pequeña localidad medieval próxima a Turín (Italia).

Cambio radical

Nuestro protagonista reconoce que la vida le ha cambiado por completo, “ya en Croacia empezó”, rememora. “El viaje fue como un rito de iniciación, en el que se pasa de niño a hombre: ha sido lo mismo para mí, un reto tanto físico como mental”, argumenta.

“La capacidad del Edgar actual es mucho mayor, ya no me quejo tanto, en definitiva, soy mejor persona”, señala or-

gulloso. Ha sido tanto lo que ha recibido en esta aventura, atravesando países mucho menos conocidos, como Albania, Macedonia, Uzbekistán o Kazajistán.

Obviamente también estuvo en la romántica Venecia, la sorprendente Eslovenia y en ciudades tan turísticas como Budapest, Dubrovnik, Zadar o Mostar. “Me gustaron especialmente las islas croatas, en el Adriático”.

Múltiples anécdotas

En un viaje de quince meses suceden miles de anécdotas, no siempre positivas. Entre las peligrosas, una vivida la primera noche en Albania, cuando un compañero de viaje -el inocente francés Toto-, quiso jugarse dinero al billar con unos lugareños, “por suerte se lo impedimos, porque el país albanés en ocasiones es sumamente complicado”.

Ha aprendido sobre todo que las ciudades grandes son arriesgadas, quizás por eso rehúso pisar Estambul, “igualmente por el tráfico, horroroso”. Sí recorrió después toda la península de Anatolia, “descubriendo durante dos meses la verdadera Turquía, no la que ven los turistas”.

Otra vivencia, para nada agradable, fue la fuerte gastroenteritis que padeció precisamente en Albania, teniendo que recorrer varios días 60 kilómetros sin comer ni beber. “Continuamente me preguntaba qué hacía ahí, luchando contra mi propio ego”.

Gran Muralla

Tras un pequeño descanso invernal en Gavarda, Edgar afrontó con la misma ilusión la segunda parte del viaje, pasando por pueblos inéditos de Turquía o Georgia. Allí vio las primeras montañas de 4.000 metros de altura, las del Cáucaso, antes de cruzar Armenia y conseguir el visado ruso. “En Rusia no deseaba pasar mucho tiempo, al estar en guerra”, aclara.

Se acercaba el final, pero todavía le quedaban maravillas por apreciar, como los desiertos de Kazajistán y Uzbekistán, “lugares muy místicos”. Solo Tayikistán y sus enormes montañas -con dificultad incluso para respirar- le separaba de la anhelada Kashgar, primera ciudad china de cierta relevancia.

En China, punto final de un viaje para el recuerdo, aprovechó para conocer Chendgu, Pekín y, por supuesto, la Gran Muralla.

Ya en Croacia tuvo una experiencia con ayahuasca que le hizo dejar de lado las malas costumbres

Ha vivido momentos inolvidables, como el mes vendimiando en Aviñón o las semanas por Turquía

Considera que es otra persona, con muchas más capacidades, «había un Edgar antes y hay otro ahora»

ENTREVISTA > Luis Urrutia / Periodista (València, 17-mayo-1967)

«Queremos llegar donde nadie lo hace»

Luis Urrutia es el director de 'Punt a punt', todos los sábados y domingos de 12 a 0:30 horas en À Punt Ràdio

FERNANDO TORRECILLA

Esta temporada la Primera División de nuestro fútbol alberga cuatro clubes de la Comunitat Valenciana (Valencia CF, Villarreal, Levante y Elche) y eso se debe también notar en el seguimiento mediático. Por ello À Punt Ràdio apuesta por un programa carrusel -todos los sábados y domingos- de 12 a 0:30 horas.

'Punt a punt' está comandado por Luis Urrutia, en un programa coral con cuatro presentadores (Salva Folgado, Salva Pulid, Carlos Urrutia y Paco Lloret). "Lo que nos diferencia de los demás es que queremos potenciar el deporte valenciano, llegar a donde nadie lo hace", nos avanza, orgulloso.

Su trayectoria profesional, siempre vinculada al periodismo deportivo, se inició a finales de los ochenta, en la Cadena Cope. "Allí llegué a ser jefe de deportes, en la época dorada de José M^º García", recuerda. En 1995 se convirtió en subdirector de Ràdio 9, paso previo a su llegada a Canal 9, donde narró el fútbol que entonces se emitía en abierto.

Regresas a À Punt tras un largo periodo en Canal 9.

Exacto, fueron unos años muy buenos, los mejores de la historia del Valencia CF, con dos finales de Champions consecutivas (2000 y 2001). También hacíamos los partidos de los sábados, hasta la conclusión de los derechos.

Pasé entonces a ser el máximo responsable de los deportes de la televisión el fin de semana. Pero Canal 9 cerró, en 2013, y me dediqué a colaborar en emisoras locales, acabando en Valencia Capital Ràdio, junto a Paco Lloret.

¿Qué es 'Punt a punt'?

Un programa que sobre todo realiza retransmisiones deportivas, cubriendo a un total de setenta equipos de toda la Comunitat Valenciana. Además del horario fijo los fines de semana, doce horas y media en directo,



Luis Urrutia, director de 'Punt a punt', en los estudios de À Punt Ràdio.

estamos también en los partidos entresemana.

Deseamos dar voz a numerosos equipos de la Comunitat Valenciana, incluidos deportes como tenis de mesa, pádel, bádminton o hockey. Por ejemplo, cuatro compiten en Europa, de los cuales tres tendrán una amplia cobertura (Villarreal y ambos conjuntos de Valencia Basket), mientras otro pasará más desapercibido, el Elche de balonmano femenino, que jugará la EHF.

Hablemos de nuestros equipos, primero el Valencia CF.

Veremos si se sufrirá tanto como el pasado curso, cuando éramos muchos los que pensábamos que descendía. En principio el equipo es peor, es decir, no hay razón objetiva para ser muy optimistas.

¿El técnico ha demostrado, al menos, que tiene tablas?

¿Cuándo?, ¿en un tramo de liga que fue espectacular o en la parte final, sin ganar apenas

puntos? Carlos Corberán salvó un equipo hundido, pero solo ha entrenado media temporada en Primera División. Para mí le queda mucho por demostrar.

¿Cuáles son los jugadores que deben dar un paso adelante?

Los tres que han renovado (Javi Guerra, Diego López y César Tárrega), son los que el club considera clave. El neerlandés Arnaur Danjuma, por ejemplo, es buenísimo -quedó patente en su paso por el Villarreal-, pero también carece de alma, como vimos en el Girona.

¿Mestalla debe ser decisivo?

¡Hay una auténtica locura por este club!, con 32.000 abonados y ventas todas las entradas para los primeros partidos en casa. Mayor apoyo es imposible, con más de mil personas en Pamplona, sin ir más lejos. Ade-

más, jugar en Mestalla es siempre complicado para cualquier equipo.

¿Peter Lim quiere vender el club o todavía no?

Si nos ponemos en su piel, ¿el Valencia le pide dinero? No, y toda la inversión que hizo está más que recuperada. Entonces, ¿venderías una empresa que te da beneficios?

¿Cómo vislumbras el papel del Villarreal en Champions?

El Villarreal es un gran ejemplo en cuanto a gestionar un club, poder gastarte diez-quince millones de euros en un jugador, para después venderlo por mucho más. Tiene las ideas tan claras, con un presidente y un consejero delegado que saben de fútbol, pero que confían ciegamente en sus técnicos.

En Champions le veo con posibilidades, al menos de quedar entre los veinticuatro primeros y jugar la ronda previa a los octavos.

¿Por qué el Valencia no copia esa gestión?

Lo intentaron en su momento, con grandes inversiones a la llegada de Lim, pero en jugadores veteranos -que luego malvendieron-, no jóvenes, como hace el Villarreal.

¿Levante y Elche se van a salvar?

Son dos proyectos parecidos, ambos con una ilusión enorme en sus graderías y con dos entrenadores (Julián Calero y Eder Sarabia) debutantes en la categoría. El Elche ha fichado a nombres más relevantes, mientras el Levante, como vimos ante el Barcelona, posee un equipo muy sólido.

Predicciones para esta temporada.

Barcelona campeón, con Real Madrid, Atlético y Villarreal en Champions. Valencia quedará entre la posición diez y quince, y bajarán Oviedo, Getafe y Mallorca.

«Vamos a cubrir a setenta equipos de la Comunitat Valenciana, incluidos deportes como tenis de mesa o hockey»

«Mestalla es un campo complicado para cualquier rival, debe ser clave para la temporada del Valencia»

«El Villarreal es un ejemplo de gestión de club, con un presidente que confía ciegamente en sus entrenadores»

ENTREVISTA > Lydia Na / Comunicadora y activista (Alicante, 21-julio-1967)

«Toda ideología nociva pasará»

Un ensayo a propósito de la transexualidad a través de los tiempos es el segundo libro de la escritora y activista alicantina Lydia Na

FERNANDO ABAD

Con un libro en el equipaje, 'Mis reglas, mi cuerpo' (2024), que recopilaba artículos escritos entre 2021 y 2024, más una incansable labor al frente del programa 'Entendemos' (en YOU! TV), organizando el Festival de Cine NosGusTrans o a cargo de la asociación Entendemos, la activista trans Lydia Na presenta ahora nuevo libro, 'Fiat Lux'. Desde el ensayo, la antropología, un estudio de la transexualidad a través de la historia, confrontando hechos y leyendas.

'Fiat Lux', "hágase la luz". ¿Un nuevo empezar, el comienzo?

La idea surgió a partir de un artículo que iba a escribir para el anterior y que no iba a constar de más de diez páginas. Quería un texto sobre historia trans, pero en cuanto empecé a investigar me di cuenta de que el campo era inmenso, había mucho material y éste podía ser el punto de partida de un libro totalmente distinto, incluso a otros libros sobre el tema.

Generalmente al tratar la historia de las identidades de género no normativas lo hacen desde el punto de vista biográfico, con personajes como el emperador romano Heliogábalo, la soldado Catalina de Erauso, el cirujano Heleno de Céspedes. Se tratan las condiciones de vida de estas personas, su marginación social y legal a través de las distintas épocas, y se suele realizar una mezcolanza entre transexualidad y travestismo.

¿Y en cuanto a la actualidad?

Ya en el siglo XX, sobre todo biografías de activistas y gente del espectáculo, un punto de vista quizá demasiado superficial que no entra precisamente en el que para mí es el meollo de la cuestión: ¿cómo han vivido interiormente estas personas la autopercepción y el conflicto de ser quienes son a lo largo de las distintas épocas y culturas?

¿Bajo qué expresiones se materializaría esta dicotomía simbiosis-oposición entre nuestros dos lados masculino y femenino en sociedades que fomentaban la autorrepresión de estas pulsiones por otro lado totalmente naturales? Me propu-



se rastrear una serie de filosofías, escuelas de pensamiento, leyendas y cultos religiosos que expresaban estos temas a nivel espiritual.

¿Cultos religiosos?

Me refiero al orfismo, al hermetismo, mitos griegos como el de Hermafrodito y Salmacis, cultos como el de Cibele o la misma alquimia paracelsista, una vertiente espiritual de esta antigua ciencia cuyo fin no era

la transmutación de los metales, sino la trascendencia espiritual del propio alquimista, su transmutación interior en un ser superior mitad masculino mitad femenino, el llamado Opus Magnum o Rebis alquímico.

Quiero también dejar claro que las personas trans no somos simplemente esa serie de procesos hormonales y quirúrgicos que utilizamos para cambiar nuestro aspecto exterior, tan triste y burdamente explotado en los 'mass media'.

La Sagrada Búsqueda de la integración de nuestros dos lados masculino y femenino, de la que nosotras somos la encarnación más actual, se halla inmersa en la búsqueda para conseguir ese siempre ansiado equilibrio interior.

¿Ha sido siempre la misma mirada hacia lo trans?

Es múltiple a lo largo de la historia, caleidoscópica, dependiendo de lugares, épo-

cas y culturas. A lo largo de la historia y la geografía hemos sido adoradas como deidades y también perseguidas como demonios, tanto las personas con una identidad de género no normativa como las mismas personas intersexuales a las que a veces, como en el mismo imperio romano, nada más nacer se las sacrificaba inmediatamente.

Más tarde, en la Edad Media, las personas intersexuales fueron durante un tiempo consideradas como una muestra más de la diversidad de la creación de Dios, para más tarde mutarlas en abominaciones del diablo. En la satanización del sexo no procreativo del cristianismo, se presentaba también la curiosa dicotomía de representar a los diablos como seres corpóreos dotados de los dos sexos y a los ángeles como seres espirituales dotados de una ambigua asexualidad.

¿Qué ocurre con los lamentos 'woke' (de 'wake', despertar) en el tema de la identidad de género?, ¿ayudaron o embarraron?

A mí me encanta la palabra 'woke'; en una sociedad con unas anteojeras del tamaño de las que aún tenemos, se hace urgente forzar a despertar y a encarar la realidad a una gran parte de población que todavía no quiere ver. Vivimos en una época en la que conviven los conocimientos y éticas más avanzadas con repugnantes atavismos que se resisten a morir, aunque sean nocivos para nuestra calidad de vida y nuestra salud mental.

La ola de regresión cultural que estamos viviendo en estos momentos es el último estertor del cambio de era que acompaña los balbuceos de otra nueva que el trabajo de muchos de nosotros está ya ayudando a alumbrar. Toda ideología nociva pasará, las ultraderechas pasarán, los feminismos antihumanos pasarán, las religiones exóticas y medievales pasarán y las identidades de género y orientaciones sexuales no normativas seguiremos estando aquí como desde el principio. Gracias al Universo, esto ya no tiene vuelta atrás.

«Se suele realizar una mezcolanza entre transexualidad y travestismo»

«Me propuse rastrear filosofías, leyendas y cultos religiosos»

«Presentaban a los diablos como seres dotados de los dos sexos»

ENTREVISTA > Rosa Romero / Periodista (València, 18-febrero-1981)

«¡Claro que nos afectan las noticias!»

La experimentada periodista Rosa Romero es la presentadora del 'Noticies Migdia' de À Punt

FERNANDO TORRECILLA

De adolescente Rosa Romero no acababa de decidirse qué estudiar. Fue su profesora de Valenciano de COU, Isabel Haro, "una de esas personas que marcan", la que le sugirió la opción del Periodismo. "Sin darme muchas explicaciones, sí me lo metió en la cabeza", confiesa.

Podría haber brillado en cualquier otra disciplina -Biología, por ejemplo-, pero haciendo caso a la docente se decantó por una carrera que "me enamoró durante la misma". Licenciada en 2004 ha pasado por medios tan destacados como LaSexta, Antena 3 o Canal 9.

Romero, actual presentadora del 'Noticies Migdia' de À Punt, nos desvelará parte de la magia de la televisión y qué sucede detrás de las cámaras, especialmente el arduo trabajo que se lleva a cabo. "Llegamos muchas horas antes del informativo", avanza.

¿Tenías claro que tu vocación es la de informar?

En un primer momento no tanto, como muchos otros. Hoy en día informar con rigor hace que me sienta cómoda, me apasiona.

¿Casi siempre desde el medio televisivo?

Mis inicios, no obstante, se dieron en Radio 9 y Radio Buñol, una auténtica escuela para ganar experiencia y soltarte frente a un micrófono. Pero todos los caminos o salidas laborales me fueron llevando hacia la televisión.

Guardo un bonito recuerdo de la radio, es muy romántica -la escucho mucho-, aunque pienso que encontré mi sitio en la televisión, un medio completo y que llega más al espectador.

¿Quiénes eran tus grandes referentes?

Durante la carrera me fijaba muchísimo en los presentadores -tanto nacionales como autonó-



Rosa Romero en el puerto de Alicante.

micos-, en la forma tan directa que tenían de comunicar. Me decía a mí misma cuánto me gustaría hacer ese trabajo, sentía que podía ser una realidad muy bonita.

¿Cuáles fueron los siguientes pasos?

Debuté en Ciudad Ahora, cadena que se emitía a través de Ono, ¡presentando el tiempo! Pasé después a informativos, antes de realizar las prácticas en Canal 9. Me incorporé acto seguido a 'En Conexió', un magazine vespertino de actualidad.

Llegó entonces el cierre de la cadena.

Exacto, en 2013, momento que tuve que desplazarme a Barcelona, a la delegación de Atresmedia (LaSexta y Antena 3). En la Ciudad Condal permanecí alrededor de un año, hasta que se produjo una vacante en LaSexta en València.

¿Coincidiendo con la apertura de À Punt?

Pasé primero tres años más en La8 Mediterráneo, televisión autonómica privada de la Comunitat Valenciana. En 2018 volví a casa, a À Punt, para hacer un sinfín de funciones, desde redactora hasta sustituciones como presentadora.

Me quedé como titular del informativo nocturno, e hice también un poco de todo.

¿Cómo es trabajar en el 'Noticies Migdia'?

El público se sorprende cuando le decimos que los presentadores llegamos muchas horas (unas siete) antes, pues debo empaparme de noticias y datos. Hay, además, reuniones de escaleta, en el que se deciden los temas, que asimismo pueden ir evolucionando a lo largo de la mañana.

Deseamos que el espectador que se sienta a vernos a las 14

horas se haga una fotografía de aquello importante que ha pasado en la Comunidad Valenciana, España y el Mundo, y en valenciano, por supuesto.

¿Qué no se ve en pantalla?

Muchas veces no se aprecia todo el trabajo que hay desde primera hora de la mañana. De igual modo, los periodistas no somos robots o floreros, sino que nos informamos, elaboramos los textos y nos nutrimos de datos para poder comunicarlos.

A modo de anécdota, en ocasiones llegamos a nuestra silla muy apurados o te retocan en el mismo instante que te ponen el micro o pinganillo.

O si no entra un vídeo, momento 'tierra trágame'.

Es muy común. Lo mejor en estos casos es actuar con naturalidad, informar que ha habido un problema técnico y proseguir con otras noticias.

«Brindamos al espectador una fotografía de lo sucedido en la Comunitat Valenciana, España y el Mundo»

¿Te afectan algunas noticias que das?

Por supuesto, como la desgracia de Campanar o la propia dana, de la que pronto se cumplirá un año. El 29 de octubre de 2024 y las siguientes jornadas estuvimos en shock, pero teníamos que estar ahí, contar lo que estaba pasando de un modo profesional. Nada más pudimos sacarnos el informativo a la calle, para emitir desde Catarroja, Picanya, Benetússer, Alfafar...

Es cierto que cuando estamos metidos en nuestro trabajo lo que quieres es comunicar, explicar las cosas lo mejor posible. Pero acaba la jornada y uff, es duro. ¡Nos afecta mucho!: es imposible separar la persona del profesional.

Hablemos de algo más agradable, el 'Mano a Mano' de Buñol.

Un evento precioso que he presentado en diversas ediciones, el último este 2025 -16 de agosto-, conmemorando el cincuenta aniversario de una 'batalla' musical impresionante entre las dos bandas de la localidad, conocidos coloquialmente como 'Feos' y 'Litros'.

Se trata de un acontecimiento cultural que me toca muy cerca porque soy músico, no profesional. Estudié clarinete y piano.

«Cuando estamos metidos en nuestro trabajo lo que quieres es comunicar, explicar las cosas lo mejor posible»

«Pese a guardar un bonito recuerdo de la radio, pienso que en la televisión encontré mi lugar»

ENTREVISTA > Isabel Fernández / Judoka medallista olímpica (Alicante, 1-febrero-1972)

«La noche que gané el Oro dormí tumbada en el suelo de la Villa Olímpica»

Rememoramos con la judoka alicantina el 25 aniversario de su medalla olímpica conseguida en Sídney 2000

DAVID RUBIO

Este mes se cumplen veinticinco años de la medalla de oro olímpico que Isabel Fernández ganó en Sídney 2000. Ha pasado ya un cuarto de siglo desde aquel 18 de septiembre en que esta judoka criada en Torrellano derrotó a la cubana Driulis González en la final. Por si le faltaba todavía algo de epicidad a esta bella historia, años más tarde se acabaría casando con su entrenador Javier Alonso.

Hoy en día el matrimonio regenta un club de judo en Alicante, donde entrenan a jóvenes que sueñan con alcanzar la gloria en este deporte que Isabel alguna vez logró. Recordamos con ella aquella hazaña australiana y su gran carrera profesional en el judo de más alto nivel.

Comenzando por el principio. ¿Cómo recuerdas tu infancia en Torrellano? ¿Por qué te dio por empezar a practicar judo?

A mí me gustaba mucho el deporte. Ya había hecho ballet, aunque lo dejé al mes de empezar (risas). Luego me apunté a judo porque mi profesor de educación física del colegio empezó a dar clases extraescolares en Torrellano. Yo era de las que mejor corría y hacía los ejercicios en clase, así que me animó a apuntarme. Evidentemente ni yo ni mis padres sabíamos lo que era el judo. Por aquel entonces no era un deporte muy conocido.

¿Cuándo te empezaste a dar cuenta de que este deporte se te daba bien de verdad?

Empecé a competir a nivel nacional, en la categoría sub-19, a los quince años. Ya por entonces me quedé campeona de España en mi primer torneo. Aunque en aquel momento tampoco es que pensara en alcanzar cotas mayores. Simplemente me gustaba mucho el judo y la competición.

«Empecé en el judo porque me animó un profesor de mi colegio en Torrellano»



Isabel Fernández tras ganar el Oro Olímpico en Sídney 2000.

Quizás fue hacia los dieciocho años cuando ya me di un poco de cuenta, porque me estaba clasificando para el Campeonato de Europa y quedé segunda en el Campeonato de España absoluto.

Llegan las primeras -y a día de hoy únicas- olimpiadas celebradas en España y te quedas fuera por decisión federativa. Lo cual coincide también con el repentino fallecimiento de tu entrenador Sergio Cardell. Debí ser un momento muy duro, ¿no?

Ese año ya había sido campeona de España y efectivamente tenía posibilidades de haber ido a Barcelona. Además, el fallecimiento de Sergio por accidente nos pilló a todos totalmente de improviso. Evidentemente que me afectó, pero una debe seguir para adelante... y así lo hicimos.

De hecho continuaste ganando torneos en los siguientes cuatro años, y fuiste bronce en Atlanta 96. ¿Qué recuerdos tienes de esas olimpiadas?

«Siempre hemos tenido grandes judokas en España, incluso aunque no se consiguieran medallas olímpicas»

Tenía veinticuatro años y fueron mis primeros Juegos Olímpicos (JJOO) así que los recuerdo con muchísima ilusión. Sabía que tenía que darlo todo, y que allí posibilidades tenemos todos. A fin de cuentas quienes se clasifican a las olimpiadas siempre es gente buenísima, e incluso algunos que también son muy buenos se quedan fuera por mala suerte o lesión.

Al final son unos cuatro o cinco combates, y todo puede depender de no tener un constipado o más nervios de lo normal. En Atlanta tuve la suerte de poder subirme al cajón, así que imagínate la ilusión que me hizo ganar mi primera medalla olímpica.

Imagino que este éxito te impulsó a creer que podías conseguir lo máximo en los siguientes JJOO. ¿Cómo transcurrieron los siguientes cuatro años?

Claro, porque además el judo es un deporte en el que puedes estar compitiendo bastantes años.

Así que me propuse desde entonces que en los siguientes Juegos quería estar en lo más alto. Querer no significa necesariamente conseguirlo, pero desde luego tenía toda la motivación y ya sabía un poco cómo era el camino.

Una vez que llegas ya a Sídney, ¿por qué crees que te salió todo tan bien?

Venía de obtener resultados muy buenos en competiciones internacionales. De hecho llegué a sacar medallas en los europeos durante trece años, pero resulta que justo en el año 2000 perdí el primer combate contra la belga Marisabel Lomba. Esto me sirvió para darme cuenta de que tenía que estudiar mejor a mis rivales y entrenarme duro hasta Sídney. Así lo hicimos Javi y yo.

En las olimpiadas me tocaron gente muy buena como la japonesa Kie Kusakabe, pero la gané.

«Me retiré porque quería ser madre, y no cambiaría a mi hija por ninguna medalla»

Recuerdo el combate de semifinales contra la australiana María Pekli como el peor, porque todo el público se me echó encima y los árbitros aguantan un poco más para sancionarla. De hecho pensaba que la decisión se la daría a ella, pero al final los tres árbitros fallaron a mi favor.

¿Y qué recuerdas de la final, contra Driulis González?

Ese combate lo tenía más que estudiado. Driulis es quizás la competidora más fuerte que he tenido, una mujer muy constante que ya tenía medallas olímpicas y en juegos panamericanos. Ya me había enfrentado a ella varias veces en competiciones internacionales, así que nos conocíamos muy bien. Fue un combate muy táctico, y aguanté hasta el final.

Sinceramente era un combate que había visualizado tantas veces de una determinada forma en los entrenamientos y en mi cabeza que cuando terminó... pensaba que no había ganado. Luego ya cuando me colgaron la medalla me convencí de que era verdad (risas).

¿Recuerdas cómo lo celebraste allá en Sídney?

Pues obviamente Javi y yo queríamos ir a tomar algo. Lo que pasa es que me hicieron tantas entrevistas que cuando por fin estábamos libres ya era la una de la madrugada. Además él estaba durmiendo en una furgoneta con otro compañero, pero resulta que no localizaba al conductor y no encontramos un hotel que tuviera habitaciones en plenas olimpiadas.

Al final nos tomamos algo rápido y acabamos yendo a la Villa Olímpica. Recuerdo que dejé a Javi en una carpa que tenían los voluntarios... con la medalla puesta encima durmiendo en una silla (risas).

«Para triunfar en el deporte primero hay que divertirse, y segundo tener constancia»

Yo tampoco dormí en una cama porque tenía de compañera de habitación a Sara Álvarez, que competía al día siguiente y no quería molestarla siendo tan tarde. Así que encontré un salón que no tenía ni sofá y me tumbé en el suelo usando una mochila de almohada (risas). Luego al día siguiente me pegué una ducha grande y volvimos al pabellón para ver luchar a Sara.

¿De qué manera fue tu regreso a España y Alicante?

Fue muy emocionante porque en el Aeropuerto fueron a recibirme mis padres, mis compañeros con los que había entrenado, el alcalde Elche y mucha gente más.

Los JJOO es la competición más importante que tenemos, y además era la única que me faltaba pues ya había sido campeona de Europa y del mundo. Ceo que unos meses después todavía me pinchaban, y no sangraba (risas).

Cuando estás en el momento te parece hasta fácil, pero ahora viéndolo con más perspectiva te das cuenta de lo difícil que fue ganar todo aquello. He conocido a muchos judokas que también entrenaban muy fuerte y lo daban todo, pero que no han conseguido ni un cuarto de mi palmarés. Así que me considero muy afortunada.

Tras Sidney 2000 todavía competiste unos años más. Como bien dices habías ganado ya todo lo posible pero ¿quizás las últimas olimpiadas te dejaron un gusto amargo?

Bueno. En Atenas rocé la medalla de bronce, pero la cubana Yurisleidy Lupetey me sacó una sanción y me quedé a las puertas. Así es la competición, por muy bien que estés... a veces no se gana. Por eso hay que disfrutar tanto de las victorias, que son fruto de un trabajo durísimo. En aquella ocasión me tocó levantarme y seguir.

Luego en Pekín llegué encontrándome muy bien, de hecho en el año anterior había sido subcampeona del mundo y campeona de Europa. Sin embargo ese día no estuve bien, y no llegué a disputar medallas.

En Atenas 2004 fuiste la abanderada del equipo español. ¿Qué supuso aquello para ti?

Fue un orgullo muy grande que contasen conmigo, porque



Isabel Fernández junto a su hija Sara (también judoka) y su marido Javier Alonso.

había muchos otros deportistas que habían obtenido buenos resultados y además antes solo se podía llevar a un solo abanderado por delegación. Así que para mí fue un gran honor representar a todos esos grandes competidores españoles que habían estado cuatro años preparándose tanto para estar allí.

¿Cómo fue tomar la decisión de colgar el kimono?

Ya me estaba acercando a los cuarenta años, y siempre había querido tener familia. Así llegó el momento en el que decidí que debía retirarme. Me alegro

de haberlo hecho, porque evidentemente elegiría siempre a mi hija antes que cualquier medalla. Es el mejor resultado que he tenido nunca (risas).

Lo cierto es que tu hija también es fruto del judo, porque su padre y tu actual marido era precisamente tu entrenador.

Sí, al final cuando tienes una persona que está en tu mundo es más fácil que sientas que te comprende. Javi me aseguró que nunca me diría cuando tenía que retirarme, mientras que yo podría seguir compitiendo. Siempre fue un gran apoyo.

Desde luego en aquellos años el judo español dio un salto enorme contigo, Miriam Blasco, Almudena Muñoz, Ernesto Pérez Lobo... ¿Por qué crees que salió una generación tan gloriosa?

Hay generaciones que de repente se juntan, y por unas cosas u otras, van saliendo en los entrenamientos y las concentraciones. En realidad, hemos tenido grandes judokas españoles a primer nivel en todas las épocas que han obtenido grandes resultados en mundiales y europeos, pero que sin embargo en los JJOO no han terminado de sacar medallas.

De hecho, en los últimos años hemos tenido gente buenísima como Sugoi Uriarte, María Bernabéu, Leire Iglesias, Esther San Miguel o Nicoloz Shera. Sin embargo, desde mi oro de Sídney estuvimos veinticuatro años sin una medalla olímpica, hasta que ganó Fran Garrigós en París.

Una vez que ya estabas regentando tu propio club de judo, fuiste concejala de Deportes en el Ayuntamiento de Alicante. ¿Por qué quisiste meterte en política?

Esto me lo propusieron y me pareció interesante la idea de poder hacer algo por el deporte. Lo que pasa es que justo en esa legislatura tuve a mi hija. Incluso volví a entrenar y hasta me vi todavía con posibilidades de ir a Londres 2012, de hecho al final me quedé a un solo puesto de clasificarme.

Aún con todo recuerdo mi paso por la política como una experiencia positiva. Es cierto que desde fuera quieres hacer muchas cosas, y luego al final no se puede tanto. No obstante conseguimos algunos logros como recuperar la media maratón, organizar jornadas para discapacitados y mayores, etc. Todo y a pesar de que nos pilló lo peor de la crisis económica. Creo que, con lo poquito que había, sacamos muchas cosas.

Eres propietaria de un club de judo desde hace ya bastantes años, ¿qué tal ves a las próximas generaciones del judo alicantino?

Tenemos un buen grupillo, como por ejemplo un conjunto de cadete junior que están sacando buenos resultados nacionales e incluso alguno internacional. Trabajando seguro que saldrá algún deportista de élite.

¿Algún consejo para un chiquillo alicantino que quiera ser la futura Isabel Fernández?

Siempre les digo lo mismo, en el deporte lo primero es divertirse. Luego lo demás es el trabajo constante. Siempre lo más difícil es seguir en el día a día, incluso cuando estás cansado y no puedes más. Habrá momentos en que no se gana, pero si se sigue adelante y se tiene buena cabeza... al final todo llega.

De todas formas, se llegue a la élite o no, siempre hay que hacer deporte para disfrutar, estar sanos y tener una buena calidad de vida.

IBI IAE
Impost sobre béns immobles,
impost activitats econòmiques
i altres tributs municipals

Domicilie fins
al 25 de setembre

Càrrec en compte
el 3 d'octubre

Fins al
10 d'octubre



suma.es
965 292 000

Excepte
Alacant i Xàbia



suma

ENTREVISTA > Raúl Escribano Sánchez / Escalador (Alicante, 13-noviembre-2006)

«La montaña me transmite tranquilidad»

El escalador Raúl Escribano Sánchez entrena en el CAR de Sant Cugat (Barcelona) soñando con llegar a Los Ángeles'2028

FERNANDO TORRECILLA

Raúl Escribano Sánchez supo desde niño que su futuro estaba vinculado al deporte profesional. Comenzó como nadador, llegando a disputar triatlones, pero descubrió la montaña -de la mano de su padre, gran aficionado- y todo cambió, "me enganchó al momento", confiesa.

De las tres modalidades de escalada, realiza dos, bloque y dificultad. Miembro de la Federación de Deportes de Montaña y Escalada de la Comunitat Valenciana, su nivel es tan alto que desde septiembre de 2024 entrena en el Centro de Alto Rendimiento de Sant Cugat.

Nos contará cómo es su día a día en Cataluña, porque además algunas jornadas -siempre que el entrenamiento se lo permite- estudia Ciencias del Deporte en la Universidad de Barcelona. Tanto esfuerzo tiene un claro objetivo, ser olímpico, en Los Ángeles'2028 o Brisbane'2032.

¿Cómo comenzaste en la escalada?

A los siete años, acompañado de mi padre: nos encantaba ir a la montaña, a dormir y hacer acampada. Acudíamos a una cima cerca de Alicante, donde había un pequeño rocódromo, exterior y gratuito. Disfrutaba mucho subiéndolo, decía que quería volver a escalar las 'piedras de colores' y decidieron llevarme a uno de verdad, ubicado en Mutxamel.

Y te enganchaste...

¡Desde el primer momento! Antes hacía natación -compaginé incluso ambos deportes dos años-, pero el ambiente de la escalada me gustó mucho más. Soy muy inquieto y cada vez que entrenaba probaba aspectos nuevos, porque para escalar debes ser muy completo y aprender a hacer un sinfín de gestos y movimientos.

En natación el entrenamiento era muy repetitivo, casi siempre ir y volver, y el reto era contra ti mis-

«Para escalar debes ser muy completo y aprender a hacer un sinfín de gestos y movimientos»



Raúl Escribano, escalando en la modalidad dificultad.

mo, bajar la marca básicamente. En escalada encontraba cada día una cosa distinta, además de hacerlo con amigos, comentándolo.

¿En qué consiste tu modalidad?

Hago dos, bloque y dificultad. El primero se centra en un muro de unos cuatro o cinco metros, en el que se presentan varios problemas -que no has visto previamente- y un tiempo limitado para resolverlo (entre cuatro y cinco minutos). Es similar a un puzle, en el que tienes que averiguar con qué técnica y método lo vas a hacer. Se trabaja coordinación, fuerza, equilibrios...

Dificultad, por su parte, es un muro mucho más grande, de unos quince o veinte metros (exterior), con un recorrido superior, que de-

bemos subir, siempre con cuerdas y arnés. Gana el que llega más alto, que normalmente es el que ha completado más movimientos.

¿Puede ser peligroso?

En absoluto, hay muchísima seguridad, siendo muy extraño hacerte daño. Pero obviamente

«Escalando hay muchísima seguridad, aunque debes ir concentrado: cualquier fallo se paga»

debemos estar concentrados, porque un despiste se puede pagar caro.

Se precisa, no obstante, tener mucha confianza en sí mismo, ser valiente y no tener vértigo, o aprender a superarlo. En ese caso, lo mejor es la modalidad de bloque, pues no subes tan alto y te acostumbras a la altura.

¿Has vivido algún momento complicado?

Una vez, escalando en dificultad, la cuerda estaba muy desgastada. La atamos al arnés y cuando llegué arriba me di cuenta que la llamada 'camisa de fuera' -el color de la cuerda- estaba cerca de finalizar, por el roce, y me había quedado colgando de los hilos blancos del interior. Aguantan muchísimo,

pero también impresiona, porque empieza a ser peligroso.

¿Qué sientes cuando escalas en roca?

Muchísima tranquilidad. La montaña me transmite eso, paz, desconectar del resto. Voy con mis amigos, a hacer deporte, conocer la montaña un poco más y mejorar mi forma física.

Cuando estoy allí no pienso más que en disfrutar con ellos y escalar lo mejor que sepa y pueda.

¿Has ganado alguna competición?

El pasado año conquisté, en dificultad, la Copa de España absoluta, una liga de tres pruebas, y fui segundo en el campeonato de dificultad, celebrado en la localidad madrileña de Arroyomolinos.

¿Estos méritos te llevaron al CAR de Sant Cugat?

Fue a través de David Macia, en aquel momento seleccionador nacional. Gracias a él y mis resultados me ofrecieron esa oportunidad, donde hay una estructura muchísimo mejor.

Esos medios eran los que precisaba para seguir avanzando, sobre todo acompañado de un gran entrenador como es David.

¿De qué modo compaginas entrenos y universidad?

Los entrenos son martes, miércoles y jueves, además del fin de semana. Lunes y viernes tengo libre para ir a la universidad, en Barcelona, a hora y media en transporte público. Estudio por las tardes o entre las prácticas.

Mis semanas son muy estresantes, pero me compensa, estoy haciendo lo que realmente quiero y me gusta.

¿Con el sueño de ser olímpico?

¡Ojalá!, a ser posible los próximos, en Los Ángeles. Cada vez es un objetivo más posible, siendo muy complicado. Recientemente participé en el campeonato nacional de bloque, en el Metropolitano de Madrid.

«En Sant Cugat dispongo de una mejor estructura, la que necesitaba para seguir progresando»

I si el que veus en la tele també et mira a tu?
Connectem amb la teua vida, amb el teu dia a dia.
A la tardor, **Rosa Romero i Amàlia Sebastian** t'esperen en À Punt Notícies.

à À Punt

De tu
a tu

ENCÉN LA TELE.

CONSULTA LA NOVA PROGRAMACIÓ EN:

DETUATU.APUNTMEDIA.ES

Unos vienen y otros se van

Tras la temporada alta muchos residentes de la Marina Baixa pueden permitirse unos días de descanso

NICOLÁS VAN LOOY

Agosto es sinónimo de calor, playas llenas y hoteles a rebosar en la Marina Baixa. Sin embargo, para los residentes locales, las vacaciones no siempre coinciden con la temporada alta turística. La presidenta de la Asociación de Agencias de Viajes de Benidorm (AVIBE), Débora Carretero, explica cómo viajan los habitantes de la comarca, cuándo pueden hacerlo y cuáles son sus destinos favoritos.

Mientras miles de turistas de todo el mundo escogen la región como su destino veraniego, muchos residentes trabajan a pleno rendimiento. El sector hostelero y de servicios vive sus meses más intensos y es prácticamente imposible que sus trabajadores disfruten de vacaciones en plena temporada.

Profesores y funcionarios viajan en agosto

En cambio, funcionarios, docentes y empleados de gestorías sí aprovechan agosto para viajar. “Después de las campañas de impuestos y con colegios cerrados, es cuando más vacaciones cogen”, detalla Carretero.

Eso sí, las estancias se han reducido: de semanas completas se ha pasado a escapadas de cuatro o cinco días, ya que los precios se han encarecido y existe una tendencia creciente a repartir los días libres en varios viajes a lo largo del año.

Islas, sol y playa como primera opción

A pesar de vivir en un auténtico paraíso mediterráneo, los vecinos de la Marina Baixa siguen apostando por el mar y el sol en sus vacaciones estivales. Baleares y Canarias encabezan las preferencias, gracias a los vuelos directos desde Alicante y los ferris disponibles desde la Comunitat Valenciana.

“Muchos clientes siguen buscando playa, aunque ya la tengan aquí”, comenta la presidenta de AVIBE. El atractivo reside en cambiar de escenario, disfrutar de otros paisajes y descubrir rincones diferentes, aunque se

Las vacaciones se han acortado a cuatro o cinco días por los precios



Japón es un destino al alza para los viajeros de la Marina Baixa.

trate de un entorno similar. A la vez, las familias con niños tienden más a buscar destinos del norte peninsular en busca de temperaturas más frescas.

EE.UU. y los Balcanes destinos en auge

En los últimos veranos, Estados Unidos se ha consolidado como una opción creciente entre los viajeros de la Marina Baixa. Circuitos que combinan ciudades como Nueva York, Los Ángeles o Las Vegas son habituales, especialmente para parejas con capacidad económica.

También gana fuerza la zona de los Balcanes: Croacia, Montenegro o Albania se han popularizado por su buena relación calidad-precio y porque permiten disfrutar de playas menos masificadas junto a un importante componente cultural.

Septiembre y noviembre favoritos para viajar

Si bien agosto concentra el turismo nacional e internacional en la Costa Blanca, los habitantes de la zona suelen reservar sus propias vacaciones para otras fechas. Septiembre es el

primer respiro, pero es en noviembre, coincidiendo con las fiestas de Benidorm o l'Alfàs del Pi, cuando más habitantes se marchan fuera.

“Las agencias tenemos mucha más demanda en esas fechas que en verano”, asegura Carretero. Egipto y Turquía son destinos estrella en esas semanas, con precios muy competitivos. Una semana en Egipto puede rondar los quinientos euros, lo que lo convierte en un viaje muy atractivo.

El invierno, temporada alta para los hosteleros

Los trabajadores de la hostelería invierten el calendario habitual: tras el intenso verano, su temporada de vacaciones llega entre enero y febrero. Y mientras buena parte de Europa está he-

Los funcionarios y profesores son los que más viajan en agosto

lada, ellos buscan calor. Asia es su destino preferido: Tailandia, Vietnam, Filipinas o Camboya ofrecen clima veraniego, exotismo y precios ajustados.

Además, diciembre se ha convertido en un mes con mucha demanda gracias a los mercados de Navidad en Europa y a viajes familiares a Laponia, especialmente populares en los últimos años.

Caribe y Japón entre la tradición y la moda

El Caribe se mantiene como un clásico desde hace décadas. República Dominicana y Riviera Maya nunca pasan de moda, aunque la manera de viajar ha cambiado. Hoy se demandan hoteles boutique y experiencias más exclusivas frente a los grandes resorts tradicionales.

Por otro lado, Japón ha irrumpido con fuerza. La facilidad de conexión, la bajada de precios y la diversidad de paquetes disponibles han hecho del país nipón uno de los destinos de moda entre los benidormenses. “Puedes ir con un viaje low cost por 1.000 euros o con un circuito de lujo por 3.500,

hay para todos los perfiles”, explica Carretero.

Viajar con garantías y sin sorpresas

Los vecinos de la comarca valoran cada vez más la seguridad que ofrecen las agencias locales. “Muchos clientes nos cuentan que han pagado reservas en páginas web que luego resultaban falsas”, recuerda Carretero. AVIBE, con más de cincuenta agencias asociadas, garantiza seriedad, asesoramiento y, además, modernidad.

La digitalización ha cambiado la forma de organizar los viajes: ahora se entregan itinerarios completos en códigos QR y toda la documentación se gestiona desde el móvil. Pero la esencia sigue siendo la misma: asesorar, orientar y ofrecer confianza a los viajeros locales.

Baleares y Canarias se erigen como destinos predilectos

ENTREVISTA > Lorena Guzmán / Cantante (Madrid, 7-febrero-1996)

«La música es una carrera de fondo»

Lorena Guzmán combina su experiencia en los escenarios de Benidorm con el lanzamiento de su nuevo tema 'Amapolas'

NICOLÁS VAN LOOY

El mercado laboral ligado a la temporada turística suele pensarse únicamente en clave de hostelería y hoteles, pero también ofrece un escaparate para artistas que, como Lorena Guzmán, encuentran en Benidorm un público internacional con el que crecer.

Tras pasar por Madrid, la cantante aterrizó en la capital turística de la Costa Blanca para protagonizar un espectáculo temático que combina música, versiones y acrobacias. En paralelo, continúa desarrollando su carrera en solitario y acaba de publicar Amapolas, un tema que considera el más personal de su trayectoria y que refleja su evolución hacia una identidad musical propia.

Cuando se habla del mercado laboral de la temporada turística siempre nos centramos en el sector hostelero y hotelero... pero tú eres la prueba de que también los artistas buscáis ciudades como Benidorm para trabajar y, por supuesto, dejaros ver en un escaparate internacional.

Así es. Realmente, en Madrid encuentras muchas oportunidades y he podido trabajar mucho allí, pero, a través de un casting, me surgió la oportunidad de venir a trabajar todo un verano a Benidorm. Como aquí te diriges, como decías, a un público internacional, se suele buscar a artistas que sean capaces de enfocarse al público inglés y eso es algo que nosotros también hacemos.

Antes de aterrizar aquí para mostrar tu arte, ¿conocías ya Benidorm?

Sí. Es la historia típica, la de venir de vacaciones con la familia. Vengo a Benidorm y me encuentro como en casa. Me gusta porque la gente aquí va mucho más tranquila. Soy de ciudad y allí todo el mundo parece ir con prisas y de un lado a otro. Le estoy cogiendo el gustillo a estar aquí. Me gusta mucho.

«En el escenario intento hacer más las canciones aunque el repertorio lo decidan otros»



¿Cómo es tu propuesta artística?

Es un show temático. Cada día tenemos un tema diferente y cantamos canciones relacionadas con eso. Son siempre canciones muy potentes que, además, vienen acompañadas por otras partes del show con artistas o acróbatas.

Al final, estás haciendo 'covers' dentro de un espectáculo al que te debes amoldar. ¿Cómo trabajas para que el público pueda ver tu propio arte más allá del envoltorio?

Lo intento hacer mío. Es verdad que la decisión del repertorio es de los jefes, pero intentas llevártelo a tu terreno. Al final, en una temporada cantas muchas veces lo mismo y eso te permite ir introduciendo matices a base de ver cosas que te gustan... este girito, este agudo y cosas así.

Pero, además de esas versiones, tú también tienes tus propios temas y, de hecho, recientemente has lanzado 'Amapolas'. ¿Qué historia hay detrás?

Diría que es la canción que más me representa, porque en mis composiciones anteriores podría decirse que todavía me estaba buscando a mí misma. Estaba intentando ser más general porque la industria musical no tiene normas. Tienes que ir sacando

«Me gusta la tranquilidad de Benidorm, aquí la gente vive sin prisas y me siento como en casa»

cosas a ver qué es lo que te gusta, qué es lo que funciona...

Con este tema quería enseñar quién soy. Habla de una niña con muchos sueños, que vive muy a gusto, que no tiene responsabilidades y vive en los mundos de Yupi y de cómo va creciendo y se dice 'joder, no quiero crecer con lo a gusto que estoy'.

Eso es, en crudo, hacerse mayor.

Claro. Y te das cuenta de que si luchas por lo que te gusta, en tu día a día eres más libre que cuando eras pequeña. Porque tú de pequeña no tienes responsabilidades, pero vives con tus padres, tienes que ir al colegio, tienes que hacer una serie de cosas obligatorias... pero ahora decido yo lo que quiero hacer.

¿Cómo defines tu música, tu voz y tu estilo?

Siempre he dicho que mis influencias son norteamericanas.

A mí me ha gustado siempre escuchar música negra y música en inglés, pero vivo en España, soy española y estoy muy orgullosa de la música de aquí, de mi país. Entonces, he tenido que ir buscando cómo mi esencia podía encajar en este tipo de música.

Supongo que eso se ha notado en esa evolución que me contabas entre tus temas anteriores, cuando te buscabas a ti misma, y este 'Amapolas'. ¿Qué Lorena era la de, por ejemplo, 'Señoritas' y qué Lorena es la actual?

La Lorena de 'Señoritas' estaba intentando meter el español con la voz negra y es verdad que ahí había un pequeño encontronazo. Me sigue gustando mucho ese tema y estoy muy contenta de haberlo podido hacer.

Además, grabé un vídeo con esa canción y lo di todo en ese proyecto, pero me di cuenta de que el secreto no es sacar un tema y 'petarlo', sino que hay que buscar la calidad e ir poco a poco buscando tu público. Es entonces cuando evolucionas y la música evoluciona contigo.

¿Crees que estos temas y tu experiencia en Benidorm te coloca un poco más cerca de conseguir tu sueño de dedicarte a esto y 'petarlo'?

Tengo productores y cada vez que haces algo en este mundillo te acercas un poquito más, pero todavía hay camino. Mi sueño no es sacar un disco, 'petarlo' y fin. La de la música es una carrera de gran fondo. No quiero sacar un tema y ya está. Quiero poder vivir de la música.

En cierta medida, ya lo estás haciendo con tus shows en Benidorm... pero supongo que lo que tú quieres es llenar recintos con tus propias propuestas.

Eso sería increíble: imagínate en un concierto, en un estadio, con un montón de gente que está ahí para escuchar tu música.

«Creo que el secreto no es sacar un tema y 'petarlo', sino evolucionar y encontrar tu público poco a poco»

Benidorm mide su huella hídrica con un plan en marcha de 465.000 euros

La adjudicación a Hidraqua permitirá analizar los usos del agua en turismo, agricultura e industria para una gestión más eficiente

NICOLÁS VAN LOOY

En Benidorm han adjudicado a la empresa Hidraqua el contrato para el servicio de asistencia técnica externa del Plan de Gestión Integral de la Huella Hídrica de la ciudad. Se trata de una actuación incluida en el Plan de Sostenibilidad Turística en Destino 2022 'Benidorm Visión 360', enmarcado a su vez dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, financiado con fondos europeos Next GenerationEU.

El presupuesto del contrato, cifrado en 65.000 euros, permitirá poner en marcha un estudio pionero con el que se pretende identificar las demandas de agua de los distintos sectores económicos locales, para poder adoptar medidas de mayor eficacia y eficiencia en la gestión de este recurso. El alcalde, Toni Pérez, destacó que "el conjunto del plan asciende a 465.000 euros" y subrayó "la importancia de disponer de datos precisos para diseñar políticas hídricas más sostenibles"..

Hidraqua, mejor valorada en la licitación

La propuesta de Hidraqua, actual concesionaria del Ciclo Integral del Agua en Benidorm, fue la mejor valorada de todas las que concurren a la licitación. La empresa obtuvo la máxima puntuación en los criterios técnicos relativos a la prestación del servicio, el plan de ejecución y las medidas propuestas para reducir la huella hídrica, alcanzando un total de 45 puntos.

En el apartado económico, la oferta de 65.000 euros con un plazo de seis meses se tradujo en 24,5 puntos adicionales, situando la puntuación final en 69,5, la más alta de las candidatas. Con estos resultados, la Mesa de Contratación propuso su adjudicación a la Junta de



Benidorm quiere mejorar su eficiencia en materia de agua.

Gobierno, que dio el visto bueno definitivo.

Plataforma para medir la huella hídrica

La actuación contempla el desarrollo de una plataforma web para el cálculo de la huella hídrica territorial de Benidorm, siguiendo los principios de la norma ISO 14046. El objetivo es calcular con rigor científico el consumo de agua en todos los sectores de la ciudad: desde el uso municipal y el agrícola, hasta el industrial y, muy especialmente, el turístico.

Este cálculo permitirá conocer la cantidad total de agua dulce utilizada para producir los bienes y servicios consumidos

en Benidorm, desde alimentos y productos industriales hasta la atención a millones de visitantes. "Nos permitirá proponer medidas de gestión sostenible y establecer estrategias de mejora en la eficiencia del uso del agua", señaló el alcalde Toni Pérez.

Huella azul, verde y gris

El sistema de medición se basará en tres categorías: huella azul, verde y gris. La huella hídrica azul hace referencia al consumo de aguas superficiales y subterráneas a lo largo de la cadena de suministro. La huella verde mide el agua de lluvia que se incorpora a los cultivos o zonas verdes y que retorna a la atmósfera por evapotranspiración. Por su parte, la huella gris calcula el volumen de agua dulce necesario para asimilar los contaminantes generados en procesos productivos.

De esta forma, el análisis ofrecerá una visión integral del impacto del desarrollo económico y turístico de Benidorm sobre sus recursos hídricos, permitiendo actuar de manera más precisa en la reducción

de consumos y en la protección medioambiental.

Sensibilización ciudadana y transparencia

Una vez completado el estudio y desarrollado el sistema de cálculo, Hidraqua tendrá que realizar una campaña de sensibilización para presentar los resultados de la primera anualidad. Esta labor incluirá una exposición explicativa con las medidas propuestas para reducir la huella hídrica territorial, y un ejercicio de transparencia para que la ciudadanía conozca en detalle el impacto del uso del agua en su ciudad.

Benidorm, que cada verano multiplica su población por cin-

co debido al turismo, afronta así uno de los grandes retos de su presente y su futuro: garantizar un abastecimiento sostenible en un contexto de cambio climático y creciente presión demográfica.

Un modelo exportable

La puesta en marcha de este Plan de Gestión Integral de la Huella Hídrica supone un paso innovador, que podría convertirse en modelo para otros destinos turísticos de sol y playa en España y Europa. La combinación de rigor técnico, financiación europea y compromiso político sitúa a Benidorm en la vanguardia de la gestión hídrica urbana.

El reto ahora será transformar los datos en decisiones prácticas: reducción de consumos, optimización de redes, impulso de sistemas de riego eficientes y fomento de la conciencia social en el uso del agua. Con ello, Benidorm busca reforzar su imagen como destino turístico inteligente y sostenible, capaz de crecer sin comprometer sus recursos naturales.

Este plan se enmarca en el programa 'Benidorm Visión 360', financiado con fondos europeos

Hidraqua obtuvo la máxima puntuación de la licitación en criterios técnicos y económicos

El reto ahora será transformar los datos en decisiones prácticas