

AQUÍ en La Nucía

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

«En democracia las ideas propias nunca pueden ser dogmas, ni las ajenas amenazas» Felipe VI (rey de España)

Educación



Desde este año La Nucía además de 'Ciudad del Deporte' será también universitaria, iniciativa presentada por el Alcalde. [Pág. 29](#)

Ciclismo



La Ciutat Esportiva Camilo Cano será el punto de partida del pelotón ciclista de la Clàssica Comunitat Valenciana. [Pág. 30](#)

Voleibol



El Club Voleibol La Nucía cumple veinte años celebrando un récord en el número de jugadoras inscritas. [Pág. 31](#)

El secreto de una 'Estrella'

Págs. 2 y 3



Esperança Cano, a la izquierda, junto a su madre, Cristina Figueira.

Xàbia municipi turístic
L'Ajuntament aconsegueix la Q de qualitat

Javea Xàbia
www.xabia.org

ENTREVISTA> Esperança Cano / Chef del Restaurante El Xato (La Nucía, 20-agosto-1997)

«La estrella Michelin nos dice que no debemos desviarnos del camino»

Esperança Cano, chef de El Xato, revalida la única estrella Michelin de la Marina Baixa con una cocina de territorio, además de equipo y decisiones al detalle

NICOLÁS VAN LOOY

El Xato vuelve a brillar un año más en la Guía Michelin y lo hace reafirmando su condición de referente gastronómico de la Marina Baixa. La única estrella Michelin de la comarca sigue en La Nucía y, esta vez, con un componente especialmente emocional para Esperança Cano.

Es la primera revalidación del galardón con ella al frente de una cocina con más de un siglo de historia, una responsabilidad que asume con orgullo, pero también con nervios y una enorme conciencia del trabajo colectivo que hay detrás de cada reconocimiento.

Lejos de acomodarse en el éxito, Cano entiende la estrella como una señal, nunca como una meta. Un indicativo de que el camino es el correcto y de que no se puede bajar la guardia. Mantenerla exige un trabajo diario, una autoexigencia constante y una mirada amplia de la gastronomía, entendida como una experiencia completa que va mucho más allá del plato.

Los premios no son una obsesión

En El Xato, esa experiencia se construye desde la identidad, la memoria y el territorio, con una selección minuciosa de producto de proximidad que da forma a un menú profundamente arraigado a la tierra.

Con 110 años de historia a sus espaldas, El Xato afronta el futuro con la misma filosofía que lo ha traído hasta aquí: decisiones conscientes, respeto al producto, trabajo en equipo y una búsqueda permanente de la excelencia, sin obsesionarse con los premios, pero sin perder nunca la ambición de seguir creciendo.

«Nunca se puede dar por sentada una estrella Michelin»



Un año más, El Xato mantiene la que sigue siendo la única estrella Michelin de toda la comarca de la Marina Baixa. ¿Cómo habéis recibido la noticia en casa?

Personalmente, confieso que estaba muy nerviosa porque, aunque llevemos ya varios años obteniéndola, nunca se puede dar algo así por sentado. Una vez que se confirmó que la habíamos revalidado un año más,

todos sentimos mucho orgullo y felicidad.

Me sorprende lo de los nervios. El Xato obtuvo su primera estrella en 2018 (para aparecer en la guía de 2019) y, como ocurre en el deporte, uno imagina que los equipos ganadores se acostumbran al éxito, ¿no?

Siempre sigues sintiendo las mariposas en el estómago en los días y horas previas. Ade-

tas noticias. Ahora, y como decíamos, ¿esta estrella es más tuya?

La estrella Michelin es de todo el equipo y de todo el restaurante, por supuesto. Pero yo, desde la posición de jefa de cocina, creo que tengo más presión y, como decía, lo vivo con más nervios. Dicho esto, insisto: los premios son de todo el equipo y de toda la familia de El Xato.

¿Cómo se celebra algo así? Para muchos de nosotros, conseguir un premio o un logro importante puede ser una excusa ideal para ir a restaurantes como El Xato. En vuestro caso, ¿se descarga alguna botella o qué se hace?

Algo descorcharemos, eso seguro; pero, por supuesto, lo que tenemos que hacer ahora es seguir trabajando, que es lo más importante. Al final, la estrella es una señal, es un indicativo de que vamos por el buen camino, de que lo estamos haciendo bien y de que no hay que perderse ni desviarse de ese camino. Por todo ello, lo que toca tras celebrarlo es seguir trabajando.

Diría que sólo hay una cosa más complicada que conseguir ser reconocido con una estrella Michelin, y eso es mantenerla. En ese sentido y por esto que dices de que ahora toca seguir trabajando y recorriendo el camino, ¿en qué consiste ese trabajo que os ha llevado a revalidar tantos años este galardón?

Sobre todo, entendiendo que es un trabajo diario. Es un trabajo de todos los días por parte de todo el equipo, no solamente de uno, dos o tres, sino por parte de todos los que formamos El Xato.

Es un trabajo también exigente a nivel de calidad. El estándar de calidad siempre tiene que ser alto y, por supuesto, hay que seguir formándose y hay que saber adaptarse. Tienes que seguir cambiando los platos, adaptándote a la temporada, tener una visión más holística de lo que es la gastronomía, no únicamente del plato en sí.

Explícame eso.

Tenemos que ser capaces de ver el menú en su conjunto, ver la gastronomía y saber expresar cuál es nuestro propio punto de vista de esa gastronomía. En nuestro caso, lo vemos desde un punto de vista muy territorial, desde algo muy representativo de nuestra identidad, de nuestra cultura.

Todo eso hay que saber cómo enfocarlo de la mejor manera posible para que los clientes, cuando vengan a casa, tengan una experiencia tal y como tú la has pensado y diseñado. Como tú quieras que la vivan. En otras palabras, conseguir que tengan una experiencia que represente nuestra tierra.

Pues hablemos de nuestra tierra, de esa territorialidad. Ahora mismo, por ejemplo, si vamos El Xato, ¿qué productos son los protagonistas? ¿Cómo está representada en la carta, en la experiencia gastronómica, esa territorialidad?

Está representada de principio a fin del menú. Eso es algo que tenía muy claro: queríamos que en El Xato existiese esa representación. Para ello, ahora mismo empezamos el menú con una versión en caliente, porque ahora estamos en temporada de frío, de la ensalada de tomate y salazones, que lo hemos hecho con un caldo de tomate superreducido, superconcentrado y le rayamos en la sala un poco de hueva de mojo.

Luego, estamos entrando a la temporada de la alcachofa, que nos la traen desde Villena. Unas mini alcachofas que tienen un sabor super concentrado y espectacular, que servimos en un plato de borreta. La borreta no es un producto muy conocido, pero es un plato de cuchara, que para mí es la gran olvidada de la gastronomía alicantina.

También tenemos una versión del cabrito al ajillo, que también estamos entrando en la temporada navideña y el cabrito es lo que apetece. Así mismo, tenemos un plato con solomillo de ternera, que no es una carne alicantina, pero este solomillo de ternera que ofrecemos a los clientes nos lo traen directamente desde Polop, así que conseguimos convertirlo en algo nuestro.



La chef alaba el trabajo en equipo de su cocina.

¿Cómo llegas a ese producto polopino? Lo pregunto porque la ganadería no parece que sea un sector productivo muy presente en nuestra comarca.

Me lo trae un amigo mío que estudió conmigo en el instituto, que viene de familia ganadera y que ahora ha continuado con la empresa y decidí empezar una colaboración con él... si te digo la verdad, esa colaboración comenzó un día de fiesta.

Estando de fiesta... habrá quien diga que así es como nacen las mejores ideas.

(Ríe) Efectivamente. Le dije, "Paco, tenemos que hacer algo". Cuando le decimos a los comensales que lo que se van a comer son solomillos de

terneras que han sido criadas a cinco kilómetros de aquí no se lo pueden creer. Pero yo te lo aseguro porque, además, me los trae el propio Paco en persona.

Eso es llevar la selección del producto al extremo. No puede haber más atención al detalle.

Hay que tener el ojo puesto en todo lo que se hace. Al final, en cada uno de los pasos que hay en este menú tienes que tomar decisiones. Puedes tener un proveedor de aquí o un proveedor de lejos. Eso, en sí, ya es una decisión. Luego, en concina, puedes tratar el

producto de una u otra manera y esa es otra decisión. Esto es continuamente tomar decisiones y, sobre todo, replantearte las acciones que estás tomando.

En todo este discurso sobre la procedencia y el tratamiento del producto para conseguir una experiencia, un menú, muy territorializado; hay un pase que se me antoja más complicado o, al menos, el que más veces se olvida: el postre. ¿Se pueden territorializar igual que el resto de las propuestas?

Hombre, por supuesto. Justamente, no lo he dicho porque si me pongo a decir todo no terminamos, pero ahí también

trabajamos con un proveedor de proximidad, con 'El sabor del Masset'.

Hablo con Fran directamente, un hombre de Callosa d'en Sarríà que, entre tanto níspero, se ha dedicado a plantar cítricos del mundo. Fran lo que nos hace es traer diferentes cítricos de distintas temporadas y nosotros los hemos plasmado ahora en un postre, están puestos de diversas maneras, con una sopa de mandarina y piñón nacional garrapiñado.

Más allá de ese relevo al frente de la cocina que has personificado tú, ¿cómo ha cambiado El Xato desde que recibís la primera estrella Michelin hasta ahora?

A ver, ha cambiado... aunque tampoco tanto. Como te decía antes, para nosotros la estrella es el reconocimiento que te llega por el trabajo que has hecho durante mucho tiempo y por cómo lo sigues desarrollando.

Por lo tanto, no hemos cambiado en ningún aspecto fundamental. Simplemente, tenemos más ganas de seguir trabajando, de seguir poniendo una visión cada vez más crítica, cada vez más amplia de lo que hacemos, fijándonos cada vez con más detalle. Al final, los premios sirven para dar un empujón y seguir, porque esto es una carrera de fondo.

Como bien sabes, llevamos 110 años abiertos. No hay mejor ejemplo que ese para demostrar que eso es un no parar nunca.

¿Os planteáis el poder buscar una segunda estrella o estando como estáis ya os conformáis?

Personalmente, creo que nunca hay que decir que como lo tenemos, lo tenemos y está bien. Pero tampoco creo que haya que trabajar por lograr esa segunda estrella. Lo que hay que hacer siempre es trabajar por la excelencia, por el cliente, por desarrollarse a uno mismo dentro de la cocina, pero también en la sala y, en definitiva, cada uno dentro de su propia partida.

Lo más importante es que siempre hay que trabajar por desarrollar lo mejor de cada uno de manera individual para que luego el colectivo, que es el restaurante en sí, sea la mejor versión de sí mismo. Si haces eso, las cosas vienen porque tienen que venir.

«Es la primera revalidación conmigo como jefa de cocina, y se vive con más nervios»

«Nuestra cocina tiene una visión muy territorial»

«Queremos que el cliente viva una experiencia que represente nuestra tierra»

«Cada plato es una decisión que hay que replantearse constantemente»

«No hay que trabajar por la estrella, sino por la excelencia»

La Nucía digitaliza su Ciudad Deportiva con un sistema de cámaras IA

Financiada con fondos Next Generation, la instalación permitirá grabaciones automáticas en 4K para clubs y deportistas

NICOLÁS VAN LOOY

Desde la Ciudad Deportiva Camilo Cano de La Nucía cierran el año 2025 completando la instalación de un innovador sistema de cámaras automatizadas con Inteligencia Artificial (IA), un proyecto valorado en 219.736 euros y financiado gracias a los fondos europeos Next Generation, gestionados a través del Consejo Superior de Deportes.

Se trata, ha explicado Bernabé Cano, de una "actuación estratégica que sitúa a las instalaciones nucieras a la vanguardia tecnológica", reforzando su condición de referencia deportiva en la Comunitat Valenciana.

El alcalde y el concejal de Deportes, Sergio Villalba, visitaron las nuevas salas de control para conocer el funcionamiento de este sistema, concebido para "ofrecer una cobertura audiovisual integral de los principales espacios deportivos del complejo".

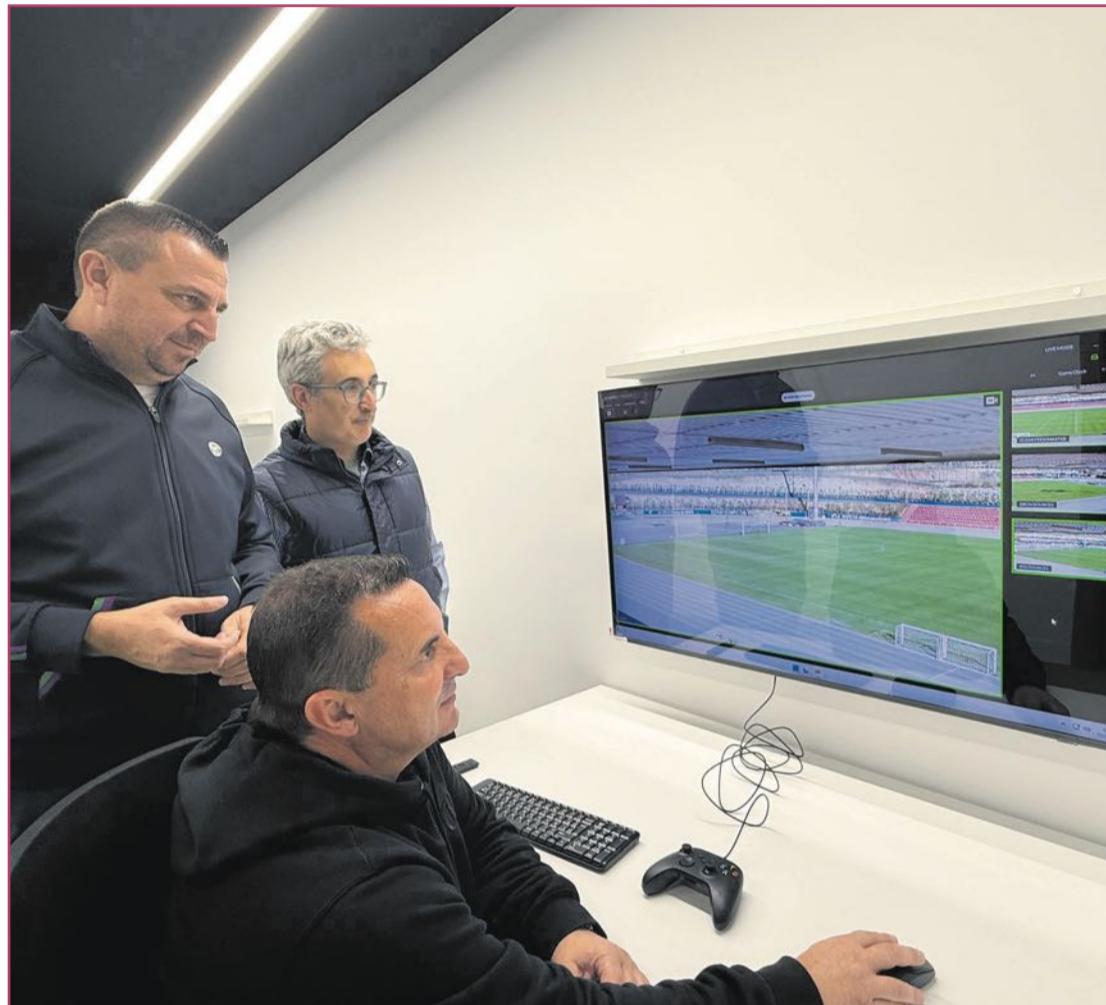
Un salto en digitalización

Esta actuación supone "un nuevo avance dentro del proceso de modernización iniciado hace años por el municipio". Según destacó Bernabé Cano durante la visita, el nuevo sistema permite "dar un paso más en la digitalización y mejora de la Ciudad Deportiva". Para el alcalde, esta tecnología abre un abanico de oportunidades para los clubs y deportistas locales, ya que "facilitará herramientas de análisis, seguimiento y formación que antes solo estaban al alcance de entidades profesionales".

La instalación ha sido posible gracias a la financiación europea del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, que ha permitido a municipios como La Nucía impulsar mejoras tecnológicas orientadas al deporte, la gestión pública o la eficiencia energética.

Seis sistemas automatizados

El nuevo equipamiento de última generación está compuesto por seis sistemas automatizados de cámaras combinando dispositivos fijos y cámaras con IA capaces de grabar y retransmitir en directo con una resolución 4K. Cada unidad incorpora micrófonos de ambiente para



El alcalde, Bernabé Cano, comprueba el funcionamiento del nuevo sistema.

ofrecer producciones más completas y realistas.

Las cámaras se han ubicado en espacios estratégicos: el Estadi Olímpic, el Mini Estadi de césped natural, el Pabellón Camilo Cano, el Pabellón Muixara y los dos campos de fútbol 7. Con esta distribución se garantiza la cobertura de los partidos, entrenamientos y eventos deportivos que se celebran durante todo el año.

Seis unidades de control

Para gestionar estas retransmisiones, se han instalado seis unidades deportivas de control en l'Edifici dels Esports. Desde estas salas se centraliza la coordinación técnica, que incluye un servidor de tratamiento de

imágenes, sistemas de almacenamiento y visionado local. El equipamiento se completa con dos sistemas de realización y locución, así como dos plataformas de visionado pensadas para entrenadores y analistas deportivos.

Una de las novedades más relevantes del sistema es la creación de espacios específicos para el análisis deportivo. Los entrenadores dispondrán de herramientas que permiten descargar grabaciones mediante USB o acceder a ellas desde las unidades de control, facilitando la revisión de partidos, jugadas clave o sesiones de entrenamiento.

Estas grabaciones permitirán análisis tácticos avanzados para clubs y deportistas

Seis unidades cubren el Estadi Olímpic, pabellones y campos de fútbol 7

del movimiento del balón o de los jugadores, lo que reduce de forma notable el coste de producción.

Este aspecto resulta clave tanto para el Ayuntamiento como para los clubes nucieros, que podrán disponer de retransmisiones profesionales sin tener que asumir gastos elevados. El sistema permite emitir en directo o en diferido, generando un archivo audiovisual accesible para deportistas, entrenadores y familias.

Modelo pionero en la Comunitat Valenciana

La automatización favorece también la digitalización del deporte base, femenino y adaptado, proporcionando herramientas que tradicionalmente solo estaban disponibles en entornos de alto rendimiento. Con ello, La Nucía continúa avanzando en su objetivo de "profesionalizar el deporte amateur" y consolidar su apuesta por el desarrollo deportivo integral en la comarca.

La instalación de este equipamiento tecnológico convierte a la Ciudad Deportiva Camilo Cano en uno de los primeros complejos municipales de la provincia de Alicante en integrar un sistema automatizado de estas características. La iniciativa refuerza su proyección nacional e internacional, ya consolidada gracias a la organización de competiciones deportivas, campus y eventos de primer nivel.

Además, esta actuación se suma a los proyectos de expansión y mejora que el complejo ha acumulado en los últimos años, contribuyendo a mantener su liderazgo dentro del ámbito deportivo regional. El objetivo, según remarca el Ayuntamiento, es continuar ampliando las herramientas disponibles para deportistas y entrenadores, sin dejar de apostar por la innovación como factor diferencial.

Para entrenadores, clubes y deportistas

Además, el sistema incorpora cámaras PTZ (motorizadas y capaces de girar y hacer zoom), que amplían las posibilidades técnicas durante los encuentros y aseguran una mayor flexibilidad en la producción audiovisual. Esta capacidad es especialmente útil en deportes indoor o en disciplinas que requieren un seguimiento más preciso.

Las grabaciones de alta calidad permitirán a los clubes potenciar su trabajo táctico y estratégico y mejorar su visibilidad mediante contenidos que podrán utilizar en redes sociales, plataformas de retransmisión o materiales internos de formación.

Grabaciones automáticas sin personal técnico

La principal ventaja del sistema es que no requiere operarios para el manejo de cámaras. Gracias a la IA, las unidades realizan un seguimiento automático de la acción deportiva, ajustando el plano en función

El sistema funciona sin operarios gracias a la Inteligencia Artificial



GENERALITAT
VALENCIANA

PROGRAMACIÓN:





ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Feliz 'Gasto Nuevo'

La historia se repite. Ya ocurrió en 2010 con la TDT, cuando el apagón analógico obligó a todos los hogares, si querían ver la televisión, a comprar una nueva o en su lugar adquirir un decodificador.

Baliza cuestionable

Ahora ocurre con el invento de la baliza. Es cierto que en caso de avería bajarse a colocar unos triángulos es un riesgo de atropello. Pero este sustituto, que se ve menos que las propias luces de emergencia del coche, no está claro que sea la solución. Y desde luego no lo es en una curva, un cambio de rasante o en otra multitud de ocasiones.

En cambio sí es un gasto obligado más para las doloridas y difíciles economías familiares que, a pesar de lo bien que va la macroeconomía, sienten en sus bolsillos que esa fortaleza solo está sirviendo para más desigualdad. Y es que el dinero no desaparece, si no está en unas manos es que se acumula en otras.

Esta brecha va acabando con la clase media, habiendo unos pocos mucho más ricos, y en cambio una mayoría mucho más pobre. No en vano las grandes fortunas de España son unos 900 millonarios, el doble que una década antes, y solo los 100 primeros ya suman casi 260.000 millones de euros. El 10% más adinerado concentra el 54% de la riqueza de todo el País.

Picaresca

Se habla mucho de la picaresca de los españoles, pero no se hace sobre quienes toman las decisiones importantes. Por ejemplo, en noviembre de este año pasado -hace 2 meses- Hacienda decidió cambiar las normas y los porcentajes de retención (IRPF).

Pero no lo hace ya pensando en su aplicación en 2026, sino en una recaudación con carácter retroactivo obligatoria para todo el año 2025, de enero a diciembre. Es como si pasas un día por una calle a 50 km/h y una semana después la ponen como obligatoria a máximo 30 km/h, y te multan por lo que has hecho antes de esa norma.

Los trabajadores por cuenta propia, que son muchos, se están viendo constantemente agre-



didos, y podemos estar dinamitando una de las piezas claves de nuestro sistema productivo, en donde precisamente no existe el absentismo que tanto daño está haciendo.

Para estos trabajadores las normas son cada vez más duras, con imposición de cuotas a la Seguridad Social más altas y obligaciones, como el Verifactu, finalmente aplazado un año su entrada en vigor, que significa tener que contratar servicios externos con los costes que conllevan.

Extremoduro

Son muchos los factores que están llevando a algo que se veía como evidente, que llevamos diciendo en estas mismas líneas de la editorial desde hace mucho tiempo, y que ahora ya ha quedado evidenciado.

No me refiero al rock del grupo de música, sino a las elecciones celebradas este pasado mes de diciembre en la comunidad autónoma de Extremadura, en donde han salido claramente vencedores los extremos, tanto a la derecha como a la izquierda.

Cuando esto ocurre significa que la sociedad está harta y quiere cambios radicales, sin más. Y también significa la polarización de la que hablaba el mes pasado, que al final se transforma en un problema de convivencia.

El PP, aun siendo un ganador incuestionable en un feudo históricamente progresista, no ha avanzado y ha desaprovechado una oportunidad de oro para sus intereses. La torpeza, una vez más, le ha supuesto no llegar donde pretendía.

Entre otras cosas no asistir al debate en TVE unos días antes, en donde el resto de los partidos pudieron despacharse a gusto; denunciar el asalto a la democracia por un robo de delincuentes comunes de 124 papeletas o no demostrar unidad y fuerza con la falta de su líder, Feijóo en el final de campaña.

El CIS y sus vaticinios

Por su parte lo del PSOE era algo cantado, con un candidato imputado y aferrándose a la tabla de salvación del aforamiento, y con el apoyo del partido nacional que actualmente se

encuentra rodeado de casos de corrupción, aco-
so, etc.

Una vez más el CIS falló con el vaticinio so-
bre los socialistas. Tezanos parece ese espejo
mágico en el que se mira el presidente Sánchez:
“espejito, espejito, ¿quién es el mejor?”. Lo que
sería hasta simpático si no lo estuviéramos pa-
gando con dinero público y deteriorando una de
las instituciones que tenían más credibilidad.

Las encuestas de este organismo oficial daban al Partido Socialista, en una amplia hor-
quilla, entre 19 y 22 escaños. Al final ha sido 18
el resultado, 10 menos que en las anteriores
elecciones. Esto supone una nueva caída. Ya fue
enorme la pérdida del PSOE en las últimas elec-
ciones municipales coincidentes con una gran
parte de las autonomías en 2023.

Por aquél entonces las elecciones locales se
celebraron en clave nacional, lo que supuso la
injusticia para muchos alcaldes y candidatos, y el
desplome del partido socialista en autonomías y
municipios fue total. Para parar las críticas, jus-
to el día después de celebrarse Pedro Sánchez
anunciaba elecciones nacionales.

Dificultades para gobernar

Las elecciones nacionales tampoco fueron
mejor. El PP fue el más votado y Pedro Sánchez
necesito pactar hasta con el ‘conserje’ para po-
der presidir el gobierno, aunque tan condicionado
que lo de gobernar lo tiene más complicado, tanto
para sacar las leyes más importantes, como para
presentar la fundamental y que figura en la Cons-
titución: los Presupuestos Generales del Estado.

Se sigue gobernando con unos presupuestos
de 2023, que era incluso otra legislatura y otro
Parlamento. Y se hace cediendo en todo, incluso
en lo más cuestionable como indultos, por ejem-
plo, ante los extremistas independentistas de
Junts, para los que España es un intruso en su
territorio y a la que van dinamitando poco a poco
desde dentro.

En esa incongruencia se gobierna con los
radicales y se critica a otros partidos por pactar
con quienes necesitan de sus votos. Lo deseable:
partidos constitucionales no extremistas, fuertes
y dialogantes.

Feliz año nuevo a todos.

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 Alcoy
D.L. AQUÍ en Alcoy: A 419-2020

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

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

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

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

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

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

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

AQUÍ en Torrevieja
D.L. AQUÍ en Torrevieja: A 632-2017

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

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

AQUÍ en Orihuela
D.L. AQUÍ en Orihuela: A 631-2017

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

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

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

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

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



Ángel Fernández
DIRECTOR



Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO



David Rubio
ACTUALIDAD Y
POLÍTICA



Carmen San José
AGENDA CULTURA Y
ADMINISTRACIÓN



Jorge Espí
JUSTICIA



Manuela
Guilabert
BAJO VINALOPÓ



Fabiola Zafra
VEGA BAJA



Fernando
Torrecilla
ALCOY



Javier Díaz
MEDIO VINALOPÓ



Nicolás Van Looy
MARINA BAIXA



Carlos Forte
VILLENA



Fernando Abad
PROVINCIA



Jorge Brugos
PROVINCIA



Adrián Cedillo
VALÈNCIA



Alejandro Pla
VALÈNCIA



Eva Amorós
CORRECCIÓN TEXTOS



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Pedro Mateo
CREATIVIDAD



Miguel Asensio
DIBUJANTE

Impreso el día 28 y distribuido entre el 29 y 31 de diciembre de 2025

AQUÍ MEDIOS DE COMUNICACIÓN S. L. no se hace responsable de los contenidos elaborados por colaboradores y terceros. Los datos de actividades y espectáculos pueden ser modificados por los organizadores o podrían contener algún error tipográfico.

**Disfruta del
espectáculo**

AQUÍ YÚNICOS

Gala 2025: Que suenen las bandas

CELEBRADO EL 13 DE NOVIEMBRE EN EL GRAN TEATRO DE ELCHE

Homenaje a las bandas de música de la Comunitat Valenciana



Unión Musical de Torrellano



Javier Botía



Ángel Fernández



Whitedream



QuarteTomás



David Domínguez



Facundo Gauna



A Contrarreloj

VER TRÁILER



VER ESPECTÁCULO



Un evento de

AQUÍ®
grupo de comunicación

ENTREVISTA> José Manuel Camarero / Secretario autonómico de Turismo (València, 17-julio-1975)

«La psicosis contra los apartamentos turísticos perjudica a los legales»

Camarero no considera que este fenómeno sea la causa principal del encarecimiento de la vivienda en la Comunitat Valenciana

DAVID RUBIO

Durante este 2025 la Generalitat Valenciana ha dado de baja más de 18.000 viviendas turísticas del registro oficial por incumplir algún aspecto de la ley autonómica. Éste no es ni mucho menos el final de este pretendido proceso de depuración pues -según datos que nos facilitan desde la Conselleria de Industria, Turismo, Innovación y Comercio- actualmente hay otras 14.000 viviendas en cuestión que están siendo evaluadas.

Los apartamentos turísticos llevan años siendo uno de los principales caballos de batalla en nuestra región. Algunos culpan a este fenómeno del encarecimiento de la vivienda, mientras que el sector hotelero les acusa de competencia desleal. No obstante, para ciertos propietarios esta actividad económica se ha convertido en su modo de ganarse la vida, y además han contribuido a que alcancemos cifras récord de visitantes.

Ante esta tesis, miramos al Consell para hallar respuestas. Quien nos atiende es José Manuel Camarero, actual secretario autonómico de Turismo.

¿Cuántos apartamentos ilegales quedan en la Comunitat Valenciana?

Las licencias de uso turístico dependen de la comunidad autónoma. Por tanto, quienes regentan una vivienda de este tipo, necesitan pasar unos requisitos para inscribirse. Obviamente esto también implica unas acciones de mantenimiento y depuración por parte del Consell que en las anteriores legislaturas no se habían efectuado. Al final teníamos una imagen muy negativa porque parecía que había viviendas turís-

ticas por todas partes en la Comunidad Valenciana.

Por eso cuando llegamos al gobierno impulsamos una nueva normativa que diese un marco estable para quienes lo hacen bien. Porque el apartamento turístico no deja de ser una opción más de alojamiento.

Aún con todo en ese momento teníamos un registro de 105.000 viviendas, y había que comprobar cuáles cumplían los requisitos. Ahí comenzó el proceso de depuración, y ahora estamos en unas 80.000.

¿Y cuál ha sido la forma para identificar los que no cumplían con dichos requisitos?

Lo primero ha sido mirar que tuvieran una identificación fiscal válida como para saber quién era su propietario. Ya solo con eso nos cargamos 886 viviendas del registro.

En una segunda fase encontramos 23.000 viviendas que no tenían referencia catastral. Entre ellas buena parte ya se han dado de baja, y con el resto seguimos trabajando para ver si resuelven este problema. Este es un procedimiento largo porque tienes que notificar al propietario y, si no, publicar en el BOE. Por eso hay un buen número que todavía están en proceso.

Actualmente nos encontramos en una tercera fase por la cual estamos analizando unas 18.000 viviendas que no tienen el Informe de Compatibilidad Urbanística o la licencia del cambio de uso que otorgan los ayuntamientos.

Todos estos miles de apartamentos que no cumplían los requisitos legales, aparte de quitarlos del registro, ¿también se está multando a sus propietarios?

En las citadas inspecciones que hacemos nosotros o los ayuntamientos se requiere el registro

«Desde 2023 se han suprimido 25.000 apartamentos turísticos en la Comunidad Valenciana»

«En un año hemos aumentado las inspecciones en un 30%»



oficial. Cuando los inspectores determinan que se está realizando una actividad ilegal, por supuesto se interponen las sanciones que correspondan. Por eso es tan importante tanto depurar el registro como inspeccionar.

¿Se han aumentado las inspecciones?

Sí. En este 2025 hicimos un 30% más de inspecciones que en el año anterior con el fin de detectar a todos los ilegales.

¿Qué margen de actuación tienen los ayuntamientos para inspeccionar apartamentos turísticos?

Dentro de la ley aprobada en 2024 incluimos la posibilidad de que los ayuntamientos soliciten la adquisición de la competencia para acometer la inspección, san-

ción y recaudación. Ahora mismo ya son seis municipios los que lo están haciendo. En concreto dos grandes como València y Benidorm, más otros cuatro pequeños.

En definitiva, estamos desplegando todas las herramientas habidas en lo público. Con esto no solo identificamos a los ilegales, sino que también ayudamos a la gran mayoría que sí son legales en su lucha contra la competencia desleal. Porque estos propietarios no son precisamente tenedores ni fondos buitres, sino vecinos de la Comunidad Valenciana que buscan ganarse la vida.

¿Os consta de más ayuntamientos interesados en sumarse próximamente a esta fórmula?

Claro, hay muchos que están trabajando en eso. Por ejemplo,

sabemos que el Ayuntamiento de Alicante lo quiere llevar a pleno en breve. Esta medida es fruto de un convenio que firmamos con la Federación Valenciana de Municipios y Provincias.

De hecho, València y Benidorm ya están empezando a recibir la recaudación de las primeras sanciones, porque desde que se interponen hasta que se cobran hay un periodo largo para recursos. Así que probablemente el 'efecto llamada' se va a producir en los próximos meses.

¿Hasta qué punto los inspectores tienen potestad para entrar a una vivienda particular a comprobar si se está produciendo una actividad turística ilegal?

Por supuesto un inspector no puede tirar una puerta abajo si no le contestan ni le abren. Es cierto que a veces se encuentran con dificultades administrativas gordas.

Lo que estamos haciendo actualmente es una labor de investigación, por ejemplo a través de mucho scraping de las webs. De hecho, en este 2026 queremos testar una prueba piloto de Inteligencia Artificial para detectarlas automáticamente.

¿Cuál es el margen que tienen las comunidades de vecinos para actuar en contra de los apartamentos turísticos ilegales que pudieran tener?

Si les consta que hay apartamentos ilegales, por supuesto deben ponerlo en conocimiento de las autoridades, yendo a la Policía Local o elevando una demanda para que nuestros inspectores se pongan en marcha.

De todas formas, a mí me gustaría bajar un poco el suflé en esto. No es bueno poner el foco cada vez que veamos un apartamento turístico en si cumplen o no cumplen. Porque en realidad

«Cada vez más ayuntamientos se interesan por asumir las competencias para inspeccionar»

«También las plataformas webs quieren acabar con los alojamientos ilegales»

«Hay multas por alojamientos no reglados que pueden alcanzar los 400.000 euros»

el número ya ha caído mucho, tanto en el registro como quienes se atreven a ponerlo en plataformas ilegalmente. Y es que las sanciones son contundentes, te puede tocar pagar 400.000 euros por explotar ilegalmente una vivienda.

¿Crees que pagan justos por pecadores?

Claro. Hay que entender que los apartamentos legales forman parte de nuestra oferta de alojamiento, exactamente igual que los hoteles.

Sin embargo, está habiendo una psicosis contra ellos, y cuando aparece uno parece que va a ser necesariamente un sitio donde vengan turistas que van a hacer fiestas muy molestas, cuando realmente no estábamos viendo este tipo de comportamientos en ninguna parte de la Comunidad Valenciana. A veces los propietarios legales se ven sometidos a una presión que no toca.

«Otras comunidades se están fijando en nuestra ley de apartamentos turísticos»

¿Desde la Generalitat tenéis algún tipo de comunicación con las grandes plataformas digitales como Airbnb, Booking, TripAdvisor, etc. para instarles a que no ofrezcan alojamientos no reglados?

Sí, tenemos una comunicación constante con ellos. De hecho, desde el pasado mayo Airbnb admitió nuestra propuesta de obligar a poner el número de registro para subir anuncios nuevos.

Igualmente, los 18.000 alojamientos que hemos retirado del registro también se los comunicamos a las plataformas para que los eliminen. Al final son empresas que llevan muchos años de trayectoria, y te aseguro que son las primeras interesadas en que se quite el sambenito de ilegal a un modelo turístico reglado que en realidad es muy serio.

Habitualmente se suele culpar a la proliferación de apartamentos turísticos como una de las causas del encarecimiento de la vivienda. ¿Crees que estas bajas en el registro ayudarán a bajar los precios?

Es cierto que a veces se acusa a los apartamentos turísticos, incluso a aquellos que tienen todo reglado, de expulsar a nuestros jóvenes e impedir que la gente se compre un piso. Sin embargo, si nos vamos a las cifras, cuando



llegamos al Consell este tipo de viviendas suponían el 2,3% del parque total que tenemos en la

Comunidad Valenciana. Y ahora, con esta depuración, hemos bajado al 1,7%.

Mi sensación es que, con este ataque a las viviendas turísticas regladas, en realidad se está tratando de enmascarar otros problemas reales.

¿Os planteáis futuros cambios en la normativa aprobada en 2024? Habitualmente se habla de impedir 'la trampa de los once días' (aquejlos alquileres que se fijan más largos de diez días para acogerse a la legislación estatal).

Esta ley autonómica se aprobó con el amplio consenso de todo el sector turístico de la Comunidad Valenciana. Aunque efectivamente la legislación no solo depende de nosotros, porque a partir de once días entra en juego la Ley de Arrendamientos Urbanos (LAU). Con esto nos tememos que al final el Gobierno acabará regulando el alquiler de poca estancia a espaldas de las comunidades autónomas.

Por el momento, tenemos mucho contacto con el sector, y no pensamos que nuestra ley se haya quedado desfasada. De hecho, otras comunidades están mirándonos en este sentido. No obstante, si el Gobierno da un paso para cambiar las reglas del juego, pues a nosotros también nos tocará reaccionar... mirando lo mejor para nuestros ciudadanos.

**SI ET PROTEGIXES
PER A CONDUIR,**

**FES EL MATEIX QUAN REBES
UNA ALERTA METEOROLÒGICA.
DONA EL PAS**



Davant les emergències
Prevenim Actuem Salvem

Més informació 112

GENERALITAT VALENCIANA | ACI. ARA.

ENTREVISTA> Vicente Arques / Portavoz del PSOE en la Diputación de Alicante y alcalde de L'Alfàs del Pi (L'Alfàs, 10-enero-1971)

«Lo que presupuesta la Diputación y no ejecuta va directamente al banco»

Vicente Arques pide que la Diputación de Alicante mire más hacia los municipios pequeños con ayudas económica directas, «a esa 'otra provincia' que está a quince minutos de la costa»

ÁNGEL FERNÁNDEZ

TRANSCRIPCIÓN: DAVID RUBIO

El pasado 4 de diciembre se celebró el debate del estado de la provincia en la Diputación de Alicante. Los diferentes grupos políticos (PP, PSOE, Vox y Compromís) tuvieron la oportunidad de compartir sus puntos de vista sobre la gestión del popular Toni Pérez como presidente provincial y su equipo de gobierno. Apenas unos días más tarde se presentó el proyecto para el presupuesto de 2026.

Como portavoz del principal grupo de la oposición política en la Diputación, además de alcalde de L'Alfàs del Pi, hemos querido conversar con Vicente Arques para conocer cuál es la visión de los socialistas sobre el presente y futuro de nuestra provincia.

¿Por qué se ha retrasado tanto la celebración del pleno para el debate del estado de la provincia?

En la Diputación está todo muy parado. También el consejo económico-social tardó un año en reunirse. Y este debate debía haberse producido en enero, o si quieras en septiembre con el inicio del curso político. Lo cierto es que nosotros llevábamos meses pidiéndolo.

Si hablamos de los presupuestos, una de vuestras enmiendas es la inversión de unos cuarenta millones para combatir la despoblación a través de servicios públicos.

Esto se denomina 'Programa Futuro Rural' y es una de las tres grandes líneas, junto a 'Alicante Emprende' e 'Impulsa Europa', que planteamos en el debate.

«Nuestro Programa Futuro Rural consiste en inversiones necesarias para combatir el despoblamiento»



Efectivamente estos cuarenta millones serían para combatir el despoblamiento mediante medidas como el transporte a demanda, servicios de atención a los municipios pequeños, la defensa del medioambiente para activar el turismo rural y la defensa del patrimonio. Porque esto es lo que les queda a los pueblos de interior.

También habéis propuesto que Alicante organice su propia feria de turismo.

Creo que esta negativa es un error, ya que València y Castellón sí que la tienen. Toni Pérez se defendió aduciendo que aquí ya existe Alicante Gastronómica, pero no deja de ser una feria de turismo encubierta. Bien podríamos ampliarla dos días para hacer también una feria turística.

Claro que a Benidorm, L'Alfàs, Denia o Jávea no les hace falta una feria. Sin embargo a los municipios del interior esta acción sí les vendría muy bien. Más aún ahora que no tienen presencia en Fitur. A veces a los de la costa nos cuesta ver que existe otra provincia que está

a quince minutos hacia dentro. Además, tenemos las instalaciones en IFA.

¿Qué pasará con los bonos consumo?

Ésta fue otra de nuestras propuestas dentro del 'Plan Alicante Emprende', junto con las inversiones para los polígonos industriales. El año pasado teníamos remanente de tesorería, pero solo se pusieron veinte millones. Si sabías que no te iban a dejar gastar el dinero... haber puesto cuarenta millones.

Ahora hay una flexibilización de las reglas del gasto, pero yo creo que la Diputación no la cumple y podrá gastarse muy poco dinero.

¿De qué trataba la propuesta de 'Impulsa Europa'?

Es un programa específico para gestión de fondos europeos. El departamento de la Diputación que trata este tema tiene muy poco personal, salen pocas iniciativas y son subvenciones muy pequeñas.

Se trataría de una transformación digital en la provincia.

Actualmente la Diputación da el servicio informático a los municipios de menos de 10.000 habitantes, pero está tan obsoleto que, por poner un ejemplo, a veces dejan de funcionar por algo tan básico como que los equipos no tienen refrigeración.

¿Por qué solo se ha ejecutado un 0,8% del Plan Planifica?

Ese porcentaje es como no haber hecho nada y es por falta de personal. Hay un embudo en Contratación. Tienen diez ingenieros para 279 obras y solo hay licitadas, que no acabadas, 13. Ellos solos tienen que revisar las muchas páginas de cada proyecto con sus tubos, sus zanjas, materiales, etc.

En realidad es un buen programa. El problema es que no aceptan las obras hasta cuatro años después de que las proyecten. En ese tiempo ha habido inflación, y resulta que se hace necesaria una desviación del 20%. ¿Y eso quien lo paga? La Diputación pretende que lo hagan los ayuntamientos, cuando ellos tampoco tienen dinero para asumirlo.

Por eso pedimos el Fondo de Cooperación, para que se les conceda el dinero directamente a los ayuntamientos y ellos decidan según sus necesidades. De hecho, el Plan + Cerca también fue un desastre por ese motivo. El segundo año se dio el dinero de la Diputación y los ayuntamientos lo invertimos en lo que necesitábamos, y eso sí funciona.

Dos de los grandes proyectos previstos por la Diputación son los palacios de congresos de Alicante y de Elche. ¿Tienen cabida en este presupuesto?

El de Alicante no está en el presupuesto, porque no va a salir. Y el de Elche tiene una partida pero muy pequeña, de 300.000 euros, para el estudio previo.

Son infraestructuras complicadas, y el problema es el mismo. Si lo proyectas ahora en 65 millones pero tardas cinco años en sacarlo, entonces valdrá 105 millones. Ya pasó en su día con el ADDA de Alicante, para el cual Ripoll tuvo una desviación del 40 o 50%.

Si se realizan estos macroproyectos, ¿habrá dinero para microproyectos en esos pueblos que se 'mueren' porque no hay servicios, y sin servicios no hay vecinos?

Es cruel que no podamos abrir una piscina por 5.000 euros en un municipio de 1.000 habitantes. Un ayuntamiento de este tamaño tiene un presupuesto anual de 100.000 euros en el que está todo tasado. Si la Diputación dice que no les da la subvención hasta noviembre, no tienen capacidad para adelantarlo. Por lo tanto, la piscina se acaba quedando cerrada en verano.

Luego resulta que ves al mismo tiempo que se proyecta un palacio de congreso por 65 millones. Pues evidentemente algo no estamos haciendo bien. Primero habrá que cubrir todo esto, que además es muy poco dinero.

Las subvenciones precisan de un plazo para sacarlas, publicarlas, pasar el periodo de alegaciones, etc. Si todo va bien son seis meses más lo que luego se tarde en cobrarla. Si las sacas en marzo, ya se ha pasado el verano cuando las recibes.

Buscando propuestas, ¿cuál serían las vuestras al respecto de esta situación que comentas?

Han mejorado el Plan + Cerca. Nosotros les dijimos que pusieran unos indicadores que les diera más dinero a los municipios pequeños. Gracias a esto las localidades con menos habitantes han cobrado 213.000 euros, mientras que los municipios intermedios hemos recibido 62.000 euros.

Sin embargo las subvenciones hay que darlas en el primer trimestre y que sean directas. No puede ser que haya líneas diferentes para cada cosa: por ejemplo el campo de fútbol, el vestuario, material deportivo, etc. Al final la Diputación tenía 74 líneas de subvención. Esto son muchísimos papeles para cada una de ellas como el certificado del banco, del secretario, de intervención, del alcalde, de la Seguridad Social... No hay tiempo material para sacar todo esto.

«La provincia de Alicante debería celebrar su propia feria turística y beneficiar a los municipios del interior»



Solo el departamento de Cultura nos ha hecho caso y ha unificado todas las líneas a una sola para todas actividades culturales. Esto tiene mucho más sentido que dividirlas en cine, música, teatro, exposiciones, etc. Sin embargo las áreas de Deportes, Infraestructuras, Patrimonio o Innovación no.

Habéis pedido que se creen bolsas de trabajo para estos pueblos pequeños.

Esto ya lo hemos conseguido para interventores y secretarios tras mucho lucharlo. Lo que falta es cambiar el requisito. La ley dice que en los municipios menores de 1.000 habitantes la Diputación debe proporcionar el servicio de interventor y secretario. Ahora mismo lo está haciendo hasta en los de 2.000 y nosotros queremos subirlo, si lo solicitan, hasta los de 5.000 habitantes.

«Las subvenciones deben llegar a tiempo y estar menos divididas en tantas líneas diferentes»

Nos dicen que la ley no lo permite y que son competencias impropias. Sin embargo luego nos hablan de vivienda, salud mental, del agua y hasta del AVE; todas ellas competencias que no lo son de la institución provincial. Ahora mismo en algunos pueblos los administrativos están haciendo el trabajo de secretario e incluso firman subvenciones, lo cual no se puede hacer.

En la provincia de Alicante muchos municipios tienen el problema de que su población real es bastante mayor que la empadronada, y esto les hace percibir menos infraestructuras e inversiones. ¿Desde la Diputación se puede hacer algo para solucionar esto?

La Diputación de Castellón tiene un fondo de cooperación para municipios turísticos. En mi propio municipio me ocurre

que tengo una policía o una recogida de basura diseñadas para 20.000 habitantes, cuando mi población real es de 60.000 en las puntas. En el caso de Benidorm es aún peor, ya que tiene un censo de 75.000 cuando son 200.000 habitantes todos los días y en las puntas llegan a 500.000. Claramente hay que hacer elementos correctores.

Una de vuestras propuestas es el transporte a demanda.

Eso es muy importante. Tu estás en un pueblo, por ejemplo en Tollos, y necesitas ir a Alcoy, o a Alicante a hacerte una prueba médica. Pues la Generalitat te paga una parte, otra la Diputación y otra la afronta el usuario, en desplazamientos que están justificados. Pero se ha puesto 12,5 euros cada viaje por usuario, en una partida de 150.000 euros que no se ha ejecutado. Y

«Con un fondo de cooperación para municipios turísticos se podría compensar la población no empadronada»

«El transporte a demanda es fundamental para muchos vecinos de los municipios más pequeños»

en el presupuesto de 2026 directamente se ha quitado.

¿Crees que estamos preparados de cara a la próxima temporada de incendios forestales?

En este tema Toni Pérez ha espabilado, después de un primer año muy malo con poco diálogo con los bomberos y muchas horas extra. Los bomberos hicieron aquella manifestación, y eso lo cambió todo. Porque no solo era un problema de dinero; sino que también había coches deteriorados, cascos que no cumplían normativa, chalecos desfasados, etc.

¿Qué destacarías de este presupuesto de 2026?

Realmente es un copia y pega. La Diputación lleva cuatro años jugando a los remanentes de tesorería, con 200 millones en el banco. Ellos hacen su presupuesto ordinario, que este año asciende a 385 millones de euros, con sus capítulos, inversiones básicas... y luego usaba los remanentes para gastar en otros temas. Sin embargo en el momento en que le han dicho que no pueden gastar esto... se ha caído.

Y mira si ha caído que con todo el presupuesto no tienen ni para poner 1.000 euros en el Palacio de Congresos de Alicante. El problema es que no se ejecutan las inversiones, y todo ese dinero presupuestado que no ejecutas va al banco a los remanentes. Y en ese proyecto al año siguiente no le puedes sumar la cantidad no ejecutada porque no dispones de ese dinero.

Sin embargo, son sesenta millones más de presupuesto que el año pasado.

Esto lo da el Estado gracias a los impuestos sobre el tabaco, alcohol, autopistas, etc. Pero si te dan cincuenta millones y solo gastas doce, el resto ha ido al banco. Al final la Diputación tiene más dinero que capacidad de gestionarlo.

Por eso les pedimos que suban las subvenciones a los municipios pequeños, que saquen bonos consumos o lo inviertan en polígonos industriales. Porque si no, todo este dinero acaba en el banco y no puede usarse porque no hay flexibilidad de gasto.

«Costaría menos ayudar a todos los pueblos que construir palacios de congresos»

Cinco siglos de ayuda: el Hogar Provincial y la misión contra la exclusión

Esta institución alicantina es la heredera histórica de los antiguos hospitales de la caridad y la Casa de la Beneficencia

JORGE BRUGOS

El Hogar Provincial representa el súmmum del altruismo en nuestro territorio, combinando solidaridad y la capacidad asistencial bajo el amparo de las instituciones públicas. Si bien su fundación es relativa, su nacimiento parte del germen de entidades ancestrales como los Hospitales de Caridad y las Casas de Beneficencia.

Hospitales de caridad

Su origen se remonta a la Edad Media, constituyendo la primera forma organizada de asistencia sanitaria pública. En su mayoría estuvieron ligados a la Iglesia Católica, implantadas por órdenes religiosas, cofradías o donaciones misericordiosas. Su objetivo no era solo curar enfermedades, sino también asegurar un lugar de acogida y tránsito a enfermos pobres, peregrinos y desamparados.

La financiación dependía fundamentalmente de limosnas, donaciones y legados testamentarios, y en menor grado, de subsidios municipales o reales. Su fuerte dependencia económica los hacía vulnerables a las crisis. Pese a ello, a través de una logística avanzada para la época, ofrecían cama, comida y cuidados básicos, llevados a cabo por médicos y cirujanos de la ciudad.

En Alicante hubo instituciones significativas, destacando el Hospital Sueco-Noruego de Alcoy.

Casas de beneficencia

A diferencia de los hospitales de caridad, las casas de beneficencia nacieron en la Edad Moderna, coincidiendo con la Ilustración en el siglo XVIII y la concienciación social sobre el control de la pobreza. También a diferencia de los hospitales, cuya gestión fue mayoritaria-



mente clérical, estas fueron administradas de forma laica y de carácter municipal o provincial.

Su afán no era tratar enfermos agudos, sino acoger y reformar a aquellos que eran excluidos de la sociedad y considerados dependientes permanentes. Los perfiles de acogida iban desde ancianos sin familia ni recursos, ubicados en los asilos, hasta niños abandonados, acogidos en la Inclusa y en las casas de expósitos. El objetivo final de este acogimiento era reducir la mendicidad en las ciudades.

Casa de expósitos

Uno de los grandes problemas que había en los siglos anteriores al Estado de Bienestar era el abandono infantil. Niños recién nacidos de los que los progenitores se desprendían ante situaciones económicas precarias que dificultaban su manutención. Estas secciones dependían de las Casas de Beneficencia y consistían en unos tornos o ruedas de expósitos adheridas al edificio, donde se podían introducir a los bebés para que la institución se hiciera cargo de ellos.

Los niños abandonados se contaban por centenares a lo largo del año, llegando incluso a ser trescientos en algunas pro-

vincias. Con la llegada del siglo XX, este fenómeno pasó a ser anecdótico como consecuencia de nuevos hábitos y la mejora de la calidad de vida.

El heredero

A finales del siglo XIX y principios del XX, con el despliegue institucional y asistencial por parte de las instituciones públicas, se instauró en Alicante la herencia natural de las Casas de Caridad y de Beneficencia: el Hogar Provincial. Con el cambio del término 'casa' a 'hogar', se buscaba mantener el mismo objetivo asistencial: la asistencia social a marginados, pobres y desvalidos.

El Hogar Provincial de Alicante se encuentra ubicado en las afueras históricas de la ciudad. Con el paso de los años se ha producido una evolución es-

tructural, condicionada y propiciada por los avances sociales y la evolución de los mecanismos asistenciales, como por ejemplo la canalización del tratamiento de los huérfanos a una política de acogida familiar o centros más pequeños.

Durante los años 80 y 90, coincidiendo con la consolidación del Estado de Bienestar, la institución reorientó su foco hacia la asistencia a la tercera edad y a personas con diversidad funcional.

Las puertas de acogida

Si el edificio del Hogar Provincial se encuentra en los márgenes de la ciudad, es quizás para hacer honor a su labor de volcarse en la asistencia a los marginados. Personas olvidadas que van desde mayores dependientes, con una atención médica continua, hasta personas con discapacidad intelectual grave, a las que, mediante las unidades especializadas, se ofrecen cuidados intensivos. Además, proporcionan un tránsito apacible para los enfermos que requieren de cuidados paliativos.

La entidad se centra en el Modelo de Atención Centrado en la Persona (ACP), una filosofía que implica la individualización de los cuidados para cada uno de los usuarios. Asistencia que

es realizada por médicos, psicólogos, enfermeros, fisioterapeutas y terapeutas ocupacionales.

Nuevos comienzos, nuevos problemas

De la misma forma que hace unos siglos los problemas de la sociedad estaban delimitados en unas características concretas, hoy en día y con el avance de los tiempos, las controversias son otras. Disyuntivas que van desde el envejecimiento de la población, el cual genera una demanda constante y exponencial de plazas residenciales.

Al igual que ocurría con los Hospitales de Caridad y las Casas de Beneficencia, persiste una profunda dependencia de la financiación pública, lo que convierte la sostenibilidad y el equilibrio de los servicios en un reto constante.

Frente al envejecimiento demográfico la institución debe asumir nuevas soluciones

Desde la Edad Media se ha tenido consideración por los marginados con el Hospital de la Caridad

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

Esa huella que nos delata tanto

Las emisiones de compuestos de carbono se han convertido en un tema de actualidad, por un elemento que nos da vida o lo contrario

FERNANDO ABAD

Leemos que el mundo (las actividades humanas) dejó en 2024 una huella de carbono en torno a las 37.400 millones de toneladas de CO₂ (dióxido de carbono). De ahí, 1.100 millones las emitió Europa, de las cuales unas 280 (millones de toneladas) corresponden a España. Vale, nos asustamos o nos da igual. ¿Y en la Comunitat Valenciana?

Y se nos abren los ojos más que a un dibujo japonés cuando leemos que unos 26 millones de toneladas, cifra que circula por los medios, aunque no haya informes específicos (desde este pasado 2025 la Ley de Cambio Climático aprobada por estos autóctonos lares obliga a las empresas a registrarla: ¿la cifra oficial?, este año). ¡Ay madre, ahora sí que la hemos hecho! O... espera, ¿eso qué significa?

Culpable de envenenar

Vale, centrémonos, ¿qué es la huella de carbono? Supone saber la cantidad total de gases de efecto invernadero, sobre todo el dióxido de carbono (de hecho, la cifra total se da en equivalente a cantidad de CO₂), pero también otros como el metano o tetrahidruro de carbono (de 'tétra', cuatro; la fórmula es CH₄) o el monóxido de carbono ('mónos', uno solo: CO).

¿Entonces, el carbono ese está detrás de todo? Pues cargüemonoslo. No tan deprisa: si los compuestos descritos son dañinos para la atmósfera, en exceso en el caso del dióxido, como acelerante de los efectos en el último, tóxico, y por eso se lo ha estigmatizado tanto desde el ámbito político, lo cierto es que el carbono resulta fundamental para nosotros. El sexto elemento de la tabla periódica. ¿Cómo?

Orígenes griegos

Para aclararnos mejor, sigamos por un momento (esquematizándola mucho, eso sí) la línea temporal propuesta por Isaac Asimov (1920-1992) en su libro 'La búsqueda de los elementos'

Tales de Mileto se planteó que todo estaría formado por un elemento



Cada año, proyectamos toneladas de dióxido de carbono a la atmósfera, necesitando controlar nuestras emisiones.

('The Search for the Elements', 1962). Según nos relata el científico y escritor estadounidense, fue Tales de Mileto (624-546 a.C.) quien se planteó que todas las cosas estarían formadas en última instancia por un bloque (o algo) elemental.

'Elementum', aún con su brumoso origen etimológico (se piensa que viene del griego 'stoikheîon'), hay acuerdo de que significaba algo así como 'primer principio'. Para Tales, con el omnipresente mar Mediterráneo (por allí, Egeo) y la cercanía de la desembocadura de un río, el Gran Meandro (Büyük Menderes, que acabó por colmar la bahía de Mileto, cuyas ruinas son hoy visitables), el elemento era el agua.

El quinto elemento

Hubo varios filósofos griegos más que aportaron su elemento, hasta que a Empédocles (495-435 a.C.) se le ocurrió la idea aglutinadora: agua, aire, fuego y tierra. Bueno, más tarde, Aristóteles (384-322 a.C.) añadiría el hoy películero 'quinto elemento': el éter o quitaesencia. Bien, hagamos una gran elipsis, hasta

los tiempos de la Alquimia (de 'al-khīmiya', mezclar líquidos o elementos), con la idea de que puede pasarse de un elemento a otro.

Aquellos experimentos (buscando el elemento oro producido artificialmente) dieron muchos frutos, como cuando el valenciano Arnau de Vilanova (1238-1311), de quien ya hablamos aquí ('Mucho más que un boticario universal', agosto de 2023) 'descubrió' (hoy lo sintetizaría) el monóxido de carbono. Sería el químico francés Antoine Lavoisier (1743-1794) quien agrupase, en 1789, los 33 elementos descubiertos.

Un sueco y un ruso

Racionales o peregrinas, se sucedieron categorías para

Forma la base de todos los elementos vivos, al menos en nuestro planeta

ordenarlos. Que el sueco Jöns Jacob Berzelius (1779-1848) introdujera los símbolos químicos en 1814 ayudó mucho. Pero fue al ruso Dmitri Mendeléiev (1834-1907) a quien se le ocurrió agruparlos por número atómico (número de protones: partículas de un átomo con carga positiva). Tras reordenaciones varias, hoy el carbono es el sexto (número atómico seis).

Nada menos que 118 elementos hay por ahora (noventa naturales, donde el quinto, por cierto, es el boro, B). ¿Y cuál es la importancia del carbono? Forma la base de todos elementos vivos, al menos en la Tierra. De hecho, tenemos la química orgánica (con carbono) y la inorgánica (el resto de los compuestos). Son sus trazas las que, por ejemplo, nos permiten sospechar la existencia de vida en algún lugar.

Heroísmos marítimos

Sería impensable, pues, el ciclo de la vida sin el carbono, pero si se desregula el asunto, por defecto o por exceso, podemos tener problemas y gordos. De ahí el control de la huella del

carbono. Pero de modo racional, sin caer en heroísmos mediáticos, como el cruce del Atlántico en 2019 de la activista sueca Greta Thunberg (bienintencionada, pero una cría entonces: diecisésis años).

Acudió en velero a la Cumbre de la Juventud sobre el Clima, en Nueva York, para reducir sus emisiones de carbono. Hubo que enviar por avión una tripulación para llevar la embarcación a Europa, y el capitán usó un vuelo trasatlántico. La huella de la aventura se disparó. Científicamente hablando, la Comunitat Valenciana parece haber seguido el descenso de emisiones desde 1990, reduciéndola, como el país, en un 35%. Sin heroísmos mediáticos.

De modo racional, sin caer en los mediáticos heroísmos, hay que controlar

ENTREVISTA> Daniel Sánchez / Ingeniero robótico y docente en la Universidad Alicante (Elche, 8-octubre-1998)

«La robótica y la IA avanzan a una velocidad que da vértigo»

Docente en la Universidad Alicante (UA), Daniel Sánchez nos avanza cómo la robótica y la IA revolucionan la industria y redefinen empleos

M. GUILABERT

Hoy en día la robótica ya no pertenece a la ciencia ficción: es la alianza entre sensores, algoritmos y acero que redefine la frontera entre lo humano y lo artificial. Desde fábricas inteligentes hasta quirófanos, su progreso vertiginoso anuncia una era donde las máquinas aprenden, colaboran y expanden nuestras propias capacidades.

Daniel Sánchez trabaja en proyectos que combinan Inteligencia Artificial (IA), automatización y fabricación inteligente. Desde su experiencia en Japón hasta su labor como profesor universitario, y su trabajo en el centro de investigación AIJU, en Ibi, reflexiona sobre el impacto de la tecnología, el futuro del trabajo y la importancia de mantener el factor humano.

¿Qué es lo que más te atrae de tu trabajo?

Poder experimentar con tecnología muy avanzada. No todas las empresas tienen acceso a ciertos robots, sensores o cámaras, y nosotros sí. Eso me permite probar y aprender constantemente.

Cuando se diseña un robot, ¿qué profesionales participan en su desarrollo?

Depende del tipo. En robots industriales, el equipo suele incluir ingenieros y técnicos. Pero si el robot debe interactuar con personas, también colaboran psicólogos y expertos en comportamiento humano.

¿La IA es clave en este campo?

Totalmente. En los últimos años toda gira en torno a la IA. Hoy, cualquier proyecto que no la incorpore deja de ser novedoso. En mi doctorado trabajé en la manipulación de objetos deformables, como las piezas calientes que se extraen de mol-

des para fabricar juguetes. La IA se usa para predecir y regular la fuerza necesaria al sacarlas, garantizando que no se rompan ni arañen.

También hay avances en robótica médica, control muscular, asistencia motora o generación de contenido y cualquier otro sector. Evoluciona y avanza a una velocidad que da vértigo.

¿Y qué pasa con otros sectores, como la domótica o la agricultura?

La IA ya está en todos ellos. En domótica, por ejemplo, las casas inteligentes aprenden tus hábitos y predicen cosas como el consumo energético. Lo mismo sucede en agricultura, donde se optimiza el uso de agua o fertilizantes.

Pero muchos temen que la automatización destruya empleos.

Es cierto que hay estudios que predicen la desaparición de más de quinientos oficios en la próxima década, pero también hay malentendidos. La gente ve robots humanoides y piensa que ya pueden reemplazarlos, y eso está muy lejos.

Entonces, ¿el factor humano sigue siendo esencial?

Depende del tipo. En robots

industriales, el equipo suele incluir ingenieros y técnicos. Pero si el robot debe interactuar con personas, también colaboran psicólogos y expertos en comportamiento humano.

¿Cómo se aplica esa filosofía en tu trabajo?

Nuestros proyectos buscan mejorar las condiciones laborales, no sustituir personas. En el

caso del robot que extrae piezas calientes del molde, antes lo hacía un trabajador que corría riesgo de quemarse. Ahora el robot asume esa parte peligrosa, y el operario se ha trasladado a un puesto donde aplica habilidades humanas más complejas.

Si tuvieras la posibilidad y presupuesto ilimitado, ¿qué proyecto desarrollarías?

Algo relacionado con la robótica de rehabilitación, me interesa cómo puedo ayudar a las personas. Está demostrado que combinar robótica y videojuegos mejora la recuperación motora. Si una persona con una lesión repite un movimiento dentro de un juego, se motiva más y progresa más rápido.

También eres profesor en la Universidad de Alicante ¿Cómo estás viviendo esa experiencia?

Muy buena. Llevo tres cursos y disfruto mucho. Doy clases en el mismo grado y máster que estudié, así que entiendo bien las dudas de los alumnos. Intento ofrecerles una visión actualizada de la tecnología, más cercana al mundo real.

Eras muy joven cuando

«Todos los métodos de hace unos años ya están obsoletos»

empezaste a dar clases ¿Cómo fue el primer día?

Tenía unos veinticuatro años, justo antes del doctorado. Al principio no me daban las llaves del aula porque no creían que fuera el profesor.

Incluso los alumnos me preguntaban mi edad y muchos eran mayores que yo. Además, como tenía cara de ser aún más joven de lo que era, me costó unas cuantas clases que creyeron que era su profesor.

¿Crees que tus estudiantes tienen más oportunidades en este campo?

Sí. Todo avanza a una velocidad increíble. Hace poco, las imágenes generadas por IA eran irreales, y hoy parecen fotografías. Los métodos de hace cinco años ya están obsoletos. Hay que actualizarse constantemente.

Tu trabajo parece tener mucho futuro

Sin duda. La Inteligencia Artificial y la robótica seguirán creciendo. Las empresas y las personas están cada vez más interesadas en estas tecnologías, lo que nos obliga a seguir investigando para no quedarnos atrás.

¿Cuál era tu juguete favorito de pequeño?

Siempre quise el Halcón Milenario de Star Wars, pero nunca lo tuve. Si algún día tengo un hijo espero que aún exista para comprárselo y jugar con él.

«Era tan joven que me costó unas cuantas clases que creyeron que era su profesor»

«Los trabajos no desaparecen de un día para otro, sino que evolucionan»



ENTREVISTA> Juanfran Asencio / Maestro pastelero (Aspe, 22-septiembre-1965)

Siete generaciones de pasteleros y un panettone que recorre el mundo

Tradición e innovación se unen en la pastelería familiar de Juanfran Asencio en Aspe

M. GUILABERT

Desde 1758, la familia de su creador, Vicente Asencio, mantiene vivo un dulce legado. Juanfran pertenece a la séptima generación, y nos explica cómo el panettone se ha convertido en su producto estrella, viajando desde Aspe a cualquier rincón del mundo.

Es además uno de los regalos de empresa más demandado en navidad, con un 50% de su producción, a lo que hay que sumar la venta online, que también ocupa un lugar importante en las ventas de este dulce producto viajero.

Sabores, historias y afectos

Entre harinas, hornos y recuerdos, Juanfran nos abre su corazón, ya que, junto a su familia, ha heredado algo más que recetas: una forma dulce de amar. De generación en generación, sus manos transmiten sabores, historias y afectos que endulzan la memoria colectiva de todo un pueblo desde su obrador.

Siete generaciones de pasteleros es un dato sorprendente, está claro que tu creciste entre pasteles.

No solo crecí, nací entre pasteles, justo en el piso de arriba de la pastelería donde vivíamos. Sí, mi padre era pastelero, mi abuelo también, mi bisabuelo, mi tatarabuelo... y así hasta siete generaciones.

Desde pequeño estoy aquí, haciendo mis pinitos, aprendiendo el oficio poco a poco. Al final, cuando creces en una familia así, vas entrando sin darte cuenta. A los 18 años, después de terminar los estudios que estaba haciendo, entro de lleno en la pastelería y desde ahí, hasta hoy, sigue siendo un negocio familiar junto a Juani, mi mujer y mis dos hijos.

A la vista está que fue un gran acierto apostar por el panettone.

Buscaba un producto que pudiera viajar, que se pudiera vender fuera de Aspe. Las webs de venta ya habían nacido, y necesitaba algo que aguantara bien, pero no imaginé que alcanzara tanto éxito. Hace doce años que hacemos panettones y fue un



El maestro pastelero Juanfran Asencio junto a su mujer, Juani.

gran acierto. Cada vez vendemos más, estas navidades sin ir más lejos han sido casi 40.000 los que hemos hecho.

¿Qué sabores te piden más?

El panettone que más se vende es el de chocolate y naranja. Luego está el de solo chocolate, turron, de frutas, el crusset y, últimamente, la última variedad que hemos incorporado, y que está siendo un auténtico furor, es el panettone de Dubái. Es un panettone con pistacho y chocolate blanco.

¿Cuál dirías que es el punto más importante en la elaboración del panettone?

Lleva masa madre, y se le incorporan mantequilla, harina y azúcar para hacer el primer empasto. Luego se hace un segundo empasto con más mantequilla y yema de huevo, y después ya se añaden los ingredientes específicos.

«No solo crecí... nací entre pasteles»

Hay que realizar varias fermentaciones con la masa madre y reposos, y el proceso dura dos días. Después los colgamos boca abajo para que coja su forma característica, y se dejan así toda una noche. Al día siguiente ya pueden embolsarse.

¿A qué lugares lejanos viajan tus panettones?

Ha llegado a todo el mundo: Australia, Canadá, Estados Unidos, China, Sudamérica... Tenemos fotos desde prácticamente cualquier país.

¿Y dentro de España, dónde os compran más?

En Madrid, Barcelona, Sevilla y, sobre todo, en la zona de Alicante, que es donde más cerca estamos y más facilidad hay.

«Buscaba un producto que pudiera viajar, que se pudiera vender fuera de Aspe»

Cuando eras pequeño, el panettone no existía aquí. ¿Qué dulces recuerdas del obrador?

El panettone empecé a hacerlo hace unos doce años. De pequeño comía bizcochos, tortas de almendra, bizcochos borrachos, hojaldres con crema... La torta de manteca que la introdujo mi padre. Era un niño afortunado.

¿Crees que el panettone está desplazando al roscón de Reyes?

No diría que lo está desplazando. El roscón sigue siendo muy importante, sobre todo en esta zona. Nosotros elaboramos muchos para Reyes. Mucha gente compra panettone y roscón.

Al final es tradición. El roscón, el chocolate, el día de Re-

yes... aunque, para mi gusto, el panettone tiene mucho más sabor. Pero la tradición pesa.

El panettone es originario de Italia, ¿también te inspiras en productos de otros países?

Sí, cuando viajas vas cogiendo ideas. Por ejemplo, elaboro el pastel de Belén, que es un dulce típico de Portugal. Es una tartaleta de hojaldre con una crema que se cuece al horno. Nació en la ciudad de Belén, en Lisboa, y le he puesto como siempre mi toque personal.

¿Qué otros productos endulzan vuestro establecimiento en Aspe?

La tarta de almendra y merengue llevamos haciéndola ya varias generaciones con la misma receta familiar, y es muy demandada. La torta de almendra y chocolate, madalenas tradicionales y de sabores, turron artesano elaborado por nosotros, tortas de aceite, las típicas tetas de monja y muchos más.

Contacto

info@juanfranasencio.es

En 2026
seguiremos ofreciendo
la información más cercana
y local, poniendo en valor
a los de **aquí**.



Un nuevo año cerca de ti

AQUÍ®
grupo de comunicación

Jardines tropicales entre naranjos

Nuestras huertas, al menos desde el siglo pasado, cuentan con otras nuevas ofertas, las que supone el cultivo y crianza de frutas exóticas

FERNANDO ABAD

Resolvamos, antes de continuar, qué entendemos por frutas exóticas. La definición más oficial posible nos diría que se trata de aquellas no comunes en las dietas de la zona en que vivimos, y procedente, en nuestro caso, de países con climas tropicales o subtropicales, generalmente de América Latina (Hispanoamérica más otras áreas de América Central o la del Sur), África o Asia.

Un ejemplo paradigmático, plantado ya aquí, sería el aguacate (*'Persea americana'*), también conocido como aguacatero, avocado, curo o palto. Bien es cierto que el de aguacate es un nombre que casa bien con el original, muy descriptivo, de *'ahuacatl'* (literalmente, testículo), en lengua náhuatl, nawa-tlahotl o mexicano. Lo trajo a España el empresario y escritor divulgativo (sobre estos temas) Julián Díaz Robledo, allá por los años cincuenta.

Etiqueta americana

Procedían de Mesoamérica (con el prefijo griego *'mesos'*, intermedio: la mitad de México, parte de Costa Rica, Honduras y Nicaragua, más Belice, El Salvador y Guatemala enteros), y Díaz Robledo comenzó su adaptación en el Rancho California, en Almuñécar (Granada). Aunque el vegetal llegó a la Comunitat Valenciana antes de los esfuerzos del empresario andaluz. Sorprendentemente, ya había aguacates aquí.

Alguien debió traerlos en el bolsillo desde ultramar, porque el estudioso francés Carolus Clusius (vamos, Charles de L'Écluse, 1525-1609), en su obra botánica *'Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatarum historia'* (1576; literalmente, *'Historia de algunas especies raras observadas en toda España'*), habla de aguacates (árboles) en las costas valencianas y alicantinas. En todo caso, la crianza comercial no llegará hasta los setenta del siglo XX.

Por tierras propias

L'Horta Sud (en Alcàsser, Picasent, Silla...), La Safor (como en Gandia), las Riberas Alta (especialmente en Alzira) y Baixa: la crianza del aguacate se extendió por las huertas de la provincia valenciana. También por la Marina Baixa alicantina. Fue sobre todo desde Callosa d'en



Aparte del recurrente y veterano guacamole, el aguacate se presta a multitud de preparaciones culinarias.

Sarrià (también en Altea, La Nucia o Polop) donde iba a arrancar, de hecho, el negocio en la Comunitat Valenciana.

El modelo era, por supuesto, el del empresario Díaz Robledo, pero en estos últimos casos específicos se trataba además de complementar el cultivo de otra fruta exótica, el níspero japonés o, simplemente, níspero (*'Eriobotrya japonica'*), que, pese a los nombres, es oriundo del sudeste de China, aunque sería en Japón donde arraigase, hasta el punto de, más allá de naturalizarse, directamente tomar gentilicio nipón.

Cuestión de nombres

Ironías de la vida, cuanto menos la primera: el cultivo del aguacate en esta comarca alicantina se ha convertido en poderoso rival del dedicado al

níspero, que se tiene como algo más propio, a pesar de que su explotación comercial no comenzaría hasta los sesenta y setenta de la pasada centuria. Bien es cierto que su introducción en huertas callosinas, obra del botánico autóctono Juan Bautista Berenguer y Ronda (1797-1863), peinaba ya canas.

Hay una curiosa segunda ironía: por muchas zonas de la Comunitat Valenciana, sobre todo alicantinas (como en l'Alacantí), se denominaba coloquialmente aguacate al níspero. Pero al final hoy se alerta de que se imponga el fruto mesoamericano. En la campaña 2023-2024, por aquí alcanzamos entre 21.000 a 23.000 toneladas, por debajo de Andalucía (55.682). Pero en nísperos, eso sí, continuamos liderando, con 10.000 toneladas (la media es de 20.000).

Aguacates y nísperos rivalizan en los campos de la Marina Baixa

Zonas productoras

En todo caso, esta zonificación, como la del níspero, resulta bastante común en la Comunitat Valenciana. Así, el quivi, kivi o kiwi, baya comestible de la enredadera *'Actinidia deliciosa'*, original de China, por donde se encuentra muy extendida, y luego trasplantada a Nueva Zelanda, de donde nos llegó esta vez en fechas más cercanas, hacia 2010 y de un modo experimental.

Arraigó en la provincia valenciana, en l'Horta Nord, Camp de Túria y las Riberas Alta y Baixa, así como en la Plana de Castellón. Los últimos datos consignados públicamente, los de 2023, registraban una producción de más de 2.000 toneladas (anotaciones cambiantes, a veces parece que erróneamente

transcritas, incluso las del propio Ministerio), sobre todo de la variedad amarilla Dori, la que se planta, por ejemplo, en Picasent o en Torrent.

Variedad y dificultades

Se trata de un cultivo difícil, que especialmente por estos lares requiere gran inversión (estructuras de sombreo, mallas cortavientos, riego por microaspersión), así que realmente donde triunfa del todo su cultivo y crianza es en las más húmedas Galicia (15.000 toneladas), Asturias (4.000) y Cantabria y el País Vasco (2.500). Pero no acaba aquí nuestra dedicación a la fruta exótica.

Chirimoyas (*'Annona cherimolia'*), lichis (o lechias: *'Litchi chinensis'*), maracuyás (o calalas, chinolas, frutas de la pasión o parchitas: son el fruto de la planta trepadora pasionaria o *'Passiflora edulis flavicarpa'*) o el mango (*'Mangifera indica'*), de origen sudasiático, aunque luego transplantado en América, hacia el siglo XVI, por los portugueses. Pero aún no tienen mucho lugar aquí: este último fruto triunfa realmente en Andalucía y Canarias. Son exóticos, y complicados.

Andalucía y Canarias triunfan aún en la producción del mango

ENTREVISTA> Verónica Garri / Madre de familia numerosa (Elche, 7-noviembre-1976)

«Mi suerte es tener una gran familia»

El Ayuntamiento de Elche concede la Medalla del Bimillenari a la Asociación de Familias Numerosas ASAFA



Foto de familia en la boda de su hija mayor, con Verónica Garri (pelirroja) en el centro de la foto.

M. GUILABERT

Sacar adelante una familia numerosa implica un trabajo constante, organización y creatividad para gestionar la rutina diaria, la alimentación, la educación y los momentos de ocio, y en los tiempos que corren no es nada sencillo manejar aspectos como la economía doméstica.

Estrategias para el día a día

Hemos querido conocer a una familia numerosa ilicitana, compuesta por los padres y cuatro hijos, para saber cómo se vive desde dentro. Desde experiencias personales hasta anécdotas cotidianas, esta entrevista nos muestra a una madre que ha criado a sus hijos, y nos acerca a su vida entre compras, educación, juegos y estrategias para el día a día.

¿Llevar una familia tan grande es un trabajo a tiempo completo?

Sí, yo me he dedicado a cuidar a mis hijos, y eso ya es un

trabajo completo. Si hubiera tenido que pagar a alguien para que los cuidara, no me habría compensado y no habría podido estar cerca de ellos. Ahora ya se han hecho mayores, y los he podido disfrutar siempre. Tengo la suerte de tener una gran familia.

¿Con cuántas dificultades os habéis encontrado en casa para organizaros?

Mi casa tiene tres habitaciones. Los dos chicos en una y las dos chicas en otra. Menos mal que salió bien, dos y dos. También tenemos dos baños por lo que es solo cuestión de organización.

En una familia numerosa, ¿se permiten los gustos distintos a la hora de comer?

Aquí siempre se ha comido en la misma mesa y de la misma olla, y al que no le gusta pues ya sabe lo que toca, pan y lo que pillen.

¿Qué te ha influido especialmente para tener una familia numerosa?

Sobre todo que yo me he criado casi como hija única, porque con mi único hermano me llevaba mucha diferencia de edad. Veía a mis primos que eran cuatro y se lo pasaban pipa. Yo jugaba sola, y siempre quise tener una familia numerosa. Mis hijos tienen amigos que son hijos únicos y les encanta estar en mi casa.

«Siempre se ha comido en la misma mesa y de la misma olla»

¿Has tenido que aguantar muchas preguntas y comentarios impertinentes?

Muchísimas. Desde que si éramos del Opus, o si éramos de otra etnia, o las típicas frases mal intencionadas tipo «¿es que no tenéis tele?»

Hemos tenido cuatro hijos porque hemos querido, y porque las circunstancias han venido así. Pero sí, hemos aguantado muchas impertinencias.

Sufriste un grave accidente de tráfico, ¿qué pasó?

Pues que los que sacaron mi casa adelante y a mí fueron mis hijos: iban a comprar, ponían lavadoras, me ayudaban incluso a bañarme y a vestirme. No hubiera podido salir adelante sin ellos porque mi marido tenía que irse a trabajar.

¿Cómo haces la compra para una familia así?

Haciendo muchos números. Se compra dos veces por semana, y en cada compra unos 150

euros, ósea que saca la cuenta, un dineral. Huevos, unas cuatro docenas a la semana. Patatas, unos cinco kilos, muchos litros de leche, y así con todo.

¿Y cuando llegaban fechas como los Reyes Magos?

He tenido la suerte de que mis hijos siempre han sido conscientes de que éramos muchos, y nunca han sido niños de pedir muchas cosas como otros niños que se pasan el día pidiendo. Han sabido siempre conformarse con lo necesario, y eso me hace sentirme muy orgullosa de ellos.

Durante la pandemia, con todos en casa, ¿cómo lo llevabais?

Nos lo pasamos muy bien ya que estamos muy acostumbrados a estar en casa, porque no es fácil salir por ahí con tanta familia. Las salidas a comer o al cine se reservan para cumpleaños y momentos especiales. Practicamos mucho los juegos de mesa y mis hijos siempre han jugado mucho entre ellos.

El único que lo pasó mal fue mi marido que es aficionado a la pesca y no podía salir, los demás genial.

¿Recibís algún tipo de ayuda o pertenecéis a alguna asociación?

Sí, sobre todo para el agua, luz, IBI, y estamos en la Asociación Alicantina de Familias Numerosas (ASAFA).

ciación Alicantina de Familias Numerosas (ASAFA). Les estoy muy agradecida por la información que ofrecen, sobre todo las ayudas que se pueden solicitar, desde trámites con la Generalitat hasta soporte para necesidades de las familias.

Además, se organizan encuentros y actividades donde los niños disfrutan, y los padres comparten experiencias y confidencias. Yo también he colaborado como voluntaria, ayudando en tareas solidarias, lo que me permite mantenerme conectada con otras familias y con la comunidad.

Por último, si tuvieras que definir lo que es para ti tu familia numerosa ¿qué dirías?

La familia numerosa es un ecosistema de amor multiplicado, donde cada risa es un eslabón, y el caos es nuestra coreografía perfectamente sincronizada.

«No notamos la pandemia porque estábamos muy acostumbrados a estar en casa»

«Sufrí un grave accidente de tráfico y no habría podido salir adelante sin ellos»

16 de enero**TOON STORY**

Por la Film Symphony Orchestra.

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 44 a 57 €**MÚSICA**
TORREVIEJA | V: 20 h**17 de enero****ESENCIA**

Pierre y Cecil, dos viejos amigos, se reencuentran después de muchos años. Su conversación, entremezclada con recuerdos y reflexiones, está atravesada por la espera de un misterioso autor que nunca va a llegar. ¿O quizás ha estado presente desde el principio?

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €**TEATRO**
ALICANTE | S: 19 h**MUERTA DE AMOR (danza)**

Esta obra es un espacio donde conviven los deseos que se nutre de los anhelos del pasado, y los sentimientos pueden recuperarse. En esta nueva creación Manuel Liñán busca el sustento a través de la emoción y la carne, un viaje que lo invita a descubrir la necesidad del ser humano por relacionarse, el acercamiento entre los cuerpos, lo que los impulsa y sus consecuencias.

.CANTUESO.
ORO

• est. 1867 •

**10
ENERO****BLANCANIEVES Y EL ESPEJO MÁGICO (musical)**

Nueva versión del clásico cuento de Blancanieves en la que se introducen nuevos personajes para dar un giro inesperado a esta conocida historia. También añade elementos novedosos, como el poder de Maléfica de traer personajes de otros cuentos para ayudarle en su equivocada búsqueda de la belleza exterior.

Esta fantasía musical, con canciones totalmente originales, destaca los valores sobre la apariencia, la bondad sobre la soberbia y realza que el bien debe triunfar siempre sobre el mal.

Auditorio (pza. Almàssera, 1).
Entrada con invitación previa.**MÚSICA** | LA NUCÍA | S: 18 h

Un espectáculo que cuenta con 12 artistas en escena, que serán los encargados de guiarnos por este pasaje coreográfico, con carácter de copla, que apunta a diferentes atmósferas: el deseo, la fantasía, la provocación.... necesidades queemanan de nuestra propia intimidad, de nuestro cuerpo, y hacen sostener nuestra energía vital.

Teatro Chapí (c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 15 a 25 €**OTROS**
VILLENA | S: 19 h**INOLVIDABLES**

Por Lucía España (voz) & Pedro Contreras (piano).

Teatro Municipal (pza. Miguel Hernández, 3).
Entrada: 10,50 a 12,75 €**MÚSICA**
TORREVIEJA | S: 20 h**22 de enero****ODISEAS**

Espectáculo con el público en el escenario, que debe llevar su móvil cargado, en el cuál explora temas relevantes para los jóvenes de hoy en día como la identidad, la tecnología y las relaciones personales, que afectan transversalmente a los adultos, y reflexiona sobre nuestra responsabilidad ante los retos que afrontan hoy en día.

Teatro Calderón (pza. Espanya, 14).
Entrada: Consultar.**TEATRO**
ALCOY | J: 19 h**ENCORDADOS**

Con Verónica Rubio (violonchelo) y Juan Carlos López (guitarra).

Teatro Chapí.
Entrada: 5 €**MÚSICA**
VILLENA | J: 20 h**23 de enero****PRAGA**
ADDA SIMFÓNICA ALICANTE

Dirigido por Rune Bergmann.

ADDA.
Entrada: 22,40 a 45 €**MÚSICA**
ALICANTE | V: 20 h**23 y 24 de enero****XII FESTIVAL DE CORTOS**
LA NUCÍA

Proyección de cortos muy premiados, muy aplaudidos en festivales internacionales, de producción española y de diferentes géneros, muy creativos y originales. Este festival acerca lo mejor del cortometraje español, con cortos galar-

www.noaracompany.com

NOARA
Company

donados en los Premios Fugaz y en diferentes países y continentes.

Auditorio.
Entrada libre.

OTROS
LA NUCÍA | V y S: 20 h

25 de enero

TANA (MADRIGUERA) (danza)

Mientras observan la naturaleza que las rodea y los animales que la habitan, las dos protagonistas se sumergen en su entorno natural: los movimientos sinuosos de la oruga, la majestuosidad del oso, la lentitud del caracol. Cada detalle de la naturaleza se convierte en una inspiración.

Con la ayuda de esculturas de tela y tejidos ligeros, dan vida a paisajes fantásticos buscando su posible 'madriguera'.

Teatro Arniches.
Entrada: 6 € adultos / 4 € niñ@s

NIÑ@S Y MÁS
ALICANTE | D: 11:30 y 12:30 h

CASANOVAS ORQUESTA



Música e instrumentos del mundo.

Teatro Municipal.
Entrada: 10,50 €

MÚSICA
TORREVIEJA | D: 12 h

LA RATITA PRESUMIDA (teatro)

Como en el cuento clásico, una ratita que está limpiando la puerta de su casa se encuentra una moneda y con ella se compra un lazo para acicalarse. Se produce a continuación el conocido desfile de personajes: un pato, el burro, el perro, el cerdito y el gallo.

**10
ENERO**



Espectáculo de humor gestual en el que, en formato documental teatral, conoceremos mejor y aprenderemos a respetar y valorar a nuestros pequeños vecinos invertebrados.

Una obra de teatro que sorprende por su colorido y por su ritmo y que, además, enseña a los niños la

importancia de cuidar el medio ambiente.

Teatro Chapí (c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 6 €

NIÑ@S Y MÁS
VILLENA | S: 18:30 h

de ser toda una aventura. ¿Quién no ha buscado alguna vez su lugar?

Teatro Cervantes.
Entrada libre.

NIÑ@S Y MÁS
PETRER | V: 18 h castellano
y 20 h valenciac

31 de enero

VERMUT Y POTAJE CON MAUI (flamenco)



"Es la hora del vermut". elegante expresión y maravillosa excusa para provocar un encuentro, una inspiración, unas risas, una agustera y un "abrir el apetito" sin igual. No hay momento más sublime que paladear el amargo dulzor de este elixir; bien lo supieron Dalí, Oprah Winfrey, Frank Sinatra o tu propio abuelo. Y no hay vermut por derecho sin su aperitivo posterior...

Encendiendo fogones, apagando estreses, delantal puesto, avíos preparados, cucharón a mano... ¡¡Que comience la ceremonia!! Y en un momento todo se impregnará de un aroma que es un ole tu alé, de potaje.

Teatro Castelar.
Entrada: 12 a 15 €

OTROS
ELDA | D: 18 h

EN MITAD DE TANTO FUEGO

A partir de la figura de Patroclo, compañero de Aquiles, se combinan voces del pasado y del presente en un montaje basado en la Ilíada y otros textos, acercando una obra esencial de la literatura griega.

Teatro Cervantes.
Entrada: 12 €

TEATRO
PETRER | S: 19:30 h



PABLO LÓPEZ



30 de enero

LLOC (teatro)



En la Europa de 1930 vive Froufrou, una peculiar protagonista con TEA, rodeada de sus libros y pensamientos. Para ella, encontrar un lugar en el mundo es un reto casi imposible.

Interactuar con alguien desconocido, crear un círculo de amistades o hacer una tarea aparentemente sencilla pue-

**Tú creas
la magia**

ecoland
l'aljub



**FIN DE AÑO
AUSTRALIANO**
DÍA 31 DE 12H A 14H

**Del 5 de diciembre al
4 de enero** descubre
cómo el reciclaje y
tu creatividad se
transforman en una
aventura. ¡Atrévete
a soñar!

Más info



C/ Jacarilla 7, 03205 Elche
ccaljub.com

ALC ✕ ELX



El roscón: de las Saturnales romanas al ritual cristiano del rey Felipe V

A pesar de que llevamos toda la vida saboreándolo el día de la Epifanía, su origen no es español sino francés, siendo importado por los Borbones

JORGE BRUGOS

Si bien es cierto que tradicionalmente la Navidad se celebra a finales de diciembre, la realidad histórica que destacan algunos teólogos, como Benedicto XVI, sitúa el nacimiento de Jesús al principio del otoño.

A juzgar por la visita de los pastores al establo, la escena se habría producido en plena época de pastoreo, un indicativo que se aleja de las frías noches invernales.

Saturnales cristianizados

La elección de la fecha del 25 de diciembre para la celebración cristiana tuvo un propósito estratégico: seguir la tradición de las festividades romanas. Antes de la llegada del cristianismo al Imperio, en estas mismas fechas se celebraban las Saturnales, grandes fiestas y banquetes en honor al dios Saturno.

En estas celebraciones, además de una ingente variedad de manjares, se preparaban unas tostas dulces que, con el tiempo, se convertirían en el origen del actual roscón de Reyes.

Epifanía antes del roscón

Antes de que este postre se asentara como el broche de oro de la Navidad, en la historia moderna de España no se concebía otro dulce para celebrar el Día de la Epifanía. Sin embargo, en épocas anteriores, la costumbre era distinta. Para saciar el apetito de glucosa, se optaba por mazapanes y figuritas de almendra, especialmente en las regiones con una fuerte tradición conventual.

También acompañaban las celebraciones con frutas secas y confitadas, además de variedades de turrones primitivos. Y es que, a pesar de que este producto estrella ha evolucionado enormemente, ya en tiempos de Al-Ándalus se consumían tabletas hechas con frutos secos.

La llegada borbónica del dulce

Con la expansión del cristianismo, las fiestas paganas, como las Saturnales, se fueron cristianizando. El primitivo alimento de la tosta con dátiles



que disfrutaban los romanos en sus banquetes se trasladó y adaptó al día de la Epifanía.

No obstante, el roscón tradicional que conocemos hoy en día tuvo una implantación tardía en España. No fue hasta el siglo XVIII, de la mano de la dinastía borbónica y el exigente paladar de Felipe V, cuando la costumbre se importó desde Francia. Con el tiempo, este bollo se asentó definitivamente como el dulce tradicional para despedir la Navidad el 6 de enero.

De las tostas al paciente amasado

Con el paso del tiempo y el asentamiento de las nuevas costumbres importadas desde el país galo, las viejas tostas con dátiles y otros frutos evolucionaron hacia el amasado es-

ponjoso y escarchado que es el roscón de Reyes actual.

Su preparación requiere una masa dulce y elevada, enriquecida con huevo y mantequilla y perfumada con agua de azahar, la esencia que se extrae de la flor del naranjo. En ese juego culinario de texturas y sabores se esconde el verdadero desafío: el azar. El afortunado que encuentre el premio de la figura debe ser tratado como rey por un día; mientras que quien se tope con el haba, tendrá la mala fortuna de correr con el gasto del dulce el año siguiente.

Innovación y vanguardia en los ochenta

Propio de una época en constante evolución, los ingredientes y la preparación del roscón también han ido variando. Si en un principio se consumía preferentemente el tra-

dicional o clásico -sin relleno, ideal para mojar en una taza de chocolate caliente-, ahora es muy habitual encontrar un sinfín de variedades.

La veda la abrieron en su momento el roscón de crema y el de trufa, y a partir de ahí se ha abierto una ventana de Overton culinaria que hace posible casi cualquier combinación de sabor. En las últimas actualizaciones del catálogo, destacan innovaciones que llegan hasta el chocolate Dubái.

Tributo alicantino

En estos experimentos culinarios de mezcla de sabores, no podía faltar el relleno de turrón de Jijona, que combina lo mejor de dos mundos.

Desde finales del siglo XX, especialmente en las décadas de 1980 y 1990, diversas pastelerías tradicionales de Jijona

optaron por aprovechar el tirón de la denominación de origen del producto navideño por anotonmasia. Esta variedad se presenta de dos formas: Turrón duro, acompañando o con trozos en el interior de la masa y crema de turrón blando en sustitución de otros rellenos de textura similar, como la nata o la trufa.

Como una especie de tributo a sus orígenes más primitivos -aquellas tostas de las Saturnales condimentadas con dátiles-, en la zona de Elche es también típica la preparación del dulce con el sabor natural de este fruto tan valioso para la tierra ilicitana. Esta variedad, de sabor profundo, suele estar destinada a un mercado gourmet.

Rey de reyes

La relevancia de este dulce es tal que, en los últimos años, se han ido celebrando diversos concursos para premiar al mejor roscón de reyes, tanto a nivel nacional como con categorías específicas en diferentes regiones de nuestro país, asegurando así que la tradición se mantenga viva, deliciosa y en constante evolución.

Los romanos fueron los pioneros en cocinar el producto primitivo en sus banquetes

Felipe V fue el monarca que importó la receta de la repostería francesa

Desde finales de los 90 se empezó a utilizar el turrón de jijona como relleno

Papeles mordaces desde la 'terreta'

Semanarios, mensuales, diarios y otras muchas publicaciones satíricas triunfaron en la Comunitat Valenciana entre el XIX y principios del XX

FERNANDO ABAD

Aguantó, ciertamente que aguantó, 'La traca', una de las revistas satíricas pioneras en la Comunitat Valenciana. Nada menos que desde 1884 hasta 1938, para resucitar después de la guerra civil (1936-1939) como suplemento de la publicación fallera 'Pensat i fet' (1912-1972), hasta 1970. Desde el reinado de Alfonso XII (1857-1885) hasta el franquismo, quedándose a las puertas de la democracia.

Y aún hoy constituye un valiente ejemplo de revista satírica editada desde la hoy Comunitat Valenciana. Publicaciones generalmente comandadas (o iniciadas, cuando duraban mucho) por audaces periodistas-editores. Al principio, los valencianos Manuel Lluch i Soler (1859-1895), escritor, periodista y perito agrario, y Luis Cebrián Mezquita (1851-1934), quien, además de literato y cronista, añadía la medicina.

Colaboradores destacados

Miembros eran de la asociación cultural valencianista Lo Rat Penat, fundada en 1878 y en los equipos impulsores, entre otras iniciativas, de actividades como la Gran Fira de Juliol o Feria de Julio. Tocan también los tiempos de movimiento artístico, cultural y literario de la Renaixença (renacimiento), surgido entre mediados y finales del XIX. El fermento ideal para montar una revista así, con textos y elementos gráficos.

Hubo otros impulsores, como el escritor, empresario y periodista Vicent Miquel Carceller (1890-1940), valencianista y anticlerical, a quien la guerra civil, o más bien la posguerra, inmoló, fusilado en Paterna. Admirador de Vicente Blasco Ibáñez (1867-1928), quien, por cierto, colaboraría en 'La traca', su época iba a ser la que asentó especialmente este título, plantándolo en las enciclopedias.

Rechufla nacional

Por supuesto, no fue, ni mucho menos, la única. Por estas tierras, esa misma 'rechufla' que



'La Traca' es aún, sin duda, el más famoso ejemplo de las publicaciones satíricas lanzadas desde la Comunitat Valenciana.

impregna fallas y hogueras iba a dar para mucho, en tales casos. Más en un país hasta ahora rico en publicaciones satíricas de una u otra filiación ideológica. En el caso valenciano, se recuerdan por una gran riqueza gráfica; en el alicantino, por servir de ventana a la realidad sociopolítica local. Se han espejado siempre en la producción nacional.

Títulos como 'La ametralladora' (1937-1941), 'La codorniz' (1941-1978), 'Hermano lobo' (1972-1976), 'El papus' (1973-1986), 'Por favor' (1974-1978), 'El jueves' (1977, aún activa) u 'Orgullo y satisfacción' (2014-2017) podrían ser los más famosos. Además, con autores de aquí, que he-

redan unas de otras. Como Edgar Neville (1899-1967), ligado a Alfafar, o Ricardo García López, o sea, K-Hito (1890-1984), al barrio alicantino de Benalúa y su hoguera.

Otros títulos

Las diferentes y sucesivas censuras acabaron, por decirlo de alguna manera, 'institucionalizando' el pseudónimo, aunque los períodos más permisivos permiten comprobar cómo lo más granado, a uno y otro bando, de la literatura, el dibujo y hasta el diseño fueron colaborando en estas publicaciones bilingües, con el recurso del habla popular. Eso sí, 'La traca', con ser la más famosa, no fue la primera.

No podríamos olvidarnos, desde València, de 'El diablo predicador' (1820-1821), solo con texto y con su título tomado de una obra teatral, 'El diablo predicador y mayor contrario amigo', del sevillano Luis Belmonte Bermúdez (1587-1650); o 'La cimitarra del soldado musulmán' (1822); del mismo año, 'Las espabiladeras', dedicada tanto a lo local como lo nacional; o 'El atanás' (1936-1937), un diario que ya incluye imágenes satíricas contra el poder.

Pocas revistas

Desde la provincia alicantina, el asunto se espejaba bastante en el modelo valenciano, que a su vez tenía muy en cuenta lo publicado

Esa misma 'rechufla' que impregna fallas y hogueras iba a dar para mucho

en materia satírica en Madrid y Barcelona, especialmente. Eso sí, por Alicante se tendía más a la sátira local, y las ilustraciones, a decir de los entendidos, resultaban de menor calidad gráfica en general, aunque no por ello habían de ser menos expresivas.

Menos prolífica, eso sí, resultó la producción editorial al respecto, en muchos casos casi literalmente flores de un día con más bien escasa distribución. Se entiende, pues, que cualquier otra anotación esté tapada mediáticamente con la existencia de un medio cuya fama, pese a su adscripción temática generalmente local, como mucho provincial, trascendiera incluso las fronteras domésticas. En concreto 'El tío cuc'.

El gran editor

Si 'La traca' eran Manuel Lluch y Luis Cebrián Mezquita, o Lluch, Cebrián y Vicent Miquel Carceller, la publicación alicantina iniciada entre 1914 y finalizada en 1936, con el comienzo de la guerra civil (hasta 1939), fue sobre todo y ante todo su fundador, el inquieto Josep Coloma i Pellicer (1875-1936), quien se compenetraba tanto con su publicación que cuando falleció, por problema cardiovascular, esta murió también con él.

Comenzó como impresor este ante todo periodista valencianista y republicano; estuvo ligado también a otras publicaciones satíricas, como El Cacauero, El Nano de Xixona, La Granera o Milord Quico; fundó también el diario 'El popular', y su revista-personaje gozó, aún lo hace, de muchas resurrecciones. Así, en el 'llibret' de la hoguera Pla del Bon Repòs ('Clàssics foguerers', 2005) o, desde otro frente ideológico, los 'Diálogos del tío cuc', libro de 2002 de Juan Carlos Tur Ayela (1932-2022).

Diferentes y sucesivas censuras acabaron 'institucionalizando' el pseudónimo

Generalmente estaban comandadas por audaces periodistas-editores

Nuestros peculiares Años Nuevos

Entrar en otra tanda de 365 días tiene sus especificidades políticas, sociales y hasta climáticas

FERNANDO ABAD

Vida nueva. Que lo pide el año nuevo, o así ha sido siempre, dicen. Solo que hasta principios del XVII en Occidente podíamos empezar nuestra tanda de doce meses en 1 de enero (Circuncisión del Señor), 25 de marzo (Anunciación), 1 de abril (equivalente a la Pascua) o 25 de diciembre (Navidad). Por estos lares, solía ser por la Anunciación.

Desde 1582, el calendario gregoriano, con sus ajustes (como suprimir aquel año, como quien no quiere la cosa, los días del 5 al 14 de octubre), iba a cambiarlo todo. Aunque en los reinos, ducados y demás de la Corona de Aragón el asunto tardó poco en asentarse. Por estas tierras, entre 1600 y 1601 tocará enero. Y festejos.

Pasado francés

Inspirándose en los cotillones (enaguas o faldas, de 'cotte', túnica) franceses, bailes sociales aristocráticos con bolsas de accesorios festivos incorporados, llegarían los fines de año actuales, más populares; algunos, botellones sin más. Los cotillones nacieron con el siglo XIX y, a finales de este y comienzos del siguiente, se establecieron como modelo de celebrar la Nochevieja.

No tardaron en traspasar fronteras y, acompañados de la cena y desde comienzos de la centuria (muchas referencias marcan el 1909) lo de tomar doce uvas, del Valle del Vinalopó, por doce campanadas, instaurarse hasta cumplir un panorama nocheviejense de por aquí, cuando en València ciudad, en las dos primeras décadas, cafeterías y teatros llenaban, y se improvisaban charangas callejeras para saludar el nuevo año.

Músicas festivas

Alicante ciudad no le iba a la zaga. Zarzuelas, sainetes, bailes. Todo parecía alegría en aquella España que desde diciembre de 1874 vivía, en lo político, bajo la restauración borbónica (Alfonso XII, 1857-1885; la regente María Cristina, 1858-1929, y Alfonso XIII, 1886-1941), hasta el 14 de abril de 1931, al declararse la Segunda República. Eso lleva, claro, a sus mareos: republicanos y monárquicos se tensarán con las elecciones municipales de enero de 1901.



Qué serían unas fiestas navideñas, con su correspondiente Año Nuevo a continuación, sin los deseos correspondientes para pedir el aguinaldo | Archivo Municipal de Alicante

Bueno, la música amansa a las fieras: en enero del siguiente año se interpreta por primera vez el himno de la capitalina Alicante con letra, cantada por el Orfeón Alicante. Por cierto, que el 6 de enero de 1901 fue la fecha elegida por Vicente Blasco Ibáñez (1867-1928) para publicar su relato sobre

el dragón del Patriarca, o sea, el cocodrilo que el rey del Perú regaló a San Juan de Ribera (1532-1611).

Entradas borrascosas

Pero no todos los eneros, los Años Nuevos, saludaron a la hoy Comunitat Valenciana amablemente. Así, el 21 de

enero de 1911, un devastador temporal de levante desatado contra las costas españolas segó la vida de al menos 140 marineros, 56 en nuestras orillas. Y es que esto de las tempestades nos saludó más de una vez. Siempre a lo espectacular, como el 11 de enero de 1960.

Cafeterías y teatros llenaban en València ciudad a comienzos del XX

Tomar doce uvas del Valle del Vinalopó se añadió al francés cotillón

Un temporal en nuestras costas en 1911 segó las vidas de 56 marineros

València ciudad, su zona metropolitana y buena parte del resto de la provincia amanecieron de blanco, con nieve cuajada. Lo del Belén, que había llegado después de Reyes, y la última vez, por cierto, que se recuerda una nevada así en la ciudad del Túria. En Alicante capital esto se había dado el 26 de diciembre de 1926, la 'nevà grossa' (nevada gorda).

Celliscas sorpresivas

Nevar lo que se dice nevar, que se queda su tiempo ahí, en calles, plazas y patios, también nevó en enero por tierras alicantinas, el 22 de 1914, pero no con esta magnitud. Vale, salímos en casi todas las fechas desde la Navidad (en una, en diciembre, entrábamos) y, pese a cebarse en la gente, esto queda hoy en una anécdota que, desde las fotos, hasta resulta entrañable.

Con otros hechos los asuntos no fueron así. Los Años Nuevos de 1937 al 1939 pillaron a la ciudadanía española, y la de estas tierras no fue excepción, con una Guerra Civil (del 17 de julio de 1936 al 1 de abril de 1939), a la que siguió una posguerra con cartillas de racionamiento hasta abril de 1952. Esto nos retrajo a los hogares, pero persistieron, hasta donde se podía, las costumbres.

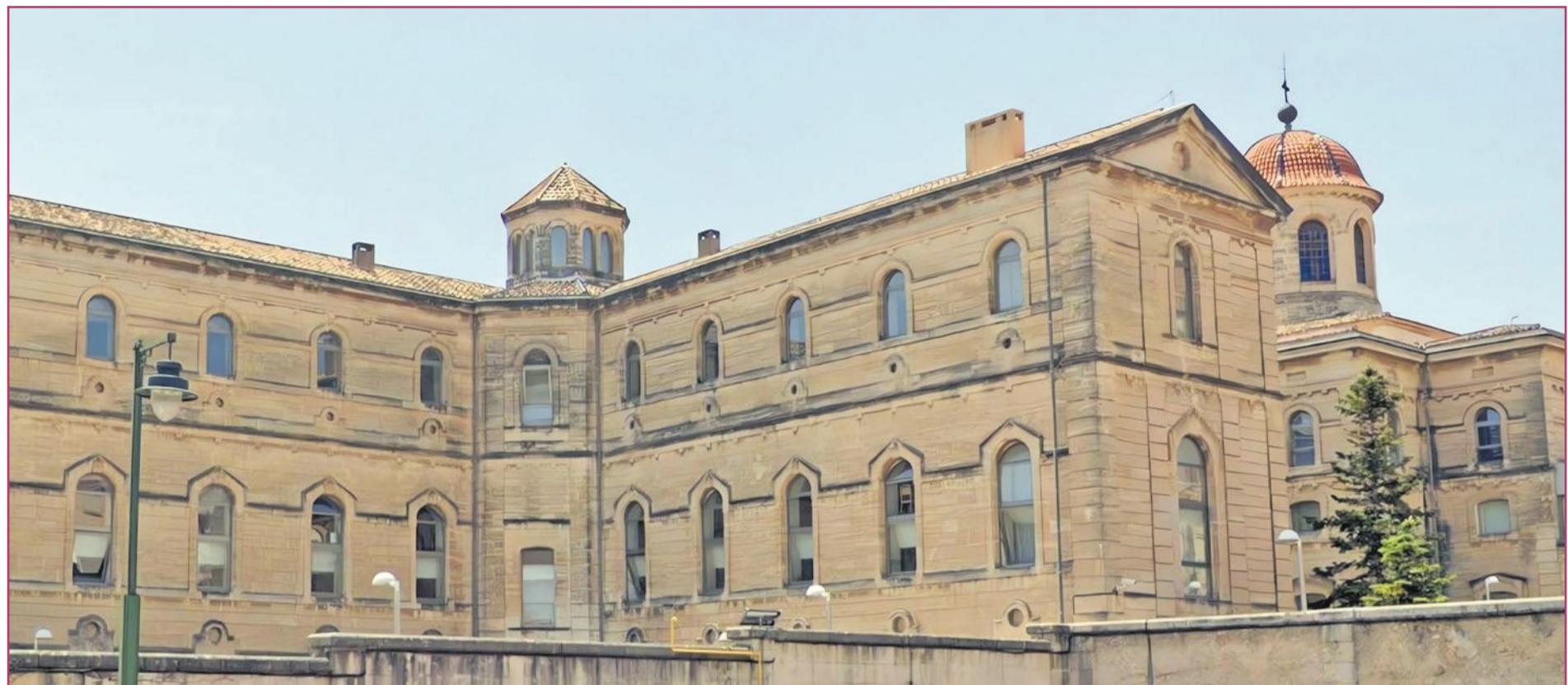
Campanadas a medianoche

Doce campanadas, doce uvas. Feliz Año Nuevo, que, desde el desarrollismo de finales de los cincuenta y comienzos de los sesenta, se potenció. Para el Año Nuevo de 1983, ya teníamos Estatuto de Autonomía, que había entrado en vigor el 10 de julio del 1982. Y unas costumbres bien trabadas, con campanas resonando desde la Puerta del Sol madrileña y retransmitidas desde hace tiempo.

Vía radiofónica oficialmente (antes hubo al menos una en 1922) desde 1933, televisiva desde 1962, aquella ceremonia se instaló en nuestras vidas: plazas de ayuntamientos, calles importantes, nos sirven si no queremos quedarnos en casa... Bueno, menos desde 2020 a 2022, que tuvimos que ser pandémicamente hogareños. ¿Y este mismo Año Nuevo? Como todos, se presenta bien cargadito de noticias para que trabajemos los periodistas.

Memorias curativas del médico Galeno

Queda desperdigada por nuestra Comunitat Valenciana una pequeña huella de hospitales que fueron y que, siglos después, todavía son



Un geriátrico que antaño fue uno de los más veteranos hospitales de la hoy Comunitat Valenciana, el alcoyano Civil de Oliver.

FERNANDO ABAD

Corría el siglo XVI, segunda centuria de la Edad Moderna (XV al XVIII), el “de los descubrimientos” (el océano Pacífico o mar del Sur, Uruguay y el Río de la Plata, el Amazonas, Canadá, la Florida, Hernán Cortés desatado allende los mares) y, aunque al aragonés Miguel Servet (1509-1553) lo quemaban (no por descubrir la circulación pulmonar, como se invoca, sino por sus opiniones teológicas), la medicina avanza.

Tocaba humanismo médico, corriente renacentista (XV al XVI) alejada de la superstición que comienza a abrazar la razón, traduciendo además los tratados de autores clásicos (griegos y romanos). Y en las universidades se trabajaba a partir de disecciones reales. Algunas corrientes, como la encabezada por Paracelso (1493-1541), se aferrarían a la medieval alquimia, pero combinada con ciencia ‘moderna’. En ese clima, se fundaba en València el Hospital General y Real.

Restos museabilizados

Aunque el viejo edificio es un interesante cúmulo de restos museabilizados al aire libre, contenido en el campus del Hospital General Universitario de València (podemos decir que su denominación actual), su continuidad operativa lo convierte, posiblemente, en el más anti-

guo, en marcha, de la Comunitat Valenciana. Y arrancaba en realidad mucho antes, puesto que en verdad era la continuación, en cierta manera, del denominado “hospital de los locos”.

También conocido como el “hospital de los inocentes” del padre Jofré (Juan Gilabert Jofré, 1350-1417), aquel edificio de 1409 resultó destruido en un incendio. El resultado ha sido el de haber ido convirtiéndose en un complejo sanitario que, además de referente en el ámbito nacional en lo puramente hospitalario, lo hizo también en el campo docente, adscrito a la Universitat de València, fundada en 1499 y entonces el Estudi General.

Controles españoles

En España, la medicina no se había quedado a la zaga. De hecho, formaba parte de la terna de carreras más cursadas, junto a derecho y teología. Dejaban atrás su pasado, importante en su tiempo, de centros monásticos dedicados a la caridad para enfocarse al concepto

de espacio para curarse, si se puede, y la consiguiente reintegración social de la persona antes enferma.

Tras establecerse en 1477 en Castilla, durante el reinado de Isabel I (1451-1504), futura Isabel la Católica, el Real Tribunal del Protomedicato (órgano colegiado y supremo destinado a controlar las profesiones sanitarias y su acceso a estas, además de la formación y la ética laboral), iba a ser a partir del XVI cuando comenzó a funcionar a pleno pulmón el citado control institucional.

Dietas y humores

Sistema de controles que, por cierto, iba a exportarse también a las colonias. Así, los protomedicatos (como en el anterior caso: tribunales para vigilar el ejercicio de las profesiones médicas) fundados desde 1570. Desde ambas orillas oceánicas, y desde y en los nuevos hospitales (del latín ‘hospitale’, casa de huéspedes), se iba a incidir a partir de ahora, peor o mejor, en nuevos temas.

Tales como dietas, equilibrio de humores (de la teoría hipocrática de los cuatro líquidos corporales o humores: la bilis amarilla y la negra, flema y sangre), salubridad (también urbana), prevención. Ya estaba muy avanzado para cuando el siguiente hospital de nuestra lista, el alcoyano Civil de Oliver, construido entre 1868 y 1877 bajo la dirección del maestro de obras, artesano y decorador barcelonés Gerónimo o Jeroni Granell.

Edificios alcoyanos

Cabe decir de este académico y sobrio edificio en forma de T, con pabellones laterales, que aún está activo, aunque como centro geriátrico, el Novaire Alcoy, actual Domus-Vi, con entrada por Nofre Jordà u Onofre Jordán (1510-1570, médico humanista y filósofo alcoyano), aunque desde la plaza dedicada al dramaturgo, periodista y poeta Gonçal, o Gonzalo, Cantó (1859-1931) se obtiene una impresionante vista del complejo.

Pero esto ha sido un muy breve listado de los hospitales más clásicos que, en la Comunitat Valenciana, de un modo u otro aún continúan activos. ¿Nos dejamos más en el tintorro? Por ejemplo el Hospital Provincial de Alicante, del siglo XIX, iba a transformarse en el actual Museo Arqueológico (antes Provincial) de Alicante, el Marq, desde el 2000.

Diferentes ubicaciones

Bien es cierto que, tras cerrar el hospital, en 1991, en 1997 se ubicó un centro de salud, pero su labor principal ya no es sanitaria, sí divulgativa. Todo el complejo, diseñado por el laureado y recurrente arquitecto alicantino Juan Vidal Ramos (1926-1929), recogía el testigo del antiguo hospital San Juan de Dios alicantino, del siglo XIV y que deambuló luego por varias sedes.

La Orden, en realidad, lo gestionó desde 1653, y su dirección en el casco antiguo, en el XVIII, fue la más estable, hasta la demolición del último edificio, en 1840. Al menos, el del Padre Jofré, aunque desterronado, iba a verse finalmente deglutiido, como el General y Real, por el actual Consorcio Hospital General Universitario de València. En el fondo, una manera de continuar viviendo plenamente artes y oficios galenos.

Época de humanismo médico, corriente alejada de la superstición

A partir del XVI comenzó a funcionar totalmente el control institucional

Triunfaba la teoría hipocrática de los cuatro líquidos corporales o humores

ENTREVISTA> Mariano Tarí / Presidente de la Asamblea Amistosa Literaria 'Jorge Juan' de Elche (Elche, 17-noviembre-1955)

«Es inconcebible que en nuestros colegios no se estudie a Jorge Juan»

Varios ilicitanos han fundado una nueva 'Asamblea amistosa literaria' a similitud de la ya existente en Novelda

DAVID RUBIO

Jorge Juan Santacilia fue uno de los hombres más importantes de España en el siglo XVIII. A lo largo de su trepidante vida ejerció como científico, ingeniero naval, marino de la Armada Española, diplomático e incluso de espía en diferentes etapas.

Ahora un grupo de ilicitanos han constituido una 'Asamblea Amistosa Literaria' dedicada a la figura de este distinguido noveldense. Al frente de esta nueva asociación cultural se encuentra Mariano Tarí, doctor en Química cuya trayectoria profesional ha estado ligada fundamentalmente al sector del calzado hasta su jubilación.

¿De dónde viene tu devoción por Jorge Juan?

Hasta hace unos cinco años realmente Jorge Juan me sonaba por la calle que tiene dedicada en Elche y poco más. Hasta que una amiga me regaló el libro 'El espía del rey' de José Calvo Poyato, que es una historia novelada sobre una parte importante de su vida. A raíz de eso me interesó mucho y cuando más leía sobre él... más me enganchaba.

Además, resulta que toda su familia materna era de Elche. De hecho, Jorge Juan se quedó huérfano de padre a los tres años, y desde entonces estuvo viviendo aquí hasta los seis años que se mudó a Alicante con su tío. Ya a lo largo de su vida adulta regresó en varias ocasiones para visitar a su madre.

¿Cómo te ha surgido la idea de crear esta asociación cultural?

Pues porque, a pesar del gran vínculo que tiene Jorge Juan con Elche, prácticamente nadie le conoce. Pasa algo parecido en Alicante, a la gente le suena por el instituto y poco más.

En realidad, la primera 'asamblea literaria amistosa' fue creada en 1755 por el propio Jorge



Mariano Tarí, tercero por la izquierda, con la junta directiva de la Asamblea Amistosa Literaria de Elche.

Juan en Cádiz. Perduró durante años incluso después de su fallecimiento. Y hace unos años se recuperó esta iniciativa en Novelda.

Por eso ahora nos hemos juntado seis personas que pensamos que sería buena idea crear otra en Elche. Tenemos muy buena relación con la noveldense, y además en otras partes de España están surgiendo iniciativas similares. Ojalá también se constituya otra asamblea en Alicante.

Para quien no lo conozca aún, ¿por qué Jorge Juan tuvo tanta trascendencia en su tiempo?

Jorge Juan vivió durante la época de la Ilustración y tuvo una educación muy rica al estar en la Orden de Malta y la Escuela de Guardiamarinas de Cádiz, que eran de lo mejor de Europa. Aquí se instruía a los alumnos tanto en temas técnicos como

en lo social. Por eso él sabía mucho de matemáticas o de astronomía, al mismo tiempo que se desempeñaba perfectamente en un salón de baile. Era un sabio tanto de la ciencia, como de la vida.

Quizás su mayor fuerte es que no solo fue una persona polifacética que tocó diferentes ramas, sino que además todo lo que hacía... lo hacía bien. De hecho, le llamaban el 'Euclides español', porque hasta daba clases a sus propios compañeros de la escuela. Iba sobrado (risas).

¿Cuál dirías que fue su gran logro vital?

En aquella época había una gran discusión entre La British Society de Londres y el Lycée Français de Culture sobre si la tierra era una esfera perfecta, o

si estaba achatada. Por eso los franceses formaron una expedición para medir el arco de meridiano desde Laponia y Ecuador.

Sin embargo, como para el segundo viaje necesitaban entrar en el Imperio Español, el rey Felipe V les exigió incluir a dos científicos españoles. Y uno de los seleccionados fue Jorge Juan, con tan solo diecinueve años.

Al principio los franceses le ningunearon, pero Jorge Juan superó todas las expectativas y acabó siendo muy importante en la toma de las mediciones que demostraron que la Tierra es achatada por los polos. Gracias a esto se pudo cartografiar nuestro planeta, y se desarrollaron los meridianos y paralelos.

Posteriormente también se dedicó a modernizar la Armada, actuó de espía en Reino Unido,

negoció un importante tratado con Marruecos... ¿Cómo es posible que no le hayan hecho todavía una película a este hombre?

Desde luego tuvo una vida de película. Sus experiencias fueron tan variadas e interesantes tanto a nivel nacional como internacional, creo que incluso daría para una serie de muchos capítulos en Netflix (risas).

Tampoco se estudia demasiado su figura en los colegios e institutos de la provincia, ¿no?

No, y esto es algo inconcebible. Precisamente uno de nuestros principales retos es impulsar el conocimiento de Jorge Juan entre los jóvenes. De hecho, tenemos a dos profesores de matemáticas e historia que ya están realizando iniciativas en sus institutos. Porque como fue un hombre tan polifacético, su legado se puede estudiar a través de varias asignaturas.

Hemos constituido un grupo de trabajo específico para darle a conocer entre la población de diversas formas. Porque nuestra actividad no debe reducirse simplemente a dar conferencias.

Por cierto, hace años que el Ayuntamiento de Elche tiene una escultura de Jorge Juan... pero nunca se ha colocado en un espacio público. Les hemos pedido que lo hagan por fin, y nos han dicho que estará en el cruce entre las calles Jorge Juan y Blasco Ibáñez.

¿Tenéis algún evento programado para diciembre?

Sí. El jueves 18 a las 18 horas tendremos en nuestra sede (avenida de la Libertad, 34) una conferencia sobre la medición del meridiano que se realizó aquella expedición internacional. Será dada por Vicente Baus, quien pertenece a la asamblea de Novelda.

Para saber nuestra actualidad podéis seguirnos por medio de nuestras redes sociales, y pronto tendremos web propia.

«Se están constituyendo más asambleas inspiradas por Jorge Juan en otras ciudades»

«La vida de Jorge Juan daría para una serie de Netflix»

«El jueves 18 daremos una conferencia sobre la expedición que logró cartografiar La Tierra»

¿Quién asesinó a la viuda de la CAM, María del Carmen Martínez?

El Constitucional blinda la absolución en el 'caso Sala' y esta pregunta 'incómoda' queda sin respuesta judicial

JORGE ESPÍ LLOPIS. ABOGADO

El Tribunal Constitucional ha puesto fin a casi una década de batalla judicial en torno al asesinato de María del Carmen Martínez, viuda del expresidente de la Caja de Ahorros del Mediterráneo (CAM), Vicente Sala. La Sala Primera del alto tribunal ha anulado la decisión del Tribunal Supremo que ordenaba repetir el juicio contra Miguel López -único acusado del crimen- y ha confirmado la absolución dictada en 2019 por un jurado popular.

La sentencia, con ponencia de la magistrada María Luisa Segoviano, considera que el Supremo vulneró el derecho fundamental a la tutela judicial efectiva del acusado al ordenar un nuevo juicio sin base suficiente. El Constitucional concluye que no existió la indefensión alegada por la acusación particular, y que, en todo caso, cualquier eventual perjuicio derivó de su propia conducta procesal.

Un crimen que sacudió a la élite alicantina

Alicante amaneció conmocionada el 9 de diciembre de 2016: María del Carmen Martínez, de 72 años, fue hallada muerta en el lavadero del concesionario familiar Novocar con dos disparos en la cabeza. La víctima era una figura conocida en la ciudad, viuda de Vicente Sala quien había presidido la CAM y levantado un sólido entramado empresarial articulado en torno a la sociedad Samar Internacional S.L.

La Policía sostiene que María del Carmen Martínez recibió dos disparos en la sien y en el pómulo izquierdo segundos después de las 18.30 horas, cuando estaba en el interior de su coche, y que veinte minutos después, a las 18.55, pudo salir de el ensangrentada para intentar pedir ayuda.

El crimen desató una tormenta mediática y destapó las tensiones internas de una de las familias más acaudaladas de la provincia. El testamento del patriarca establecía un reparto



Modelo similar al señalado por los peritos (FN Browning 1903). Si se localiza el arma utilizada su análisis podría aportar las pistas necesarias para esclarecer quién disparó.

equitativo de la herencia entre sus cuatro hijos, pero otorgaba la gestión de la empresa principal al primogénito, Vicente Jesús Sala.

Sus tres hermanas se opusieron y se aliaron para destituirle, lo que generó un profundo enfrentamiento. María del Carmen, fiel a la voluntad de su marido, se situó del lado del hijo mayor, rompiendo el frágil equilibrio familiar.

Juicio sin pruebas directas

La investigación policial se centró pronto en Miguel López, esposo de la hija menor de la víctima, a quien la Fiscalía y la acusación particular atribuyeron un móvil económico. Sostenían que pretendía eliminar el obstáculo que representaba su suegra en el reparto del patrimonio familiar.

Los peritos de Balística examinaron las dos vainas de los disparos efectuados contra Martínez y concluyeron que correspondían a munición de "20 milímetros", en el sentido de longitud de vaina, hoy poco habitual. Según su informe y otros testimonios, el tirador habría recortado munición de 23 mm a 20 mm para adaptarla, mediante una manipulación descrita como "burda", realizada con una lima.

El jefe de Balística señaló que el arma podría corresponder a dos modelos de la época -una FN 1903 o una Webley & Scott- y que

no constaba en archivos policiales por su vinculación a delitos anteriores.

Jurado popular

Celebrado en 2019 en la Audiencia Provincial de Alicante, el juicio se prolongó durante tres semanas. El jurado popular, tras analizar un voluminoso sumario y una larga lista de testigos, consideró que no existían pruebas directas ni indicios concluyentes que acreditaran la participación de López en el crimen.

La magistrada Francisca Bru insistió a los jurados, el 8 de marzo de 2019, que "era mejor un culpable en la calle que un inocente en la cárcel". Leyó el veredicto: "No culpable".

El Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana confirmó la absolución. Parecía el final de la causa, pero la acusación particular -representada por el hijo mayor de la víctima- interpuso un recurso de casación ante el Tribunal Supremo.

Ahora el Constitucional declara nula la sentencia del Supremo

La magistrada insistió a los jurados que «era mejor un culpable en la calle que un inocente en la cárcel»

El Supremo ordena repetir el juicio

En su recurso la acusación denunció irregularidades en la deliberación del jurado, alegando que la magistrada presidenta había devuelto el acta inicial del veredicto por falta de motivación, lo que, según su tesis, pudo influir en el resultado final.

El Tribunal Supremo en 2021 estimó parcialmente ese recurso y ordenó repetir el juicio con un nuevo jurado y magistrado, al considerar que se había vulnerado el derecho de la acusación a un proceso con todas las garantías.

La defensa de Miguel López calificó entonces la decisión como una "violación flagrante" del principio de presunción de inocencia y acudió al Tribunal Constitucional. Mientras tanto, la Audiencia de Alicante llegó a fijar la repetición del juicio para el 3 de mayo de 2023, aunque el Constitucional suspendió cautelarmente la vista apenas una semana antes.

El Constitucional desmonta los argumentos

La sentencia 75/2025, ahora conocida, rechaza de forma tajante los fundamentos del Supremo. El tribunal de garantías, con informe favorable del Ministerio Fiscal, sostiene que no existió una indefensión real de la acusación.

Según el fallo, la magistrada-presidenta del tribunal del jurado actuó conforme a la ley al devolver el acta inicial para que se motivara adecuadamente, y convocó una audiencia para que las partes pudieran formular observaciones. En esa sesión, la acusación particular intervino y expuso sus criterios, pero no objetó la presencia del jurado ni planteó que se le hubiera impedido el acceso al documento.

Para el Constitucional, esta falta de protesta procesal demuestra que la acusación no sufrió perjuicio alguno y que su posterior alegación de indefensión carece de base. En consecuencia, la vulneración apreciada por el Supremo "no resulta constitucionalmente relevante".

Firmeza definitiva y voto particular

El Constitucional concluye que "no cabe apreciar una situación de indefensión que justifique la repetición del juicio", por lo que declara nula la sentencia del Supremo y confirma en firme la absolución de Miguel López.

La resolución, adoptada por mayoría, incluye un voto particular de los magistrados Ricardo Enríquez Sancho y José María Macías Castaño, quienes discrepan del criterio mayoritario. Ambos consideran que la devolución del acta del jurado exigía una mayor cautela y podía haber afectado a la percepción de imparcialidad del proceso.

Con esta decisión, el Tribunal Constitucional cierra de forma definitiva uno de los casos más mediáticos y controvertidos de la crónica judicial alicantina. Miguel López, tras casi nueve años de proceso y dos intentos de reabrir la causa, queda absuelto en firme. El alto tribunal restablece así el valor de la presunción de inocencia y recuerda los límites del control judicial sobre los veredictos populares.

Miguel López, tras casi nueve años de proceso y dos intentos de reabrir la causa, queda absuelto en firme

Desde este año además de 'Ciudad del Deporte' será también universitaria

Los próximos doce meses traerán nuevas instalaciones educativas, sanitarias e importantes inversiones para La Nucía

NICOLÁS VAN LOOY

El año 2026 se presenta como un punto de inflexión en el desarrollo urbano, educativo y social de La Nucía. Tras un 2025 marcado por la puesta en marcha de grandes infraestructuras, el municipio afronta ahora un ejercicio decisivo en el que se materializarán proyectos largamente reivindicados, especialmente en los ámbitos de la educación, la sanidad y la formación, sin perder de vista la sostenibilidad, el empleo y el crecimiento económico.

Así lo ha expuesto el alcalde, Bernabé Cano, definiendo 2026 como "el año de la educación en La Nucía", un concepto que reafuerza la marca municipal, 'Ciudad del Deporte y la Educación' "al completar todos los niveles formativos, desde Infantil hasta la Universidad".

Educación: eje estratégico de 2026

Uno de los hitos más destacados será la apertura del tan reclamado tercer colegio de Infantil y Primaria de La Nucía. Las obras comenzaron el pasado mes de octubre y está previsto que el centro "entre en funcionamiento a finales de 2026, de cara al próximo curso escolar". Se trata, ha insistido Cano, "de una infraestructura muy demandada por la comunidad educativa y las familias del municipio".

La Nucía, ciudad universitaria

Otro de los grandes avances educativos será la apertura del primer centro universitario del municipio. A lo largo de 2026 comenzará su actividad el campus de la Universidad Nebrija, tras la admisión por parte del Ayuntamiento de la solicitud para construir un centro universitario privado en una parcela del Sector Serreta, frente al Colegio Muixara.

La Universidad Nebrija implantará el primer campus universitario del municipio



Imagen de uno de los campus de la Universidad de Nebrija.

Este nuevo campus permitirá cursar diferentes grados universitarios sin salir del municipio y supondrá un salto cualitativo en la oferta educativa local, atraiendo alumnado, profesorado y actividad económica asociada. "La implantación de estudios universitarios refuerza el posicionamiento de La Nucía como polo educativo de referencia en la Marina Baixa", resume el alcalde.

Segundo instituto y residencia de estudiantes

La apuesta por completar el mapa educativo se verá reforzada con el inicio de las obras del segundo instituto de Secundaria y Bachiller, aprobado por la Generalitat Valenciana. Este centro, con capacidad para 1.500 alumnos (quinientos de ellos de Formación Profesional del Deporte), se ubicará entre el Colegio Muixara y el Pabellón del mismo nombre y comenzará a construirse a lo largo de este año.

En paralelo, en el mismo Sector Serreta arrancarán las obras de la Residencia de Estudiantes vinculada al Colegio Internacional Vallemar, con capacidad para trescientas personas. Esta

infraestructura complementará la oferta educativa y facilitará la llegada de alumnado nacional e internacional.

Sanidad y servicios

En materia sanitaria, 2026 será también un año clave con la apertura del Consultorio Auxiliar de Salud de Bello Horizonte. Tras años de espera, este nuevo recurso permitirá acercar la atención primaria a los vecinos de la zona, siguiendo el modelo de descentralización ya aplicado con éxito en el consultorio de Pinar de Garaita.

A nivel de infraestructuras básicas, concluirán las obras del nuevo depósito de agua potable junto al actual depósito de Rotes. Con una capacidad de 7.000 metros cúbicos y una inversión de 1,3 millones de euros, garantizará el abastecimiento

to futuro del municipio. También finalizarán las obras de los colectores de pluviales del Sector Serreta, con una inversión global de 5,6 millones de euros.

Turismo, patrimonio y sostenibilidad

Durante 2026 se ejecutarán los 4,2 millones de euros de Fondos Europeos FEDER obtenidos por los ayuntamientos de La Nucía y Polop de la Marina dentro de la Estrategia de Desarrollo Integral Local. Este plan permitirá desarrollar la Ruta Patrimonial del Agua con dos proyectos emblemáticos: la recuperación de la Galería Subterránea y la construcción de una gran tirolina de ochocientos metros entre ambos municipios.

Dentro de este paquete inversor también se incluyen actuaciones como la rehabilitación del Casal Fester-Museu de la Festa y el inicio de las obras del Museo Etnográfico del Captivador, reforzando el patrimonio cultural y turístico del municipio.

Comercio, empleo y vivienda para jóvenes

El desarrollo del Sector Serreta continuará siendo uno de los motores económicos en este

nuevo año. Tras la apertura del primer gran espacio comercial en 2025, este año avanzarán las obras de las otras dos zonas, Porta La Nucía y La Nucía Park, cuya apertura está prevista a finales de año. En conjunto, los tres espacios sumarán 70.000 metros cuadrados y generarán alrededor de setecientos empleos.

La lucha contra el desempleo seguirá siendo prioritaria, con una inversión de dos millones de euros en formación, talleres y programas para personas desempleadas. En paralelo, el Ayuntamiento avanza en su plan de vivienda con el objetivo de impulsar hasta doscientas viviendas de Protección Oficial en los próximos dos años, facilitando el acceso a los jóvenes nucieros.

Fondos Europeos, comercio y vivienda marcarán el crecimiento del municipio

La Clàssica Comunitat Valenciana abre la temporada en nuestro municipio

Desde la Ciutat Esportiva Camilo Cano de La Nucía partirá el pelotón ciclista el 25 de enero rumbo a València

NICOLÁS VAN LOOY

Oficialmente, la temporada ciclista internacional 2026 arrancará a finales de enero en la Comunitat Valenciana con la disputa, por este orden, de Camp de Morvedre, la Ruta de la Cerámica y la Clàssica Comunitat Valenciana-1969, una prueba que se ha consolidado en apenas cinco ediciones como una de las citas de referencia del inicio de curso.

En esta ocasión, la carrera, que cada año cambia el sentido de la marcha, partirá desde La Nucía y tendrá su llegada en la ciudad de València.

La prueba, que se celebrará el próximo 25 de enero, cobra además una importancia estratégica especial dentro del calendario internacional y a que comenzará a sentar las bases, con el reparto de los tan codiciados puntos UCI, de los ascensos y descensos entre el World Tour y los UCI ProTeams.

Único World Tour español

En ese sentido, la temporada que arrancará en La Nucía iniciará un nuevo periodo que nos llevará hasta 2028 y en el que cada carrera, cada punto, será fundamental para que los equipos de la máxima categoría ciclista y los de su 'segunda división' peleen por mantenerse, ascender o no descender.

Desde enero, las estructuras más comprometidas buscarán sumar resultados y puntos UCI que les permitan asegurar su futuro deportivo. En ese contexto, la Clàssica Comunitat Valenciana-1969 se presenta como una de las primeras grandes oportunidades para empezar a marcar diferencias en la clasificación trienal.

Una vez más, Movistar, el único equipo World Tour del pelotón español, volverá a formar en la línea de salida de la carrera nuciera, aunque en plena época de concentraciones

El alfazino Héctor Álvarez, en su segundo año como profesional, será uno de los corredores a tener en cuenta



Marc Hirschi, ganador el pasado año en La Nucía.

invernales y, sobre todo, definición de los calendarios de sus corredores, todavía no se ha adelantado ningún detalle sobre su alineación.

La Nucía, punto de partida

En este escenario, La Nucía volverá a situarse en el foco del ciclismo internacional como punto de salida de la Clàssica Comunitat Valenciana 1969. La Ciutat Esportiva Camilo Cano acogerá el inicio de una prueba que, desde su recuperación en 2021 como heredera del histórico Trofeo Lluís Puig, no ha dejado de crecer en prestigio, participación y proyección.

La inversión anual de la organización ha permitido que la carrera incremente progresivamente el nivel de sus participantes.

Si en la edición de 2021, marcada aún por la pandemia, el triunfo fue para el entonces poco conocido francés Lorrenzo Manzin, doce meses atrás el vencedor fue el suizo Marc Hirschi, uno de los grandes velocistas del pelotón mundial con veinticuatro triunfos en un palmarés en el que brillan la Clásica de San Sebastián, la Felcha Valona o una etapa en el Tour de Francia.

Sexta edición y categoría internacional

La Clàssica Comunitat Valenciana 1969 alcanza este año su sexta edición manteniendo la categoría UCI 1.1, lo que permite la presencia de equipos World Tour en la línea de salida. Un factor determinante para atraer a algunas de las mejores formaciones del panorama internacional y garantizar un nivel competitivo elevado.

Además, la prueba supone una oportunidad ideal para ver en acción a jóvenes promesas que afrontan sus primeros kilómetros como profesionales. Con los grandes líderes aún lejos de su pico de forma, este tipo de carreras ofrecen el escenario perfecto para sorpresas tempranas.

Jóvenes talentos y expectación local

Entre los nombres que podrían acaparar la atención destaca el del alfazino Héctor Álvarez, que ya el pasado año, en su primera campaña como profesional, dio grandes sensaciones y que hace ahora doce meses se tuvo que perder la prueba debido a una inoportuna fractura de clavícula sufrida en un entrenamiento en diciembre de 2024.

Aunque la organización aún no ha confirmado la nómina definitiva de equipos y corredores, las expectativas son elevadas. Como ya ocurrió en ediciones anteriores, muchos ciclistas de primer nivel se encontrarán concentrados en localidades cercanas, lo que facilita su presencia en esta cita inaugural.

Recorrido propicio para los velocistas

El perfil del recorrido, con salida en La Nucía y llegada en València, mantiene la esencia de una clásica favorable a los hombres rápidos del pelotón internacional. Aunque el trazado se aleja del que caracterizó durante décadas al Trofeo Lluís Puig, las dificultades montañosas se concentran en los kilómetros finales, sin suponer un obstáculo insalvable para los grandes sprinters.

Las amplias carreteras alpinas y valencianas permi-

tirán a los equipos controlar la carrera y neutralizar posibles fugas, dejando el desenlace abierto a una llegada masiva, salvo que la dureza acumulada o las condiciones de carrera introduzcan factores inesperados.

El palmarés sigue creciendo

Desde su recuperación en 2021, ningún ciclista ha logrado repetir victoria en la Clàssica Comunitat Valenciana 1969. Marc Hirschi defiende el triunfo conseguido el pasado año, mientras el palmarés histórico del antiguo Trofeo Lluís Puig recuerda nombres ilustres como Erik Zabel y Noël Dejonckheere, ambos con tres victorias.

En el capítulo español figuran vencedores como Carlos Echeverría, Ramón Sáez, Txomin Perurena, Javier Elorriaga, Enrique Aja u Óscar Freire, reflejo del peso histórico de una carrera que vuelve a mirar al futuro desde La Nucía.

Mantiene la categoría UCI 1.1 con presencia de equipos World Tour

Este recorrido favorece un desenlace al sprint

ENTREVISTA> Marcelo Mussi / Presidente del Club Voleibol La Nucía (Campana, Argentina, 1954)

«La formación y el compromiso son la esencia de todo nuestro trabajo»

El Club Voleibol La Nucía cumple veinte años celebrando un récord en el número de jugadoras inscritas

NICOLÁS VAN LOOY

Cuando Marcelo Mussi aterrizó en La Nucía hace casi dos décadas, traía consigo una mochila llena de experiencia en voleibol de alto nivel, competición internacional y una visión muy clara de lo que debía ser un proyecto de base: formación, igualdad de oportunidades y compromiso.

Hoy, veinte años después de poner los primeros cimientos del Club Voleibol La Nucía, su proyecto vive el mejor momento de su historia. Con 174 jugadoras y doce equipos, el club ha alcanzado un crecimiento sin precedentes que, paradójicamente, también ha traído un problema inesperado: han tenido que colgar el cartel de 'completo' por primera vez.

Mussi, que conoce como pocos las exigencias del deporte profesional, reconoce que este éxito en el ámbito formativo tiene un sabor especial. El club más veterano que gestionan es el Juvenil, pero por debajo se despliega una auténtica pirámide de cantera: dos equipos Cadetes, tres Infantiles, tres Alevines y varios grupos de iniciación que completan un engranaje en continuo movimiento.

Procedes del mundo del vóley de la más alta exigencia y de la alta competición en general. Por eso creo que conseguir este enorme éxito en el mundo del deporte de formación, congregando a un total de 174 jugadoras en el Club Voleibol La Nucía, adquiere un significado todavía más especial

Sí. De hecho, nuestro equipo más mayor es el Juvenil. Por debajo, tenemos dos Cadetes, tres Infantiles, tres Alevines y luego están las más pequeñas más otro grupo de iniciación hasta completar un total de doce equipos.

Este año, como no podemos trabajar en el Pabellón Camilo Cano, hemos optado por hacerlo en el gimnasio del Colegio San

«Por primera vez este año tuvimos que colgar el cartel de 'completo'»



Marcelo Mussi se dirige a las jugadoras del club durante la presentación de los equipos.

Rafael. Pero bueno, este ha sido el primer año que hemos tenido que decir colgar el cartel de 'completo'.

Ya el día 8 de octubre llenamos todas las plazas disponibles. Por desgracia, y está feo decirlo, no podíamos absorber más captaciones y hubo gente que se quedó fuera porque, sencillamente, no teníamos capacidad para más.

Eso se produjo muy pronto y entiendo que es un problema porque, como club dedicado a la base, seguro que os gustaría poder dar respuesta a toda la demanda. Siendo, como digo, un problema, también es cierto que se trata de un 'bendito problema'.

(Suspira) Sí, lo que pasa es que quizás podríamos haber buscado otras opciones, pero me conoces y sabes que no me gusta ser discriminativo, si me permites usar esa palabra. Podríamos, quizás, haber buscado otro gimnasio en el que jugar. O hacerlo al aire libre. Pero eso no habría sido justo porque tenemos que mantener una equidad con toda nuestra base.

Nuestro objetivo, como tú mismo has dicho, es el deporte de base y, por lo tanto, la formación. Sino podemos darles unas condiciones iguales a todas las jugadoras nos desviariamos de lo que pretendemos.

Me agarro a la importancia de la formación y, por lo tanto, no te preguntaré sobre objetivos deportivos de los equipos. Pero, con dos equipos de Superliga 2 Femenina en la comarca, supongo que el gran objetivo será conseguir que alguna de todas esas niñas acabe pudiendo debutar en esos o en otros equipos de gran categoría.

Ojalá eso suceda algún día, sí; aunque te voy a ser muy sincero: el objetivo del club o, mejor

dicho, lo primero para nosotros son los estudios, pura y exclusivamente, y luego viene el deporte.

Después, la tercera clave, es la palabra compromiso. Si yo me comprometo a jugar no puedo tener excusas. No me vale que me digan que no porque sea un domingo a la mañana o un sábado a la tarde, o porque me salió algún problemita o alguna opción de salir. Hay que cumplir.

Por eso, lo que los entrenadores y todos nosotros tratamos de ir inculcando y transmitiendo es esa famosa frase que es el compromiso el que nos hará triunfar. Eso es algo fundamental.

Claro, nosotros no exigimos resultados. Nosotros sabemos que la derrota forma parte del aprendizaje y con eso es con lo que seguimos para adelante.

En todo caso, tenéis varios equipos bien situados en sus respectivas categorías.

Tenemos la suerte de tener un Infantil y un Cadete en Primera División, que para nosotros es una honra sin desmerecer nunca al resto. Pero para nosotros, para el club y, fundamentalmen-

te para los entrenadores, lo que hacemos es volcar todo el trabajo para fomentar la formación individual y colectiva de este deporte.

Comenzasteis a poner las bases del Club Voleibol La Nucía en 2006. Eso significa que en este año que ahora arranca celebráis vuestro 20º aniversario. ¿Estáis preparando algo especial para poder celebrarlo?

No debería contarlo toda- vía, pero te lo voy a decir. Va a haber sorpresas. Estoy tratando de llegar a un acuerdo para que vengan tres amigas mías, tres jugadoras internacionales muy importantes, y que nos puedan visitar ese día.

Es complicado porque una está aquí, en la Península, pero otras no, y hay que hacer coincidir las agendas.

«No sería justo que unas niñas entrenaran en mejores condiciones que otras»

«Primero son los estudios; después, el deporte»



SUBVENCIÓN BASURA 2024-25

2 AYUDAS ECONÓMICAS TASA DE BASURA 2024-25



SUBVENCIÓN N°1

- Ayuda Económica: 45€ x año
- Beneficiarios
Desempleados
Mayores de 65 años
Pensionistas
Familias Numerosas
- Ayuda Económica según Renta.



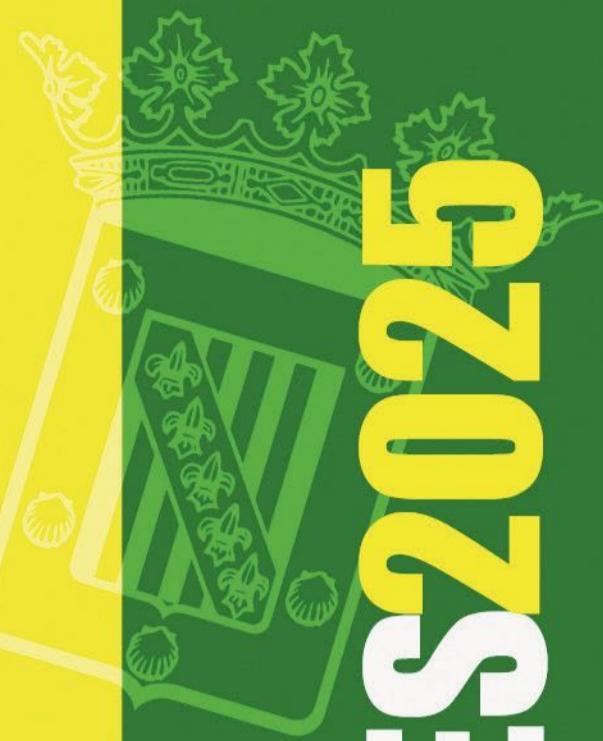
SUBVENCIÓN N°2

- Ayuda por reciclar en Ecoparque (Vidrio, papel-cartón o envases)
- Beneficiarios
Todos los vecinos de La Nucía
- Bonificaciones por recibo
Del 10% al 30% en el recibo de basura a los vecinos que reciclen 100 kgs. o más (vidrio, papel o envases)

Plazo de presentación: **Hasta 23 de enero de 2026**

*Se pueden solicitar las dos subvenciones a la vez

Formularios y www.lanucia.es | Sede Electrónica (<https://lanucia.sedelectronica.es/>)
solicitudes en Ayto. de La Nucía | Extensiones Administrativas



Ayuntamiento de La Nucía



AJUNTAMENT de LA NUCIA



SUBVENCIÓNES 2025