

AQUÍ en Santa Pola

Periódico de información local, mensual y gratuito - Síguenos a diario en www.aquiansantapola.com o en [f](#) [t](#) [YouTube](#)

«El secreto de la felicidad no es hacer siempre lo que se quiere, sino querer lo que se hace». León Tolstoi (escritor ruso)

Las propiedades del pescado



Ángel Fernández

A pesar de los beneficios que aporta el consumo de pescado, sólo consumimos unos once kilos por persona al año. La nutricionista santapolera Irene del Río nos habla de todo ello y de la edad a la que conviene introducir en la dieta este alimento, así como la forma de conseguir que los más pequeños puedan acostumbrarse a su sabor. Entre otros consejos considera que es importante que compremos pescado de temporada y de calidad, como el de Santa Pola, y no de piscifactoría.

Págs. 28 y 29

Media Maratón



Fermín Egido es el director de la organización responsable de aumentar su repercusión internacional.

Pág. 21

Paco Soler



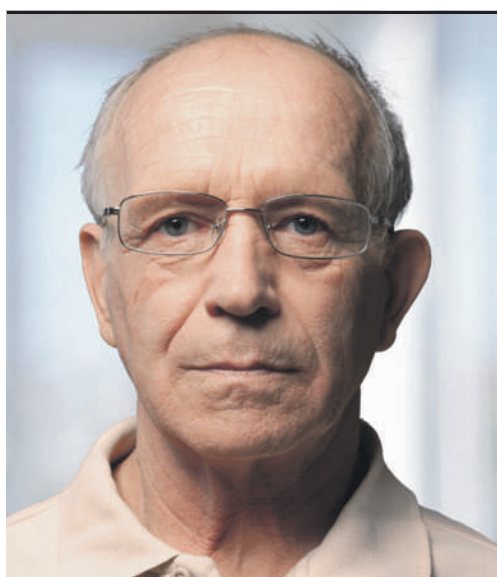
Este mes dos concejales han abandonado el equipo de Gobierno y hemos querido saber los motivos y su futuro.

Págs. 16 y 17

Punto negro

Este año son ya tres las víctimas mortales en el km 88 de la Nacional 332 y se insiste en que se tomen medidas.

Pág. 7



**¿OYES
PERO NO
ENTIENDES?**
TE PODEMOS
AYUDAR.

PRUEBA
GRATUITA




**CENTRO ÓPTICO Y AUDITIVO
GRAN PLAYA**

Avda. Blasco Ibáñez, 25
Santa Pola

Telf. 96 669 12 08

Elche se viste de verde

Los edificios municipales y el alumbrado de la ciudad se abastecerán con energía 100% renovable con el objetivo de convertirse en Capital Verde Europea 2030

PABLO SALAZAR

La ciudad de Elche ha decidido hacer más suyo el color verde, ese que predomina en las palmeras, elemento fetiche de la ciudad, y en su club de fútbol, pero no así en su bandera. El Ayuntamiento ha establecido que, a partir de ahora, el suministro eléctrico de los edificios municipales, así como el alumbrado público del municipio, proceda exclusivamente de energías renovables. Esta medida persigue el objetivo de ser una ciudad menos contaminante con el medio ambiente a través de la eficiencia energética y, de paso, ahorrar en la factura de la luz.

Energías alternativas

Frente a las energías más utilizadas y contaminantes en España, como el petróleo, el gas natural, el carbón o la nuclear, las renovables se convierten en una alternativa de futuro, ya que se pueden encontrar en la naturaleza de forma ilimitada y su impacto en el medio ambiente es prácticamente nulo o reversible. Actualmente, la biomasa, la eólica, la hidráulica y la solar son las energías renovables más empleadas en territorio nacional, aunque existen más alternativas como la geotérmica, que se encuentra almacenada bajo la superficie terrestre, o la mareomotriz, que extrae con el movimiento de las corrientes marinas.

Resulta llamativo que, en un país como España, en el que el sol es el bien máspreciado, la energía que el astro produce no sea aprovechada y se le saque máximo partido. La situación es bien diferente, ya que en los últimos años la producción de este tipo de energías se ha encontrado con numerosas trabas gubernamentales que provocaron un frenazo en el progreso de las renovables. Para muestra un botón: Alemania, un país con menos sol, lleva colocadas más placas solares que España en toda su historia, en apenas un año. Esta situación llega precedida de la retirada de subvenciones y de las medidas del gobierno presidido por Mariano Rajoy, que ha culminado con el llamado 'impuesto al sol'.

Trabas legislativas

Juan Carlos Ferrer es profesor y director del máster en Energía Solar y Renovables de la Universidad Miguel Hernández (UMH), que este curso encamina ya su sexta edición y del cual han salido interesantes pro-



La biomasa, eólica, hidráulica y solar son las energías renovables más empleadas en España

yectos y líneas de investigación científica. El docente explica que en sus inicios la legislación española favoreció en gran medida a las energías renovables, pero que con el cambio de gobierno, allá por 2011, "hubo un vuelco y todas esas ayudas y subvenciones que existían desaparecieron".

Ferrer argumenta que, a día de hoy, a nivel de los pequeños productores de energía renovable, se puede autoconsumir y, en ciertas condiciones, verter a la red la energía restante, pero se encuentran "muy limitados". Esta situación también se extrapola a los ciudadanos de a pie que desean instalarse una placa solar en casa para autoabastecerse. "Actualmente es posible autoconsumir pero desapareció la posibilidad de realizar balance neto, es decir, verter energía en la red para recuperarla luego", detalla. Los costes de manteni-

Alemania lleva colocados más paneles solares en un año que España en toda su historia

miento de las instalaciones y hacer frente al 'impuesto al sol' complican las cosas.

El director del máster de Energía Solar y Renovable de la UMH certifica que, desde que cambió la legislación, la potencia instalada anual de este tipo de energía se ha reducido: "Es muy notorio el cambio, por lo que todas las ayudas que vengan del gobierno van a suponer un impulso a las renovables. La compra de la energía vertida a la red por parte de las empresas eléctricas y las subvenciones del Estado son muy determinantes a la hora de instalar más o menos potencia". En este sentido, el docente considera que se debería modificar la legislación para que fuera más apetecible y accesible para los pequeños consumidores.

Objetivos medioambientales

Lo cierto es que el Gobierno ha decidido variar sus pla-

«Con el cambio de gobierno hubo un vuelco con las ayudas y las subvenciones» (J.C. Ferrer)

nes respecto al desarrollo de las energías renovables, ya que desde Bruselas se han marcado ciertos objetivos medioambientales que se deben cumplir. De esta manera España incrementará su potencia renovable en, al menos, 6.700 megavatios antes de 2020, lo que implicará una inversión de 6.500 millones de euros según la información difundida por el periódico El Mundo.

"España es un país privilegiado en la producción fotovoltaica, porque tenemos unas condiciones climáticas excepcionales, y deberíamos hacer un esfuerzo para ponernos en potencia instalada a nivel de países que no tienen las horas de sol que tiene España, como por ejemplo Alemania. Si las directrices la Unión Europea van en ese sentido habrá un empujón y habrá más potencia instalada", remarca Juan Carlos Ferrer.

Desde Bruselas se han marcado objetivos medioambientales que España debe cumplir

Caso ilícitano

Elche ya se ha puesto manos a la obra en cuestiones de sostenibilidad y eficiencia energética. El pasado mes de septiembre, el consistorio adjudicó el contrato para el suministro de energía eléctrica en baja tensión, con potencias superiores a 10 kilovatios, y en alta tensión a una empresa que certifica que el 100% de la energía que aportará será de origen renovable. En el pliego de condiciones de suministro eléctrico se exigía que al menos un 60% de la energía fuera limpia y nueve empresas optaron para hacerse con el contrato. Finalmente, fue la multinacional Gas Natural quien se hizo con el acuerdo, valorado en 2,2 millones de euros y con una duración de un año prorrogable a otro más.

Antonio García, edil de Medio Ambiente, señala que apostar

por estas fuentes de energía es una “asignatura pendiente” que tienen muchos municipios en España, sobre todo los grandes. “Una parte de la lucha contra el cambio climático es apostar por las energías limpias que no dejan rastro contaminante. Era necesario que, existiendo una posibilidad para que las empresas puedan certificar esa energía 100% renovable, el Ayuntamiento lo hiciera”, explica González.

Para el primer teniente de alcalde del Ayuntamiento de Elche este paso que la ciudad ha dado, al dar suministro eléctrico a los edificios municipales y al alumbrado de la ciudad con energías 100% renovables, ha sido “muy importante” pero no el primero, puesto que está integrado en un marco de medidas que durante los últimos meses se han puesto en marcha. Otro ejemplo podría ser el uso de riego inteligente para ahorrar agua o en temas como la movilidad, donde se ha hecho una “importante apuesta” por el carril bici y por el autobús urbano.

Siguiendo en esta línea, el consistorio ha firmado un nuevo contrato para instalar herramientas que permitan el uso eficiente de la luz en los edificios municipales y en el alumbrado de Elche, algo que según confirman fuentes municipales se realizará en los próximos meses. “Somos el único municipio en España que estamos en un proyecto europeo que se llama ‘Impulse’, que lo que hace es crear una herramienta que te regula y te aconseja en los usos de consumo eléctrico en los edificios municipales. Aún hay mucho que hacer, pero estamos en el camino”, explica García.

Capital Verde

Como objetivo final de todas estas medidas adoptadas en materia de eficiencia energética y sostenibilidad está la de conseguir que Elche sea denominada como Ciudad Verde Europea en el año 2030. “Es el horizonte final y todo esto lo que hace es darnos más puntos para que se haga realidad. Las energías renovables son una de las cosas que se valoran, así como el uso eficiente de esa energía”, comenta García.

Para alcanzar esa meta, el consistorio tiene varias vías en



Antonio García, concejal de Medio Ambiente en el Ayuntamiento de Elche.

marcha como por ejemplo en el aspecto de la movilidad, donde la edil Esther Díez señalaba a este medio que ya se han puesto en marcha acciones de largo recorrido para que supongan un cambio en las pautas de movilidad, de tal manera que se han sentado las bases para que cada vez más se aparque la opción de utilizar el coche privado.

Los 15 millones que el Ayuntamiento ilicitano ha recibido, procedentes de fondos europeos destinados a la Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible Integrado (EDUSI), sí están relacionados con el empleo de las energías renovables y con el objetivo de ser Capital Verde Europea, pero no de forma directa. Desde el consistorio argumentan que la apuesta por la energía limpia se iba a hacer de todas maneras, puesto que no suponía un coste adicional, pero dado que este era un punto a tener en cuenta en los objetivos que recoge la estrategia EDUSI van estrechamente ligados.

Pioneros

Con la apuesta por las energías limpias, la ciudad de Elche se ha convertido en una de las primeras ciudades a nivel nacio-

nal que han decidido dar un paso al frente. Ciudades como Valencia o Madrid actualmente están trabajando para conseguir nutrirse de energías limpias, mientras que ciudades como la vecina Alicante o Cádiz ya han hecho camino en este aspecto.

“Cuántas más ciudades se unan a estas medidas mejor, porque así no queda como una anécdota, sino que se certifica un movimiento importante de ayuntamientos que apuestan por este tema. Cuantos más sumemos mayor va ser el impulso y más saldrá en los medios de comunicación. Eso tendrá su repercusión, por lo que consistorios que no lo habían pensado o tenían dudas van a apostar por ello o la ciudadanía lo va a exigir”, afirma el edil de Medioambiente.

Antonio García considera que, a través de estas propuestas, que impulsan las energías renovables, se crea una conciencia y una apuesta firme que cree que en la administración no existe. Señala que a nivel estatal el gobierno de Rajoy “no apuesta por las energías renovables, y el ejemplo más claro lo tenemos con el ‘impuesto al sol’”, por lo que destaca que es “importante” que los que gobiernan impulsen estas medidas “para que el Gobierno central se vea en la obligación de cambiar estas posturas”.

Facilitar las instalaciones

A un nivel más individual, Juan Carlos Ferrer, profesor de la UMH, sostiene que la gente sí tiene cierto interés en las energías renovables y que hay un camino ya hecho en temas de

concienciación, pero apunta que detrás existe un componente económico que se debe apoyar. “Muchas personas sí desean tener un suministro energético en su vivienda, pero para hacer realidad esta idea se deben afrontar unos costes por lo que, si añadimos un beneficio adicional para que el pequeño productor pueda verter energía a la red, se facilitarían mucho las cosas”, dice Ferrer, que añade que cualquier medida que venga de la administración tiene que influir de forma positiva a nivel de beneficios para las empresas instaladoras y para el público en general.

En la ciudad ilicitana existen multitud de empresas dedicadas a las energías renovables, ya sea para la elaboración de proyectos, la instalación, el mantenimiento o la propia fabricación. Destaca la idea que salió a la luz en 2011, en la que se anunció la creación de una planta solar que estaba destinada a ser la más grande de Europa y que ocuparía 125 hectáreas de suelo en terrenos que conciernen a las partidas de Balsares, Valverde y Torrellano, pero que quedó parada y prácticamente en el olvido.

Este proyecto, que fue anunciado por la exalcaldesa Merce-

«Cuántas más ciudades se unan a esta medida mejor, se creará un movimiento»
(A. García)

des Alonso, estaba respaldado por el fondo de inversión chino Himin Investment 2 SL. Se enroscó en multitud de trámites burocráticos que le han tenido en ‘stand-by’ durante casi cuatro años hasta que, a principios de 2017, se anunció que este mismo curso se iba a comenzar a hacer realidad esta megaplanta solar que prevé un desembolso inicial de 100 millones de euros. Pero desde el consistorio no tienen constancia de que se haya iniciado esta ambiciosa construcción.

Futuro renovable

Que el ayuntamiento de Elche persiga objetivos en materia de eficiencia energética responde a dos cuestiones fundamentales: ahorro económico y de recursos y reducción de la contaminación. En una situación en la que el precio de los combustibles fósiles es elevado y cambiante apostar por este tipo de energías renovables conlleva un ahorro de recursos y económico que desde el equipo de gobierno local entienden que debe ser tenido en cuenta.

“Queda mucho por recorrer todavía. En las renovables, por un lado, tenemos la tecnología implantada, ya que no hay problema en fabricar tecnología para generar energía, pero por otro lado tenemos líneas de investigación abiertas con nuevos materiales para incrementar las eficiencias de conversión de energía solar y eléctrica”, explica Juan Carlos Ferrer. En este sentido, el director del máster de la UMH cree que las renovables ligando dos campos, el técnico, de las instalaciones, con el de la investigación científica, como el progreso de las células fotovoltaicas, de los materiales, etc.

La UMH actualmente tiene una línea de investigación de células en materiales híbridos para fabricar células de bajo coste, ya que consideran que cualquier tecnología que derive en una reducción de los costes de las instalaciones favorecerá su implantación: “Ahora mismo los costes de amortización de una fotovoltaica, en una vivienda, son del orden de la decena de años. Esto se debe al coste de los equipos y de las instalaciones por lo que cualquier tecnología que reduzca el coste la hará más atractiva para la sociedad”.

Gas Natural será la empresa que administre al Ayuntamiento energía 100% renovable

Elche instalará herramientas para medir el uso eficiente de la energía en sus instalaciones

La ciudad ilicitana se convierte en pionera en España en el uso de energías renovables

ENTREVISTA > Manuel Ramos y Oriana Quintero / Músicos

Romanticismo puro

Tras presentar en Madrid con gran éxito el disco dedicado a las poesías de Miguel Hernández, el día 20 de octubre lo harán en Elche

ÁNGEL FERNÁNDEZ

Con motivo del 75 aniversario de la muerte del poeta Miguel Hernández el maestro Manuel Ramos ha compuesto la música para acompañar a algunos de los poemas del escritor, y la voz la ha puesto la cantante Oriana Quintero.

¿Por qué os habéis unido para hacer este disco?

Manuel Ramos (M) - Oriana y yo ya trabajábamos juntos hace aproximadamente tres años, empezamos con proyectos siempre dúo, piano y violín, grabamos un disco de boleros hace dos años y, cuando pensé en la composición de la música de la poesía de Miguel Hernández, pensé en su voz por lo delicada que es, lo dulce, y que era una forma de llevar la poesía a todos los públicos de alguna forma, con una voz aterciopelada como la de ella, y ese es el por qué.

¿Y por qué este disco y en este momento?

(M) - Porque se nos presentó la oportunidad con el 75 Aniversario de la muerte de Miguel Hernández, y como se estaban conmemorando un montón de cosas a nivel nacional, pensamos que era un buen momento. Aunque yo hace unos años ya hice alguna composición para alguna de sus poesías, pero era una forma de culminar aquella idea, de ponerle música a la poesía de Miguel Hernández.

¿Ya habías tenido alguna otra acción sobre este tema?

(M) - Como mi formación ha tenido un punto importante en Orihuela, Miguel Hernández, como poeta nacido allí, siempre me ha interesado.

¿Qué tipo de poesía habéis buscado y cómo ha sido su proceso de selección?

Oriana Quintero (O) - Las hemos ido escogiendo entre los dos, pero él es el que más tiene peso en eso, y además gente a la que le gusta Miguel Hernández que nos ha recomendado que pusiéramos música a ciertos poemas. Luego Manuel también buscó los más rítmicos, a los que se les podía poner música 'más fácilmente'.

Además, todos ellos inéditos.

(M) - La mayoría son inéditos, y principalmente porque queríamos ofrecer algo totalmente distinto a lo que ya ha hecho Serrat



Manuel Ramos y Oriana Quintero | Antonio J. Rodríguez

«Se han combinado estilos como el jazz, boleros, baladas, algún tema clásico...»

u otros autores, y desde luego una visión despolitizada de la poesía de Miguel y más romántica.

Sobre todo, teniendo en cuenta la voz de Oriana, como os decía, y que el acompañamiento es a piano. Entonces, piano y voz, romanticismo puro.

Aun así, se ha musicalizado con diferentes estilos.

(M) - Los estilos los hemos querido combinar: el jazz, boleros, baladas, algún tema clásico... entonces hemos mezclado todo eso y le ha dado una riqueza al Cd.

¿Cómo ha sido el proceso de elección del estilo dado a cada una de ellas?

(M) - Fundamentalmente por la letra, que ella misma te va diciendo que música le cuadra, algo más tranquilo o más nervioso. Incluso hemos hecho un pasodoble en la poesía 'El toro' y le hemos dado mucha fuerza...

(O) - Por ejemplo, en la de

«Se interioriza de forma diferente cuando se lee poesía a cuando se convierte en canción»

'Tristes guerras' leímos el poema y Manuel enseguida le dio un toque musical muy triste.

(M) - Lo pensé como una marcha fúnebre, y ese es el carácter que le di.

¿Cómo es una actuación de este disco?

(O) - En cuanto al público, obviamente la gente va a escuchar que es lo nuevo que se ha hecho de Miguel Hernández, temas que nadie les ha versionado. La gente sale muy enamorada del disco, está teniendo mucha aceptación, y todos los conciertos de Miguel Hernández van a ser muy íntimos y muy románticos.

También en ellos creo que va a intervenir algún poeta recitando.

(M) - Incorporamos a la parte musical unos pequeños pasajes que hemos puesto de alguna de sus poesías, recitadas por un poeta que, además, tiene un gran

sentimiento hacia su obra, porque también es oriolano, junto con la música al piano y la voz de Oriana. También contaremos posiblemente con una sorpresa, que es que se proyecte el texto para que la gente lo vea, pero... hasta ahí puedo contar.

¿La seguirán luego composiciones sobre la obra de otros poetas?

(M) - Ahora estoy en un punto de madurez como compositor y me gustaría durante varios años trabajar, entender y comprender, y tener una visión global del propio Miguel Hernández, y después pasar a otro poeta español que me seduzca, como me ha seducido la poesía de Miguel. Yo creo que eso como compositor es lo que se va a quedar cuando yo no esté, y tengo como esa necesidad.

¿Habéis tenido un proceso de documentación?

(M) - Principalmente ha sido leyendo la obra completa y buscando ser un poco originales. En este mismo disco, por ejemplo, hemos hecho poesías tan originales como 'La exaltación de la escoba', que es Miguel hablando precisamente de una simple escoba y que es una poesía maravillosa. Después, por ejemplo, hemos puesto una visión de una definición de Dios que hace en su primera época, cuando todavía era creyente, en un auto sacramental; una poesía que se titula 'Pa-

«Estoy en un punto de madurez como compositor y me gustaría durante varios años trabajar, entender y comprender al propio Miguel Hernández»

dre'. No descartamos un segundo volumen más adelante, pero primero queremos ver el resultado de éste.

¿Te ha sido sencillo el proceso de grabación teniendo que dar una entonación diferente a un ritmo bastante similar como es la poesía?

(O) - Es el segundo Cd en el que he participado, pero comparándolo con el primero éste ha sido un poco más complicado, porque a la hora de interpretar los poemas, a la hora de entenderse, hay que vocalizar mucho más. Después hay poemas que son un poco largos y entonces he ido grabando, pero no como a mí me hubiese gustado aprendiéndomelos, y ha sido todo superápido y es ahora cuando estoy yo aprendiéndomelos.

¿Vamos a descubrir algo más sobre el escritor con estos poemas?

(M) - Yo creo que sí, de alguna forma una cosa es leer la poesía, que cada uno luego se la imagina, y otra cosa es cuando la poesía tiene música y se convierten en canciones que entra mucho mejor y se interioriza de otra forma. Por ejemplo, la poesía a la que hacía referencia de 'El Toro', que tiene mucha fuerza, se lo pueden imaginar de una manera y en cambio en la voz de ella, tan delicada, y con el piano, esa fuerza la convierte en una canción de amor, y al final realmente es una canción de amor.

¿Se ha tenido en cuenta a la Fundación y a la familia de Miguel Hernández?

(M) - Hemos contado desde el principio con el apoyo de la familia, de los herederos, porque

no podría ser de otra forma, y realmente hemos ido contactando con cada uno de los factores, desde la parte de derechos de autor, por supuesto la familia, la Fundación, el propio centro Hermandiano de Elche y, ahora, nos iremos a Andalucía donde está el legado.

El Cd se ha presentado oficialmente en Madrid, ¿cómo ha sido esa experiencia?

(O) - Allí ha sido la primera vez que hemos interpretado las canciones y ha sido como mágico, porque la gente no se esperaba eso. Estaban muy atentos, incluso había quien se sabía las poesías, porque se veía como las decían según las interpretábamos. Fue espectacular

Este mes, el día 20, lo presentáis en Las Clarisas de Elche

(M) - Efectivamente, y luego estamos pendientes también de la respuesta del congreso que se hace en Orihuela, y vamos a ir a Jaén que es, como he dicho antes, dónde está el legado. Luego tenemos también una serie de promesas y de posibilidades de sacarlo fuera de España y sería el punto culminante de todo este proyecto.

«Esto no es música comercial, es para sentirla y degustarla»

¿Creéis que hay hueco actualmente para este tipo de música?

(M) - Desde un plano comercial probablemente no; esto no es música comercial, es música para sentirla, para degustarla. En ese aspecto ocuparemos nuestro hueco.

¿Habéis hecho ya otros trabajos juntos?

(O) - En el primer Cd que yo saqué Manuel fue el productor, el pianista, lo fue todo.

La portada del Cd, ¿de quién es obra?

(M) - Es de una pintora murciana, Patricia Gómez, que nos ofreció esa posibilidad porque participó en unas jornadas artísticas sobre Miguel, y de alguna forma nos encantó esa visión que ella hace del escritor. Es otro elemento más que enriquece del

«Nuestro objetivo es dar la mayor difusión posible por encima de la obtención de ingresos»

propio Cd, y es que la portada es totalmente original.

¿Ha habido algún apoyo institucional?

(M) - Ha habido apoyo institucional fundamentalmente de la parte de la estructura, nos da infraestructura, hemos estado en Madrid, en la presentación del sello, delante de las autoridades del Ministerio de Cultura y otras autoridades, como el presidente de Correos... gracias al Ayuntamiento de Elche. Además, haremos el concierto de presentación gracias a Paco Escudero, que es el que nos está llevando a nivel institucional, e iremos también al legado de Jaén.

En cualquier caso, no nos ha movido la obtención de ingresos puesto que desde el principio se



Presentación del disco en Madrid.

puede descargar gratuitamente de internet, sino lo que nos interesa es obtener la mayor difusión posible.

¿El siguiente proyecto será ese segundo volumen de Miguel Hernández, o tenéis otros proyectos más inmediatos?

(O) - A mí personalmente me ha gustado mucho poner voz a estos poemas, o sea que si sale un segundo volumen yo estaría encantada, o como si fuera de otro poeta.

(M) - Puede haber un segundo volumen o puede haber una orquestación de este primer volumen, y a lo mejor una nueva versión de las poesías que más hayan gustado, pero vamos a dejar que el tiempo nos lleve.

¿Algo más?

(M) - Agradecer a la Asociación de Kioskeros de Elche, que desde un principio nos han apoyado distribuyendo nuestro Cd.

NUEVA GAMA

SUV PEUGEOT

ENTRA EN UNA NUEVA ERA

SUV PEUGEOT 2008

SUV PEUGEOT 3008

SUV PEUGEOT 5008

GRIP CONTROL / PEUGEOT i-COCKPIT®

Nueva Gama SUV Peugeot: Consumo mixto (L/100 km): desde 3,7 hasta 5,8. Emisiones de CO₂ (g/km) desde 96 hasta 140.

Con la **gama SUV de Peugeot** te invitamos a descubrir territorios inexplorados en tecnología, confort y diseño. Sumérgete en una experiencia de conducción completamente nueva, cautivadora y sensorial.

PSA FINANCE

NUEVA GAMA SUV PEUGEOT

MOTION & EMOTION

AUTOSEBRO. Av. de Crevillente, S/N - Tel. 96 543 30 22 - Elche (Alicante) - www.autosebro.peugeot.es

GRUPO MARCOS





ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Maltrato 'consentido' y sin sentido

Parece mentira que en esta sociedad, supuestamente concienciada sobre la violencia de género y sobre los maltratos físicos y psíquicos tanto en la familia, como en el trabajo, etc. tengamos que seguir, año tras año, viendo el maltrato físico y psíquico camuflado en eso que dan por llamar novatadas.

Un maltrato por el cual todos los años hay muertos, heridos, personas que abandonan su futuro e ilusiones por no ser capaces de superar la situación, y todo porque unos pocos energúmenos consideran que deben reírse (ellos lo llaman preparar) de los que llegan solo por eso, por ser nuevos.

Una sociedad dormida

Y la sociedad permanece en cierta forma dormida, aletargada. Si mañana uno de estos jóvenes entra en una empresa a trabajar y por ser nuevo le hacen ir a cuatro patas, beber hasta caer en un coma etílico o le subastan desnudo/a al resto de sus compañeros... ¿qué diría entonces esa misma sociedad? Evidentemente juzgarían con toda la dureza que se merecen esos actos y a quienes les hubieran realizado o permitido. ¿O iban a admitir eso como un acto de iniciación para poder trabajar en esa empresa 'más integrado'?

Es del todo incomprensible que se juzgue a unos padres por quitar el móvil a un hijo rebelde o porque le peguen una torta, y que en cambio luego esos mismos moralistas incluso justifiquen las novatadas bajándolas al nivel de broma entre jóvenes.

No puedo estar más de acuerdo con la expresión de la psicóloga Ana Aizpún que, ante unas imágenes de estas novatadas, decía: "Esto no es integrar, es maltrato puro y duro, sin cortapisas". Algunos testimonios son verdaderamente estremecedores, como el alumno que ha confesado que le pidieron que bebiera agua



«Están dispuestos a recibir ellos la sanción con tal de que no las reciban quienes les han agredido»

del servicio de un bar que tenía resto de excrementos.

Miedo a denunciarlo

Y nos encontramos con el principio que hace años se repetía para alejar a las mujeres de sus maltratadores o para que pusieran en conocimiento aquellas que había sido violadas: que denuncien. Pero al igual que pasaba entonces, y sigue ocurriendo desgraciadamente en muchas ocasiones, cuando hablas con muchos de estos llamados novatos te confiesan que estarían dispuestos a recibir ellos la sanción con tal de que no la reciban quienes les han agredido.

Esto es algo que no ocurre exclusivamente en España, todos hemos visto las películas americanas, que suelen ser un fiel reflejo de la forma de actuar de una sociedad, e incluso están catalogadas como cómicas esas en las que aparecen hermandades humillando a personas por el mero hecho de ser nuevos en un sitio. Claro, que en estas en efecto siempre se integran todos y todo acaba bien, y por lo tanto parece justificar aquello de "el fin justifica los medios".

Muertes y humillaciones

Sin ir más allá en el tiempo, este mes moría una estudiante de sólo 18 años en Louisiana por una novatada que le llevo a la intoxicación etílica. Pero sin irnos tan lejos, también hace unos días daban la vuelta a toda España las imágenes de la Universidad de León, en la especialidad de Inef, haciendo que los novatos se desnudasen para subastarles y pujar para tenerlos como esclavo o esclava una semana.

Pero, ¿qué tienen las novatadas para

«Increíblemente algunos estudios justifican esta violencia aludiendo a que después la gente es más entregada»

que algo que nunca sería aceptado en ninguna de las capas de la sociedad sea defendido por muchos? Hay que tener en cuenta que en una gran cantidad de universidades no están prohibidas. ¿Qué valores se les enseña permitiendo la burla y humillación a otras personas por el único motivo de ser nuevos -o por cualquier otro, evidentemente-?

Como justificación a las muchas atrocidades que se comenten, algunos estudios psicológicos llegan al extremo de alabarlas argumentando que "personas que pasan por situaciones traumáticas de manera colectiva muestran vínculos más fuertes y mayor generosidad hacia miembros del mismo grupo que aquellos cuyas experiencias de iniciación fueron comparativamente más moderadas"... pues nada, con comentarios bárbaros como estos justificamos la violencia para tener gente más entregada, y cuanto mayor sea ésta, mayor será su entrega.

Sin olvidar Cataluña

Por cierto, y para los que piensen que en esta editorial me he olvidado de lo que está ocurriendo en Cataluña y que he desviado el tema, les recomiendo que lean en este mismo periódico la opinión de Eduardo Martín en el artículo titulado 'España cainita'. Estoy de acuerdo con las apreciaciones que hace y en desacuerdo con las provocaciones sistemáticas e innecesarias, provengan de donde provengan y se quieran justificar como se quieran justificar.

AQUÍ

Medios de Comunicación

EDITA: AQUÍ Medios de Comunicación S.L. B54958459

Avenida Llauradors, 5, esc. 2, entresuelo - 03204 Elche

Teléfono: 966 36 99 00 | redaccion@aquimediosdecomunicacion.com

AQUÍ en Elche

www.aquienelche.com

/AQUíenElche - @AQUíenElche

AQUÍ en Santa Pola

www.aquiensantapola.com

/AQUíenSantaPola - @AQUíenSantaPola

AQUÍ en Crevillent

www.aquiencrevillent.com

/AQUíenCrevillent - @AQUíenCrevillent

Ángel Fernández
DIRECTORPablo Salazar
ELCHELaura López
CULTURAPablo Verdú
DEPORTESJuan José Licerán
EMPRESASManuela Guilabert
GASTRONOMÍAIsabel Candela
EN VALENCIAOmar Guillermo
SALUDJulio Moyano
DIRECTOR DE
AUDIOVISUALESCarmen San José
DIRECTORA
DE ADMINISTRACIÓNAntonio J. Rodríguez
JEFE DE REPARTO
Y REDES SOCIALESLeire Bernabéu
SANTA POLADavid Rubio
ALICANTEMiguel Asensio
DIBUJANTEJavier Cases
ILUSTRACIÓNFidel Montalvo
DELEGADO COMERCIALNuria Gras
MAQUETACIÓNChristian Alain
CREATIVIDAD

El principal punto negro de Santa Pola

El kilómetro 88 de la Carretera Nacional 332 es uno de los puntos negros más peligrosos de Santa Pola, en el que han ocurrido más de una veintena de accidentes desde el año 2009

LEIRE BERNABÉU

Diversos puntos negros oscurecen las carreteras y accesos de la villa marinera de Santa Pola. En estos tramos ocurren la mayoría de accidentes de tráfico registrados en la localidad, y aunque las quejas de los vecinos no cesan, los accidentes tampoco. El carril de aceleración de Gran Alacant en dirección Alicante, el carril de incorporación de Gran Alacant a Santa Pola y el paso soterrado de la entrada a Santa Pola son los tramos considerados como puntos negros, dada su elevada peligrosidad.

Estos puntos se han convertido en reclamaciones históricas ante el Gobierno central, y, a día de hoy, siguen suponiendo uno de los mayores motivos de reivindicación del Ayuntamiento y los ciudadanos de Santa Pola.

El fatídico kilómetro 88 de la N-332

El pasado mes de marzo, el Gobierno central se comprometió a incorporar en los Presupuestos Generales del Estado una partida económica para eliminar estos fatídicos puntos negros. Pero hasta la fecha, el índice de accidentes en esos puntos no se ha visto reducido. La seguridad vial flaquea en estos tramos en los que los accidentes, aunque de menor envergadura, ocurren prácticamente a diario.

Uno de los puntos más complejos, y que más quejas ha supuesto entre los vecinos y residentes de la localidad, es el kilómetro 88 de la N-332, a la altura del clausurado hotel Rocas Blancas. Según datos de la Dirección General de Tráfico (DGT), desde el año 2009 han tenido lugar 21 accidentes de consideración, los cuales arrojan un total de 43 heridos y 42 vehículos implicados, pero esos

Solo en este año ha habido tres víctimas mortales entre conductores y transeúntes

datos no incluyen lo ocurrido en los últimos meses en los que ha habido víctimas mortales.

Las señales empeoran estos puntos conflictivos

La señal de 'STOP' ubicada a la entrada de la localidad es el principal motivo por el que el kilómetro 88 se convierte en un peligroso punto negro. Tal y como se explicaba en la moción presentada, el pasado año 2016, por Eva Mora Agulló, concejal-portavoz del Grupo Municipal Ciudadanos, al Ayuntamiento de Santa Pola, la influencia negativa de esta señal en el tráfico se explica, por un lado, por la dificultad que reviste el llevar a cabo la incorporación a la vía urbana desde parado, con vehículos viniendo de frente a 60Km/h. Por otro lado, el 'STOP' genera atascos en temporada alta, ya que en cuanto el tráfico deja de ser fluido, los vehículos se aglutinan en ese punto, causando colas kilométricas que aumentan la peligrosidad de otros puntos conflictivos de la zona, como la Costera de Molina o la salida de Gran Alacant.

Asimismo, a escasos metros de la mencionada señal de 'STOP' se sitúa un 'Ceda el Paso' con escasa visibilidad, por el que los vehículos se incorporan a la N-332. A la falta de visibilidad se le suma la cortedad del carril de aceleración existente, dos fac-



Las señales de 'Ceda el paso' y 'STOP', que se encuentran a escasos metros la una de la otra, son la principal causa de los accidentes de tráfico | Leire Bernabéu

tores que, combinados, provocan aparatosos accidentes con peores consecuencias.

Medidas que no aportan soluciones

En palabras de Eva Mora, entre las mejoras que proponía Ciudadanos, y que fueron aprobadas en la moción presentada al ayuntamiento de Santa Pola, se encontraban solicitar al ministerio de Fomento la instalación de bandas sonoras (BTAs), tanto en el tramo de Gran Alacant, como en el de las entradas a Santa Pola por la N-332. También se aprobó someter a estudio la posibilidad de instalar señalización que recomendase a los conductores un itinerario alternativo por la ronda de la Carretera de Elche, una propuesta que fue finalmente denegada por la Dirección General de Carreteras.

Por su parte, la Unidad de Carreteras se comprometió a

proceder a un refuerzo de señalización y balizamiento en ese punto mediante la instalación de un cartel luminoso que alerte a los conductores de que se encuentran en un tramo de concentración de accidentes. Así, tal y como estaba previsto, se procedió a la instalación de franjas rojas y carteles luminosos que advierten al conductor de la peligrosidad del tramo en el que se encuentra y le obliga a reducir la velocidad.

No obstante, tal y como afirma la concejal y portavoz de Ciudadanos: "Las medidas llevadas a cabo no son más que 'parches' que no ofrecen una solución definitiva al problema, lo realmente necesario es que se ejecuten las obras proyectadas para la adecuación de los tramos; pero la pelota se encuentra en el tejado del ministerio de Fomento y, por tanto, del Gobierno central". Y añade: "Entendemos que, con los tiempos que corren, se ande escaso de presupuesto, pero estamos hablando de vidas humanas, de accidentes mortales, con lo cual opinamos que se le debe dar máxima prioridad a esa obra".

Los accidentes no cesan

Pero las medidas de seguridad establecidas ni han solucionado el problema, ni han conseguido reducir el elevado índice de accidentes. En el mes de marzo, una colisión frontal entre dos turismos dejaba una víctima mortal y otro herido de gravedad. El pasado 14 de agosto, un brutal accidente a la altura

del antiguo hotel Rocas Blancas se cobraba la vida de una persona y dejaba un herido grave. En este pasado mes de septiembre, cuatro hombres que viajaban en un vehículo y una mujer que circulaba en otro resultaron heridas en un aparatoso accidente en ese mismo tramo.

Los transeúntes tampoco quedan ajenos al peligro. A los vecinos de Santa Pola les costará olvidar el fatal accidente en el que un adolescente de 16 años murió atropellado por un camión cuando circulaba en patines por la vía que, además, carece de arcén y de visibilidad. Los vecinos y residentes de la villa continúan a la espera de que lleguen las soluciones prometidas desde el Ministerio de Fomento para mejorar la seguridad vial. Por el momento, solo queda extremar la precaución al atravesar los tramos más peligrosos de la localidad.

«Las medidas de seguridad solo son 'parches', lo realmente necesario es que se ejecuten las obras proyectadas para la adecuación de los tramos conflictivos»
(E. Mora)



Tras las múltiples peticiones presentadas por el Ayuntamiento de Santa Pola, la Dirección General de Carreteras procedió finalmente a un reforzamiento de señalización y balizamiento en el punto negro de la N-332 | Leire Bernabéu

Las señales de 'STOP' y 'Ceda el paso' ubicadas a la entrada de la localidad son el principal motivo por el que el kilómetro 88 se convierte en un punto negro

ENTREVISTA > Antonio Rodes Juan / Director general de la Sociedad de Proyectos Temáticos de la C.V. (Benejúzar -Alicante-, 27-diciembre-1951)

Se espera que pasen cerca de 500.000 personas por el Race Village más participativo

El evento integrará participación, sostenibilidad, solidaridad y apoyo a la economía valenciana como valores principales

ÁNGEL FERNÁNDEZ

Tal y como dicen en la organización, la salida del evento deportivo más largo, extremo e intenso del mundo es un aliciente inmejorable para que gente de todos los lugares del planeta programen sus viajes hasta la Ciudad de la Luz para explorar el Race Village, ver los emblemáticos Volvo Ocean 65 de primera mano e, incluso, con un poco de suerte, se tropiecen con los regatistas mientras ultiman todos los detalles antes de embarcarse en la gran batalla.

¿Qué es la Race Village?

En primer lugar hay que distinguir dos cosas. Por un lado está la llamada Volvo, que es una marca de coches que creó una filial para la organización del Campeonato de la Vuelta al Mundo de Vela, la llamada Volvo Ocean Race, y que es una estructura que, aunque es verdad que tiene sede en el Puerto de Alicante, es una sociedad al margen que organiza toda la vuelta.

La Generalitat Valenciana, a través de proyectos temáticos, lo que organiza es la condición que Alicante tiene como puerto de salida inicial. Ahí, durante un par de semanas, se genera un evento lúdico y de atracción ciudadana tanto para los locales como para turistas.

Esta iniciativa de ser sede Alicante fue hace cuatro ediciones...

En efecto fue en 2008 y le siguieron las ediciones de 2011, 2014 y 2017 que es de la que estamos en vísperas. Hay un compromiso, contraído por el actual Gobierno Valenciano, de hacer dos ediciones más por su impacto económico y por el arraigo que tiene en la ciudad, así como por la importancia de la competición deportiva. Ahora se está viendo si se mantiene cada tres años o la organización lo pasa a que sea cada dos años.

¿Qué presupuesto tiene la Generalitat para este evento?

Yo te voy a hablar del riesgo, porque del presupuesto total



Antonio Rodes, director general de la Sociedad de Proyectos Temáticos de la Comunidad Valenciana, en la Ciudad de la Luz | Antonio J. Rodríguez

«Un evento lúdico y de atracción ciudadana tanto para los locales como para los turistas»

hay una parte que cubren los patrocinadores y el resto es lo que asume la Generalitat. El riesgo en este momento está en torno a 22,5 millones de euros y mi intención es que eso baje para las siguientes ediciones. Puede ir a más el presupuesto, pero ese es nuestro riesgo.

Y este riesgo se nutre en primer lugar de 6,5 millones que es el canon establecido por la empresa para tener la condición de puerto de salida; luego, un poco más de 3,5 millones que es el coste de la organización del Race Village y que son todos los eventos que se realizan en torno a la salida, que es una mini expo; 10 millones para proveer las necesi-

«Necesitamos 350 voluntarios y se han inscrito más de 500»

dades de la travesía, por ejemplo los tripulantes, que casi es un año lo que dura la Vuelta y 2,5 millones del coste del barco, que hay que comprarlo y está en torno a los 5 millones de euros, pero que vale para dos ediciones.

¿Ese barco y tripulación es para competir en la Vuelta como Generalitat Valenciana?

Sí, tenemos que tener un barco como mínimo y hacer nuestros mejores esfuerzos para conseguir un segundo, pero un barco es una obligación contractual.

¿Qué se pueden encontrar los visitantes del 11 al 22 de octubre en el Village?

En esta cuarta edición el efecto sorpresa ya no le podemos te-

ner, con lo que necesitamos hacer algo distinto y hemos apostado por tener un Village muy preñado de contenidos, fundamentalmente lúdicos. Por ejemplo, las costumbres y tradiciones valencianas van a estar presentes con los Moros y Cristianos desfilando todos los días; bandas de música; gigantes y cabezudos; teatro callejero, en donde me gustaría destacar especialmente Carros de Foc, que es un grupo que siendo de aquí, de la zona, tiene un gran prestigio internacional y que el precio por el que va a venir solo se justifica por el cariño a la tierra...

También tendremos ocho talleres infantiles, donde los niños van a aprender divirtiéndose; competiciones de vela y enseñanza en el deporte de la vela, por aquí van a pasar más de 3.000 alumnos de la Comunidad Valenciana haciendo este tipo de prácticas; conciertos, algunos de ellos gratuitos; contenidos tractores potentes, como por ejemplo un túnel del viento para tener la sensación de estar en el espacio; baile de swing, etc. Cualquier

«Cualquier persona que venga el día que sea y a la hora que sea va a encontrarse que ocurren cosas»

persona que venga el día que sea y a la hora que sea va a encontrarse que ocurren cosas.

¿Cuántas personas participan?

Nosotros tenemos un equipo de unas 20 personas dedicadas exclusivamente a la Volvo, pero aparte hemos generado más de 100 licitaciones, con lo cual hay un montón de empresas trabajando para cada uno de los temas, porque esto tiene una gran complejidad. Yo te he hablado de los contenidos, pero para eso tiene que haber infraestructura de comunicaciones, eléctrica, de agua, prepararse una infraestructura de barcos que tienen que acompañar en todas las pruebas y en cada momento, un montón de carpas destinadas a los medios, participantes, etc. espacio para seguridad, asistencia sanitaria...

También nos acompañan algunos centenares de voluntarios, ya que el tema del voluntariado en estos eventos siempre es muy importante. Necesitamos 350 y se han inscrito más de 500 y ahora estamos en pleno proceso de formación.

¿Qué espacio ocupa el Village?

Va a ser el Village más importante que ha habido hasta ahora. Me gustaría que a esta cualidad de la magnitud pudiésemos añadir finalmente la del éxito. Hasta ahora se hacía sobre 40.000 metros de superficie y ahora se va a hacer sobre 56.000. Hemos tenido bastante colaboración tanto del Ayuntamiento de Alicante como de la autoridad portuaria, comandancia marina

y muchas instituciones del sur de la Comunidad Valenciana.

¿Qué valores destacarías de esta edición?

Me gustaría resaltar que este evento viene aquí porque hay un momento en el que el anterior gobierno de la Generalitat tenía la política de que un desarrollo económico se podía desencadenar con la producción de eventos, y esta sociedad fue creada para eso: Terra Mítica, la Ciudad de la Luz, el circuito de Cheste, el circuito de Fórmula 1 y otros muchos proyectos que estaban en el cajón.

El actual Gobierno no lo cree así y solo ha conservado un par de eventos, el mundial de motos en Cheste y este, en el que además están presentes ciertos valores: participación, solidaridad, sostenibilidad y economía.

¿Podrías detallarnos un poco dónde se representan dichos valores?

En la parte participativa, yo creo que vamos a estar por las 500.000 personas que pasen por aquí, y va a ser un evento nada elitista y muy interactivo. Respecto a la sostenibilidad, espe-

cialmente del entorno marino, va a ser el Village sin plástico; vamos prácticamente a desterrarlo.

En lo referente a la solidaridad, la regata sale del corazón del Mediterráneo que es el mar de la cultura y de la historia, pero en estos momentos también del dolor por lo que ocurre en el Mediterráneo oriental, donde la gente se lanza a la mar y se juega la vida con tal de encontrar otra que no sea aquella de la que viene, y yo creo que ese mar del éxito, que supone la salida de esta regata, tiene que mostrar un gesto con el mar de la derrota. Vamos a hacer un Village donde va a estar muy presente el tema de los refugiados y eso se va a notar. Estará una ONG, que es Open Arms, y que va a hacer exposiciones, charlas y va a traer el barco millonario que le donaron para este tema y en el que harán visitas guiadas. El día 21 estamos trabajando en poder hacer un simulacro de rescate, y ese mismo día el importe obtenido de las entradas del concierto se donará a una ONG para este tema.

Y por último, que sea el escaparate de la economía valenciana. Vamos a hacer un espacio de



600 metros cuadrados con salas de networking, un pequeño salón de actos para hacer desayunos de trabajo, foros, etc. y habrá degustaciones de productos valencianos, desfiles de moda de diseñadores de la comunidad... en definitiva, actos con la idea de

aprovechar el impacto del evento, que es muy grande, para darnos a conocer.

¿La entrada es gratis?

Sí, el día 11 de octubre a las 6 de la tarde se abren las puertas, aunque la inauguración oficial

será sobre las 20 h, y yo espero que todo el mundo del sur de la comunidad valenciana vaya porque puede ser el mejor plan para ese día.

El horario diario será de 10 a 22 h, aunque los conciertos van a ir más allá de esa hora.

La competición más larga y dura del deporte profesional



La competición, que finalizará en La Haya tras once etapas, nacerá en Alicante por cuarta vez consecutiva, hogar de la Volvo Ocean Race desde hace dos, el próximo 22 de octubre, etapa que finalizará en Lisboa tras 700 millas náuticas. La última etapa

de la competición es 8 meses después.

Según Antonio Bolaños, gerente de la Volvo Ocean Race, "en Alicante se estrenarán todas las novedades que se han anunciado para el futuro de la regata, como los monocascos con foils,

los catamaranes voladores para las costeras, el renovado compromiso con la sostenibilidad... y todo ello se verá por primera vez aquí. Además, Volvo está dispuesta a tener flexibilidad en todas las cuestiones que puedan surgir para facilitar el proceso, ya

que estamos encantados de tener nuestro hogar en Alicante".

En el plano figuran las ciudades y fechas de salida de cada una de las etapas. De Hong Kong salen dos etapas, la 5ª que hace el recorrido Hong Kong - Guangzhou - Hong Kong que no es

puntuables y tiene salida el día 1 de febrero, y la 6ª con destino a Auckland el 7 de febrero. La fecha de la Haya que figura en el plano es la correspondiente a la Regata In-Port ya que no se conoce la fecha en la que llegarán los barcos a esta ciudad final del recorrido.



EDUARDO MARTÍN GUTIÉRREZ

Profesor de filosofía

España cainita

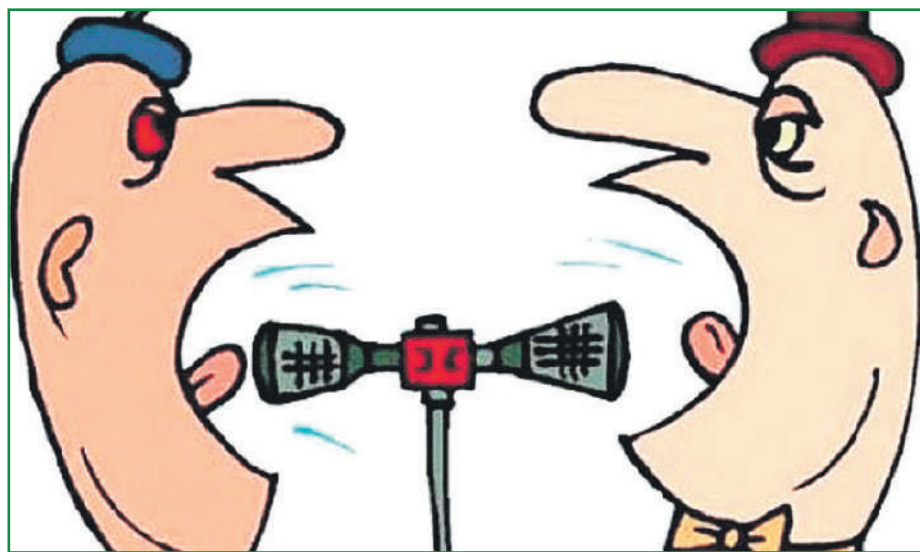
En el diccionario de la R.A.E. el término cainismo proviene de Caín, el primer fraticida de la historia que, según la Biblia, mató por celos a su hermano Abel, y significa actitud de odio o fuerte animadversión contra allegados o afines. Además de ser una conducta agresiva observada en algunas aves rapaces y otros animales, lo es también de ese animal racional que es el hombre y una 'afición' que desgraciadamente practica el español medio y que hace de nuestro país un genuino país cainita donde los haya.

Este cainismo o sectarismo se remonta a nuestro pasado histórico y continúa con la repetida y resignada expresión de las 'dos Españas' de la que algunos hacen gala al estar situados en el lado bueno y justo: los progresistas frente a los conservadores, los de izquierdas frente a los de derechas, los de la casta y los asamblearios, etc. Pero probablemente el nacionalismo ha sido uno de los elementos que más ha contribuido y contribuye, a la luz de los últimos acontecimientos, a alimentar continuamente ese cainismo que tanto envenena la convivencia en nuestro país.

Tomar partido

En la escena política actual prolifera como nunca este tomar partido por una parte de por vida como una obligación antes de hablar y de dar una opinión: hay que posicionarse para poder, desde esa triste normalidad que nos caracteriza, sentir el calorillo de nuestro grupo. Puede entenderse y hasta perdonarse en el caso del fútbol. El que les escribe es seguidor del mismo equipo desde crío, en ocasiones a pesar del presidente, de la afición, del entrenador, etc. ¿Qué le vamos a hacer? Pero en el caso de la política, se torna en preocupante cuando uno decide separarse y enfrentarse a la otra parte, aunque sean más cosas las que nos unen que las que nos separan. Además, no se acepta y se cataloga como de la peor calaña a aquel que cambia de bando, pues supone un acto de alta traición al separarse del bando de los justos y de los buenos.

El cainismo se expande en cualquier tipo de ideología (de izquierdas o de derechas) y se basa en la negación absoluta de que pueda venir nada bueno de la otra parte. Aunque la curiosa paradoja consiste en que necesita del otro extremo para tener razón de ser, pues se define en términos de negación de ese otro polo. Véase, por ejemplo, el secesionismo y el independentismo catalán de este último año.



«Probablemente el nacionalismo ha sido uno de los elementos que más ha contribuido a alimentar continuamente ese cainismo»

El que no está en tu bando, en tu partido, es el origen de todos los males que afectan a la sociedad. De ahí el tópico: "al enemigo, ni agua".

Una vez situado el cainita en la secta partidista, no necesita de reflexión crítica, aunque enarbole la bandera del pensamiento crítico, de la libertad y de la democracia. Basta con repetir el ideario de las mentes pensantes de dicha secta o incluso, algo más fácil, negar por definición lo que dicen los del otro bando sin pararse a analizar lo que de útil o acertado pueda tener. Después nos llenamos la boca con que somos críticos y demócratas y que defendemos la libertad frente a los enemigos que se sitúan frente a nosotros.

Razonamientos

La forma de 'razonar' del cainita y sectario es falaz y bipolar: no se discuten ni rebaten los argumentos, sino que se atacan a las personas que los dicen por pertenecer al bando contrario; además, lo entiende todo como un juego de extremos

«El cainismo se expande en cualquier tipo de ideología y se basa en la negación absoluta de que pueda venir nada bueno de la otra parte»

irreconciliables tales como bueno-malo, o conmigo o contra mí. Olvida que existe toda una escala cromática de ideas y puntos de vista a partir de los cuales se puede llegar a un acuerdo.

El cainismo produce un sectarismo que necesita construirse a un enemigo justo enfrente, separado pero cercano, contra el que poder chocar como forma de identidad sectaria. Desde luego, no se analiza en qué aspectos se puede estar de acuerdo y en cuáles no: el enemigo lo es en todo y por todo. El sectario necesita de otro sectario en el otro bando o partido como forma de justificación de su propio partidismo. Y precisamente ahí radica la debilidad de su razonamiento, pues le mueve una fe ciega, por muy ateo que pueda declararse en ocasiones, en tener razón en todo (curiosa paradoja) y en pensar que los del otro extremo se equivocan en todo y son responsables de todos los males, cosa que afirma sin necesidad de aportar pruebas pues es un acto de fe.

El propósito de este sectarismo ofen-

«El sectario necesita de otro sectario en el otro bando o partido como forma de justificación de su propio partidismo»

sivo es arrinconar y reducir al otro bando a su mínima expresión, provocando en la otra parte un sectarismo a la defensiva en la que unos y otros exageran sus diferencias hasta el absurdo y el sinsentido.

Cuando uno se ve atrapado en este cainita juego, por acción o por dejación, el individuo pierde la libertad de elegir la mejor opción en cada momento, porque se tiene el temor de dejar de pertenecer a la secta partidista quedando en un limbo indefinido que no será tolerado por ninguno de los dos bandos extremos: la equidistancia ante algunas cuestiones es de cobardes.

Autocrítica

A los que evitamos jugar a este peligroso juego no nos va mejor. Como uno no se sitúa con claridad en un uno u otro polo, se nos mira con desconfianza y somos una incómoda compañía pues nuestras ideas y argumentos no son predecibles ni se ajustan a la tópica cainita. Por ello, al parecer, al estar en una especie de tierra de nadie se pueden recibir palos y tortas de uno y otro lado.

Se puede ser derechas o de izquierdas, progresista, liberal o conservador, etc. sin por ello tener que ser un sectario. ¿Es que no se puede ser autocrítico con los nuestros sin ser tachado de traidor o chaquetero? El bipartidismo político de nuestra democracia ha contribuido a la gobernabilidad, pero ha generado un sectarismo militante que ni siquiera se ha mitigado en las últimas elecciones con la aparición de dos nuevos partidos, con lo que ello supone de quebrantamiento de una convivencia pacífica. En lugar de buscar el fratricidio del 'no semejante' y del 'no afín', deberíamos pensar que seguramente sin el justo reconocimiento del otro la libertad y la igualdad no se puedan realizar. A lo mejor es más importante el modelo de sociedad que defendemos y que debemos compartir con los demás que la pertenencia o no a una determinada secta cainita.

Aparte de nuestro comedor diario donde te sorprenderemos con tapas diferentes cada día a un buen precio.

Amplios salones hasta 250 personas. Idóneo para todo tipo de celebraciones: Bodas, Comuniones, Bautizos, Amigos, Presentaciones de Hogueras, Despedidas, Etc.



**EL
LLOBARRO
RESTAURANTE**

C/. Turina Nº 2 - 03013 Alicante | Tlf.: 965 262 131 - 653 108 094

5 8

OCTUBRE

ALICANTE FASHION WEEK

Centro Cultural
Las Cigarreras

PRIMAVERA VERANO 2018

#AFW17



fashionweekalicante.es

Patrocina



Official Car



Sala Hermanos

Colabora



AQUÍ en Alicante

AQUÍ en Elche

ENTREVISTA > Marta Abellán y Natalia Torres / Alicante Fashion Week

Un destino de moda internacional

La provincia de Alicante es el lugar ideal por su especializado sector del calzado y del complemento, así como el textil y el turismo

ÁNGEL FERNÁNDEZ

Un año más vuelve la fiesta de la moda a Alicante y lo hace a través de la Alicante Fashion Week, con la que este periódico colabora.

En 2015 se celebró la primera edición de la Alicante Fashion Week. ¿Por qué nace este proyecto? ¿Qué necesidades se intentaban cubrir? ¿Por qué Alicante?

La idea de las fashion weeks nace como una herramienta comercial alrededor del sector de la moda, es una feria de moda que los diseñadores utilizan de plataforma para presentar sus colecciones y que lleguen a un gran público, además la plataforma sirve como un soporte publicitario especializado y diferente para que las marcas que se asocian se presenten de una forma atractiva al público, prensa, influencers...

La provincia de Alicante es el enclave perfecto para realizar un gran evento internacional como es Alicante Fashion Week, su especializado sector del calzado y del complemento, así como el textil y el turismo, con aeropuerto incluido, hacen de la ciudad un destino muy atractivo para convertirse en capital de la moda.

Llegando a su tercera edición, ¿se han cumplido los objetivos? ¿Sigue siendo Alicante la ciudad ideal?

Los objetivos se han superado, la organización está formada por un gran equipo de profesionales trabajando para este propósito, eso sí, hay que seguir creciendo y construyendo para seguir presentando a Alicante como un destino de moda internacional.

Desde el inicio el objetivo era unificar la moda más actual junto a la fotografía, ilustración, música, gastronomía... ¿sigue siendo esa una prioridad? ¿Por qué?

Bueno el objetivo realmente es ofrecer en España una alternativa a las plataformas de moda más veteranas como son Mercedes Benz Fashion Week Madrid y 080 Barcelona Fashion, por lo que la finalidad es que exista en España una plataforma de moda que acoja a todos los diseñadores importantes y emergentes que quedan fuera de poder participar en estas grandes pasarelas, dise-



Marta Abellán y Natalia Torres.

ñadores tanto nacionales como internacionales.

Además, a Alicante Fashion Week le interesa todo lo que gira alrededor de la moda, las ten-

«La provincia de Alicante es el enclave perfecto para un gran evento internacional como éste»

dencias y la estética, y esto incluye otras disciplinas, además de la moda, como la fotografía, ilustración, gastronomía, música... en definitiva todas estas materias tienen en común lo artístico y eso nos gusta.

¿Qué nivel existe en Alicante respecto al panorama nacional?

Hay un muy buen nivel. La provincia de Alicante alberga a grandes talentos de la costura, tanto a nivel de consagrados, aunque no desfilen en las grandes pasarelas, como diseñadores noveles que apuntan a ser futuras promesas.

Desde su creación la Alicante Fashion Week ocupó el tercer lugar del panorama nacional tras Madrid y Barcelona...

Sí, fue una gran apuesta que la plataforma se marcó al inicio

«Por nuestra pasarela han desfilado ya grandes diseñadores de fama internacional»

a modo de presentación, y que a día de hoy está confirmada tras la experiencia de estos tres años. Por nuestra pasarela han desfilado ya grandes diseñadores de fama internacional y otros nacionales que nos han dejado su testimonio afirmando que la plataforma, tras competir con otros eventos de moda realizados en España, puede situarse en la tercera Fashion Week más importante.

Contarnos que podrá presenciar este año el visitante y cuáles son las principales novedades.

En esta nueva convocatoria hemos introducido muchas no-

vedades desde el primer día. De forma excepcional inauguramos un día antes, el miércoles 4, para realizar una actividad fuera de nuestro centro neurálgico; nos trasladamos a la Fundación Caja Mediterráneo para una mesa redonda sobre los 'Nuevos Horizontes en el Diseño de Moda' con Modesto Lomba, presidente de la Asociación de Creadores de Moda de España y fundador de la firma Devota & Lomba, como invitado de honor.

Ya en el Centro Cultural Las Cigarreras, los días 5, 6, 7 y 8, contamos con nuestras actividades habituales como desfiles, performances, música, pop-up store, talleres, conferencias... y otras nuevas como food trucks; catas de vino diarias gratuitas por Costa Cálida, enoturismo de la Región de Murcia; una master class de Imagen Personal impartida por el servicio de personal shopper de El Corte Inglés; también el evento de presentación del 'Día 37', una iniciativa organizada por el Ayuntamiento de Elda y de Petrer que tiene por objetivo promocionar el calzado y el complemento de calidad producido en estas ciudades de referencia en el sector; y una fiesta nocturna en Copity Lase-da, con cóctel, performances de moda y sorteos.

¿Qué aconsejaríais a un diseñador que empieza para que pueda llegar lejos?

En primer lugar, por supuesto, una buena formación, trabajo y perseverancia. Y para lanzar su carrera y promocionarse, tener claro que las plataformas de moda son la mejor opción. Nosotros en Alicante Fashion Week ofrecemos ese soporte perfecto para presentar su firma.

¿Y qué diríais a aquellos no creyentes en la moda y en lo que se presenta en las pasarelas de moda?

Ese no es nuestro público objetivo, pero si intentamos educar al público en general realizando otras actividades que comentábamos antes para que se acerquen a este mundo y lo tengan más próximo a su día a día. En definitiva, la estética y la moda, las tendencias, etc. están presentes en nuestra vida en todo momento, desde a la hora de comprar cualquier artículo, un coche, un reloj, un sofá o un vestido hasta la decoración atrayente del restaurante que elegimos para ir a comer o la ciudad de destino que queremos visitar.

Las creaciones no llegan luego al mercado de forma masiva, pero sirve para consolidar un nombre. ¿Es importante la participación en estos eventos para los diseñadores?

Es muy importante, porque es la vía por la que te van a conocer. Las colecciones que se presentan no tienen por qué ser ready to wear, puede ser todo un imaginario, y así es como se presenta el diseñador, con un despliegue de arte y creatividad para luego adaptarlo a la moda de calle.

Una fashion week es un escaparate para el diseñador, aunque sus colecciones sean para la calle o no, gracias a estas plataformas el público los conoce y contacta con ellos para que les diseñen prendas a medida, así como comercios para comprarles las colecciones y venderlas a sus clientes. Es el comienzo de todo lo que está por llegar.

¿Qué aporta la Fashion Week a la ciudad de Alicante?



Alicante Fashion Week de 2016 | Estudio CERO

«La Fashion Week hace a Alicante el punto de mira a nivel nacional e internacional. Es un evento cultural y fuertemente turístico»

Principalmente viste a la ciudad de moda, la hace protagonista durante casi una semana de las tendencias, como punto de mira a nivel nacional e internacional. La ciudad recibe muchos visitantes interesados en el sector, ya no sólo de España, de Europa e incluso podemos decir que hasta de Estados Unidos. Una Fashion Week es un importante evento cultural y fuertemente turístico.

¿Es buen momento para el sector?

La moda y las tendencias están muy en boga, y el sector en general está en alza.

¿Cuáles son los planteamientos de cara al futuro?

Seguir creciendo y consolidándonos, poder albergar un mayor número de desfiles y aumentar los aforos de público para que todo el mundo pueda disfrutar de esta increíble experiencia. La idea es siempre ofrecer una programación variada y cada vez más amplia para que la fashion week se conciba además de un evento de presentación de las colecciones, un evento didáctico y multidisciplinar, donde las tendencias sean el nexo de unión.

Programa de la Alicante Fashion Week 2017

(Las Cigarreras)

Miércoles, día 4 (Fundación Caja Mediterráneo)

10:30 h - Rueda de prensa diseñadores_y 11:30 h - Mesa Redonda 'Nuevos Horizontes en el Diseño de Moda'.

Del día 5 al día 8

11 h - Inauguración; 11 a 21 h - Pop up store, exposición 'Zapato y Moda: Huellas en la Historia' y exposición 'Premios Model 2017' y 12 a 17 y 19 a 21:30 h - Food Trucks, AK Producciones.

Jueves, día 5

Mañana: 11 h - Dj Miguel NP, Performance Maniqués Humanos y Shooting Víctor Soriano de LEOBJETIVE; 11:30 h - Shoo-

ting Dnuez Photography; 12 h - Enoturismo de la Región de Murcia (2 Catas Sensoriales); 12:30 h - Conferencia de Pilar Riaño de Modaes.es: 'Moda y Periodismo en el Entorno Económico' y 13.00 h - Shooting 'Moda y Motor' por Wottan Motor.

Tarde: 16:30 h - Dj Carrie Palmer; 17 h - Workshop Rosario Puñales 'Lencería y Baño'; 17:30 h - Shooting José Quintela; 18 h - Dj Peróna; 18 h - Enoturismo de la Región de Murcia (2 Catas Sensoriales); 19 h - Workshop El Descosío, María Valcárcel: 'Crea tu Turbante con Macramé'; 19:30 h - Presentación 'Día 37' y Dj Ángel Pop, AK Producciones.

Viernes, día 6

Mañana: 11 h - Conferencia

Beatriz García, S Moda: 'Construyendo una web de moda: así trabajamos en smoda.es'; 12 h - Making off, 'Construyendo una Editorial con David Oujo y Miguel Ángel Caparrós y Enoturismo de la Región de Murcia (2 Catas Sensoriales) y 13:30 h - Dj Loren Berná.

Tarde: 16:45 h - Josema y Susana Venganza; 17 h - Workshop Makeralc: 'Seminario Taller de Impresión 3D en textiles'; 17:30 h - Performance Real; 18 h - Dj Nani Díaz y Enoturismo de la Región de Murcia (2 Catas Sensoriales); 19 h - Masterclass El Corte Inglés: 'Descubre las Claves de la Imagen Personal'; 20:30 h - Dj Don Fluor, AK Producciones y 22 h - La Fiesta AFW17: Performance Destellos + Dj Ana Torres.

Sábado, día 7

Mañana: 11:15 h Desfiles: Comercio Alicante + Carmen Tessa + Igor Shoes; 12 h - Enoturismo de la Región de Murcia (2 Catas Sensoriales); 12:30 h - Dj Mr Filtro; 12:45 h - Shooting Patricio Pérez de Élite RGB Models; 13:30 h - Desfile: Duyos y 14:15 h - Dj Dan Vidal.

Tarde: 16 h - Desfiles: Hanna Baranava + Zoraida Cases; 17 h - Dj Javi Obrador y Shooting Matthew Lauren Photography; 18 h - Desfiles_Secadero: Jody Bell + Débora Velasquez y Enoturismo de la Región de Murcia (2 Catas Sensoriales); 19 h - Dj José Torregrosa; 20 h - Desfiles: 5 Flores + Bibian Blue y 21 h - Concierto Tijuana Roas, AK Producciones.

Domingo, día 8

Mañana: 11:30 h - Desfiles: Pilar Llamas + Alicia Mazón; 12 h - Dj Chuss Beltrán y Enoturismo de la Región de Murcia (2 Catas Sensoriales); 12:15 h - Shooting Revista Möndan; 13.15 h - Desfiles: Arantxa Morcillo + Aramat + Evelin Martínez y 14:15 h - Dj Fede Oliveira.

Tardes: 16 h - Dj David Bordalás; 17 h - Desfiles: Dominnico + Carla Schmetterling; 17:30 h - Enoturismo de la Región de Murcia (2 Catas Sensoriales); 17:45 h - Dj Souleairic; 18 h - Shooting Borja López Foto y 18:45 h - Desfiles: Yvan Andreu + Anne Poupée + Abel Esga.

AGENDA CULTURAL

Carmen San José

OCTUBRE 2017

TEATRO



LA AUTORA DE LAS MENINAS

Domingo, día 1. 19 h

Gran Teatro (c/ Kursaal). Entrada: 18 a 22 €



Por Carmen Machi, Mireia Aixalá y Francisco Reyes. En un futuro no muy lejano la crisis financiera que sacude Europa obliga al Estado español a desprenderse de su patrimonio artístico. Ante la posibilidad de la venta de Las meninas, una afamada monja copista recibe el encargo de realizar una réplica exacta del original velazqueño. A partir de ese momento, la religiosa se va a ver atrapada en una encrucijada de intereses de diversa índole.

RECORDANDO A GREASE. Musical.

Viernes, día 6. 21 h y sábado, día 7. 20:30 h

Gran Teatro. Entrada: 27 a 33 €



Tributo a la película que ha marcado nuestra vida, una fiesta en torno a la banda sonora que hemos cantado y bailado y que nos ha hecho vibrar tantas veces.

UNA NOCHE DE ZARZUELA

Viernes, día 13. 21 h

Gran Teatro. Entrada: 8 a 12 €

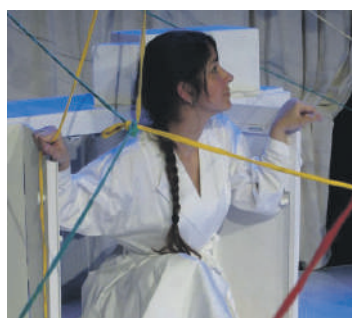


Por la Agrupació Lírica José Chazarra, interpretarán escenas de 'El dúo de la africana' y selecciones de 'La pícara molinera' y 'Los de Aragón', entre otras, todas ellas tocadas a piano.

LABERINTO DE COLORES

Sábado, día 14. 18 h

CCC l'Escorxador. Entrada gratuita con invitación.



Los colores son especiales, tienen la capacidad de despertar en cada persona emociones diferentes: alegría, tristeza, enfado, estrés, etc. Pero cada persona, dependiendo de sus circunstancias, puede variar sus esquemas identificativos y adjudicar a cada color 'propiedades' distintas según sea su estado anímico.

EL CERCO DE NUMANCIA

Viernes, día 27. 22:30 h

Gran Teatro. Entrada: 10 €



El cerco de Numancia nos habla de la heroica lucha contra la invasión, la humillación y la injusticia de un pueblo arrollado por el poder militar de Roma. Durante los veinte años que duró el asedio de Numancia, que avergonzaba profundamente a todos los romanos, los celtíberos opusieron una resistencia que se convirtió en un mito en la historia y que Cervantes lo reflejó como tal.

EXPOSICIONES

MUJER O ÁRBOL

Hasta el 7 de octubre

Mustang Art Gallery (c/ Severo Ochoa, 36).

Lunes a viernes de 9 a 18 h y sábado de 9 a 14 h



Ganadora VI beca Puéting. Los países occidentales sufrimos una importante desconexión con la naturaleza, con nuestras raíces y nuestra identidad. Hemos perdido nuestra fuerza como especie creyendo en la evolución y progreso, mientras que evitamos hibridarnos hacia algo superior: un encuentro valiente y fundente entre el ser humano y la naturaleza en todo su poder de revelación.

LUCES EN LA SOMBRA: JOSEFINA MANRESA Y LAS OLVIDADAS

Hasta el 19 de noviembre

Antigua capilla de la Orden Tercera Franciscana (sala de exposiciones. Pz. Reyes Católicos 20B)

Martes a viernes de 10 a 14 y 15 a 18 h, sábados de 10 a 14 y 17 a 20 h y domingos 10 a 14 h

En homenaje a Josefina Manresa, esposa del poeta Miguel Hernández, y a las mujeres olvidadas, esta exposición tiene como objetivo recuperar la memoria de todas aquellas mujeres extraordinarias.

INFANTIL



EL GORRIÓN Y EL POETA

Viernes, día 6. 18:30 h

CCC l'Escorxador (c/ Curtidores, 23). Entrada gratuita con invitación.

El poeta Miguel Hernández está preso en la cárcel de Alicante por haber defendido sus ideas. Allí recibe la visita inesperada de un humilde gorrión. El encuen-

tro entre el prisionero y el pájaro provocará en el escritor la necesidad de recordar su vida...



EL NUEVO TRAJE DEL EMPERADOR

Viernes, día 27. 18:30 h

Sala La Carreta (c/ Pedro Moreno Sastre, 112)



En el imperio de Tafetán todo está preparado para sus grandes fiestas. Bueno, todo menos una tela apropiada para confeccionar el traje del emperador ¡Y solo quedan tres días! ¿Daré tiempo?

HUMOR

LO MEJOR DE YLLANA

Sábado, día 14. 20:30 h

Gran Teatro (c/ Kursaal). Entrada: 18 a 22 €



2016 ha sido un año muy especial para nosotros. ¡Hemos cumplido 25 años! Y lo estamos celebrando con un nuevo espectáculo: Lo mejor de Yllana, que repasa los grandes momentos de la trayectoria de la compañía, con una selección de nuestros mejores sketches.

EL SERMÓN DEL BUFÓN

Domingo, día 29. 19 h

Gran Teatro. Entrada: 12 €



Sin perder nunca el sentido del humor, Albert Boadella nos desdobra su personalidad entre el niño y el viejo artista, entre el indómito y el cívico, entre el histriónico y el reflexivo. Interpretándose a sí mismo realiza un repaso mordaz al oficio de comediante y una mirada irónica a su agitada vida, con Els Joglars de fondo.

CINE



EL OTRO LADO DE LA ESPERANZA

Viernes, día 6. 18 y 20:30 h

Aula Fundación Caja Mediterráneo (Calle Kursaal, 1).



Ciclo Cineclub Luis Buñuel. De Aki Kaurismäki.

PERSONAL SHOPPER

Viernes, día 20. 18 y 20:30 h

Aula Fundación Caja Mediterráneo.

Ciclo Cineclub Luis Buñuel. De Olivier Assayas.

ASUNTOS DE FAMILIA

Viernes, día 27. 18 y 20:30 h

Aula Fundación Caja Mediterráneo.

Ciclo Cineclub Luis Buñuel. De Maha Haj.

CONCIERTOS

MARÍA ARNAL & MARCEL BAGÉS

Domingo, día 8. 19 h

Gran Teatro (c/ Kursaal). Entrada: 10 a 12 €



Convertidos por derecho propio en la auténtica revelación de 2016, María Arnal & Marcel Bagés publican su álbum de debut, 45 cerebros y 1 corazón. Continuadores de la cadena de transmisión de la música popular trabajan a partir de grabaciones de campo, archivos digitalizados y fonotecas de la Península.

MIRADAS AL FUTURO

Viernes, día 20. 21 h

Gran Teatro. Entrada: 14 a 18 €



Primer concierto de la temporada de la Orquesta Sinfónica Ciudad de Elche (OSCE).

ANTONIO CARMONA

Sábado, día 21. 20:30 h

Gran Teatro. Entrada: 22 a 32 €.



Presentación de su nuevo trabajo en solitario 'Obras son amores' con el tema 'Mencanta' dedicado al recuerdo de su padre, Juan Carmona. Un disco muy variado, alegre, fresco y más melódico.

LORCA INSIDE OUT

Sábado, día 28. 21 h

CCC L'Escorxador (c/ Curtidores, 23). Entrada: 12 €

Jaleo Ensemble presenta un concierto centrado en la figura de Federico García Lorca, en el que se podrá vislumbrar la figura del artista desde diversas perspectivas.

Vuelve el fútbol 'de primera' a Elche



El Elche C.F. se enfrentará al Atlético de Madrid en la Copa del Rey. Será el día 25 de octubre en el Martínez Valero y la vuelta se disputará a finales de noviembre en el nuevo campo del Atlético. Foto de la LFP, partido de Primera División en la temporada 2013-14

Toda la actualidad local en un solo sitio

Puedes seguirnos a diario en nuestra web

AQUÍ en Santa Pola

www.aquienasantapola.com

AQUÍ en Elche

www.aquienelche.com

AQUÍ en Crevillent

www.aquiencrevillent.com



...Y cada mes busca tu ejemplar impreso con entrevistas y reportajes únicos y la más completa agenda de ocio.

Síguenos:



/AQUIenSantaPola



@AQUIenSantaPola



/AQUIenElche



@_AQUIenElche



/AQUIenCrevillent



@AQUICrevillent

ENTREVISTA > Paco Soler / Concejal del Ayuntamiento de Santa Pola (Santa Pola, 24-1-1956)

«La estrategia del PP es que nos vayamos para tapar todo lo que estamos destapando»

Paco Soler e Ignacio Soler quedan fuera del gobierno local y pasan a formar parte de la oposición, aunque mantendrán su apoyo y colaboración con el equipo actual

ÁNGEL FERNÁNDEZ

Tras los cambios ocurridos en el equipo de gobierno, como acatamiento de una sentencia, actualmente recurrida, hemos querido hablar con uno de sus protagonistas, el concejal Paco Soler que ahora pasará a formar parte del banquillo de la oposición.

Por hacer el recorrido completo. A vosotros (Ignacio Soler y Paco Soler) os votan por Ciudadanos pero decidís ir os del partido. ¿Por qué?

Cuando empezamos con la campaña electoral nuestro objetivo era entrar para cambiar las cosas y eso para nosotros es dar lucidez, abrir las ventanas, levantar las alfombras y sacar y airear toda la suciedad que durante doce años presumíamos que había provocado el PP.

Conseguimos tres concejales, que estuvieron a punto de ser cuatro, y el partido nos llamó para decir que nos teníamos que abstener en la votación a la formación del nuevo Ayuntamiento, lo que por lo tanto suponía que de nuevo gobernase el PP y que ocurrieran pocos cambios. Si nosotros en los mítines teníamos delante del atril un cartel que ponía 'Por El Cambio', y era un enunciado en todos los mítines de Ciudadanos en España, que cambio hubiéramos hecho si permitimos que el PP volviese a gobernar, no habría cambiado absolutamente nada.

De esos tres concejales que consiguiera Ciudadanos, ¿cómo os convencen el resto de las fuerzas para entrar en el equipo de gobierno y qué os planteáis cuando entráis?

Hay que tener en cuenta varias variables. El PSOE sacó su peor resultado; Compromís, gracias al impulso en Valencia de Mónica Oltra, ganó un concejal; Sí de Puede, que hubiera podido ganar más concejales si no se segrega en dos, que yo creo que si eso no hubiera ocurrido el panorama político habría sido muy diferente, e Izquierda Unida que ganó uno. La aritmética provocó que al final estuviéramos juntos por necesidad.



Paco Soler en un pleno del Ayuntamiento de Santa Pola | Antonio J. Rodríguez

Yo creo que todas las fuerzas integradas en ese equipo de gobierno teníamos en la cabeza la necesidad de ese cambio. No fueron unas negociaciones que tuvieran demasiados condicionantes, fue una cosa muy natural, porque lo que se pretendía era sacar al PP del Ayuntamiento y empezar a dar un poco de vida, de otra forma, a Santa Pola. A mi modo de ver las negociaciones que hubieron entre todos los partidos lo fueron muy abiertas, muy cálidas, sin tonos distanciados, porque estábamos todos convencidos que Santa Pola requería un cambio bastante intenso y no fue difícil llegar a un acuerdo.

¿Qué valorarías más de la gestión que habéis hecho en estos dos años?

Tengo que reconocer que todos mis compañeros dentro de sus posibilidades, de sus conocimientos, de sus ganas y de todo lo que lleva una persona aparejada, lo han hecho de la mejor manera que han podido, igual que yo. Las decisiones que se toman no gustan a todos por igual,

«Ciudadanos apostaba por el cambio y luego nos pidió que nos abstuviéramos para dar continuidad, por eso nos fuimos»

pero lo que sí hemos intentado es que fuera por el interés general. No hemos tratado de satisfacer los deseos de determinados sectores, sino que hemos intentado vislumbrar ese segmento general de lo que es la sociedad, tanto de Gran Alacant como de Santa Pola.

Mucha gente nos acusa de que hemos olvidado a Gran Alacant y eso es incierto, no lo hemos olvidado para nada, hemos hecho actuaciones allí como la estación de bombeo y otros temas que están en proyectos recientes, aunque Gran Ala-

«Las negociaciones con el resto de los partidos fueron fáciles porque estábamos todos convencidos de la necesidad del cambio»

cant es complicado debido a la su orografía. Desde el principio de los gobiernos de Santa Pola no ha habido una reordenación coherente, y se ha sucumbido a los deseos de los constructores, y no se ha diseñado un ordenamiento urbanístico sostenible. Si se hubiese diseñado bien no tendríamos todos los problemas actuales.

En estos casi dos años y medio, ¿cuál sería el top 5 de las cosas que has conseguido o puesto en marcha?

«Ciudadanos, hoy en día, es una fotocopia descolorida del PP»

Por ejemplo una de las prioridades que hemos tenido ha sido a nivel educativo, que ya sabemos que está muy subordinado a lo que dicte Consellería, pero nos encontramos que creíamos que había un colegio pedido y no era así, y dedicó mucho tiempo para aclarar todo esto, y al fin se consiguió que el colegio se pusiera y espero que durante el 2018 empecemos ya a construir el segundo colegio, que es muy importante.

También está el puente de Gran Alacant, que estaba en peligro de venirse abajo con todas las deficiencias que tenía y el deterioro que se había estado observando. Nosotros presionamos para que fuera para adelante ese proyecto y lo culminamos.

En playa Lisa, dentro de lo que es el sistema de vacío, coordinarnos de tal manera que hoy en día tenemos los indicadores correspondientes de las deficiencias del vacío. Exceptuando la zona de los sauces, que era muy proclive para hacer ahí una zona turística muy buena, pero entonces los constructores hacían lo que querían, y que esperamos que ahora con la suspensión de licencias se pueda reconvertir y mejorar.

Una de las cosas que estamos haciendo es la reconversión de lo que es la ordenación urbana, la peatonalización del centro. En breves semanas nos mandarán el proyecto de la Glorieta con sombras, un entorno totalmente diferente con maceteros móviles, con posibilidades de polivalencia para poder poner carpas, quitarlas, escenarios... y que sea la zona de la Glorieta la que albergue todo eso. Al mismo tiempo lo que son las zonas periféricas de playa, con la zona azul, esperamos que consiga una rotación

de coches y hacer aparcamientos que mejoren la sostenibilidad.

Y por último, de esos cinco, sería que ya hay una empresa adjudicada para hacer una auditoría energética, que lo que va a establecer son los parámetros actuales que tenemos y las mejoras. De momento ahora, y de forma gratuita, nos van a sustituir todas las luces de descarga de alumbrado que tenemos por leds, tanto en el alumbrado público como en los edificios municipales. Esos dispositivos led no solo van a ser luminarias, sino que tendrán otras funciones. Por ejemplo sensores de presencia, para mitigar el consumo cuando no haya movimiento, y también tendrán la posibilidad de conexiones WiFi.

Siguiendo con el tema de las actas, ¿cuándo inicia esta denuncia el PP?

Nada más iniciarse la legislación. Ellos consideraron que hubo un pacto previo.

Ellos lo que denuncian no es que os vayáis de Ciudadanos, sino que entréis en el equipo de gobierno después de iros.

Ciudadanos dice que les engañamos, pero yo considero que fueron ellos quienes nos engañaron. A mí me dijeron una cosa y después se hizo otra. Me hicieron creer que podíamos ser el partido de la regeneración, del cambio y ha sido todo lo contrario. Ciudadanos para mí, hoy en día, es una fotocopia descolorida del PP, que no llega a nada y lo que está haciendo es un daño increíble a la política española por sus capacidad de cambio de opinión diciendo una cosa hoy y otra mañana...

Lo que intenta el PP, con arcucias legales, con todo el poder que tiene, y los Zaragoza que también tienen mucho poder en ciertos sitios, es desprestigiarlos, quitarnos de en medio, agotarnos y que entreguemos el acta para poder ellos entrar y tapar todo lo que nosotros estamos destapando. Esa es la estrategia suya.

Ahora hay una sentencia que dice que no podéis estar en el equipo de gobierno, lo cual evidentemente no impide que como concejales del Ayuntamiento apoyéis a quien consideréis.

El PP para mí es mi enemigo. Es un partido que se está continuamente demostrando que es un partido corrupto, y yo tengo que decir que aquí en Santa Pola, cuando todo esto salga, será muy duro. Se ejecuta una sentencia provisional que hay que acatar, pero que no puedo compartir con el juez en sus argumentos, aunque la respete. Hay un recurso al Tribunal Superior de Justicia (TSJ) porque aquí nos están machacando públicamente haciendo creer que esta sentencia es una condena y no es así, y si llega todavía nos quedaría una apelación, que no se si dará tiempo.

Pero lo que tengo que decir de manera muy clara es que este procedimiento tiene fecha de caducidad, que son las siguientes elecciones, pero todos los casos que le están saliendo ahora al PP de Santa Pola, todos los que están en el juzgado, no tiene fecha de caducidad hasta que el juez dicte una sentencia en firme. Mi obligación no ha sido, ni es en ningún momento, opinar sobre las cosas que ocurren, simplemente expongo los casos que hay y doy una información al pueblo de Santa Pola igual que hacen ellos.

Una vez acatada la sentencia, ¿cuál va a ser tu trabajo a partir de este momento?

Yo voy a estar haciendo mis labores al servicio de Santa Pola. Ahora tengo más tiempo y ahora puedo investigar más. Funciones específicas no voy a tener, pero como he estado dos años y medio ocupando mi puesto tengo experiencia e información, y estoy a disposición del equipo de gobierno. Yo en estos momentos no puedo tener contactos con los servicios técnicos ni ordenarles, pero yo creo que tengo una capacidad de resolución bastante

«Mi procedimiento caduca en las siguientes elecciones, pero todos los que están saliendo ahora del PP no tienen fecha de caducidad»

grande y la pongo al servicio de mis compañeros.

Yolanda Seva te deja como persona de confianza, con tu exclusividad... ¿qué te ha parecido la oposición al respecto del PP?

Me parece normal que Yolanda haga esto, y también lo hizo Miguel Zaragoza en su día con otra persona. Yo tengo que seguir un año y medio más al servicio de la ciudad y mi labor requiere una asignación económica por dedicación. Yo no he faltado ni un solo día y me parece irrisorio que el PP, que ha tenido 25 asesores durante 12 años con una media de 2.000 euros al mes, proteste.

Año y medio, que pasa rápido, y después...

Yo espero que el TSJ resuelva rápidamente y me devuelva las competencias, porque son muchos los proyectos que he dejado a medias y sé que requieren un trabajo y una intensidad muy grande, y mis compañeros estaban ya desbordados antes de que esto ocurriera. Por ejemplo la piscina la he dejado ya con un proyecto de viabilidad y se va a terminar antes de que acabe la legislatura.

Luego estaré en mi propio partido, se me ha quedado esta espinita clavada del cambio. Yo me metí en política para, de alguna forma, regenerar todo lo que ha ocurrido hasta ahora. Haremos un buen equipo, nos presentaremos como partido lo-



Paco Soler | Ángel Fernández

«Espero que el TSJ resuelva rápidamente y me devuelva las competencias para acabar todos los proyectos»

cal, lejos de estar sujetos a los condicionamientos estructurales de otros partidos nacionales, pactaremos con quien tengamos que pactar, estaremos en todas las comisiones y juntas de gobierno y, por supuesto, si existe la posibilidad y el pueblo confía en nosotros gobernaremos, y te puedo asegurar que entonces sí que habría un cambio.

Dime uno de esos cambios

Para mí un cambio fundamental es en las estructuras del funcionamiento y en la forma de trabajar de las instituciones. Lo que es la burocracia a nivel de que el ciudadano llegue y tenga que dar 40.000 patadas para

«En las próximas elecciones haremos un buen equipo y nos presentaremos como partido local, sin sujeciones a partidos nacionales»

conseguir un simple papel, que es algo que está desfasado; eso es del siglo XIX y no corresponde con la tecnología avanzada que tenemos.

Que un Ayuntamiento esté trabajando todavía con el sistema MS-DOS... Lo normal es que, con la tecnología que tenemos hoy en día y la firma digital, desde casa podamos sacar cualquier tipo de documento. Se trataría de conseguir que exista una estructura funcional y que no se pierda en trabajos que en el siglo XXI no tienen ningún sentido, y eso a su vez hará mucho más eficaz el trabajo del Ayuntamiento.



GENERALITAT VALENCIANA | **TOTS A UNA VEU**

Alicante va a vibrar con la Volvo Ocean Race
Del 11 al 22 de octubre

Te esperamos en el Pabellón Comunitat Valenciana del Race Village:

- > Exposiciones, charlas y mesas redondas
- > Foro Empleo (recogida de CVs)
- > Meet the pro, espacio de networking
- > Degustaciones de productos
- > Vídeos y proyecciones de cine

Entrada gratuita, actividades, conciertos, bautismos de mar, talleres infantiles, espectáculos. Porque somos Puerto de Encuentro

#puertodeencuentro
www.alicantepuertodesalida.com

ENTREVISTA > Sory Kaba / Futbolista (Conakry -Guinea-, 10-abril-1995)

«Cuando vi el Martínez Valero por primera vez flipé y me dije: tienes que jugar ahí»

PABLO VERDÚ

Sory Kaba es la gran sensación del Elche en este inicio de temporada. El delantero guineano ha logrado en apenas un mes de competición convertirse en la principal referencia ofensiva del equipo a pesar de la competencia feroz que existe en el ataque. Seis goles, dos de ellos en Copa, en el primer mes de competición, han sido suficientes para llamar la atención de su selección. Sory, pese a su juventud, esconde una historia de esfuerzo y superación que lo arrancó del corazón de África, muy presente en él a través de collares y pulseras, al Martínez Valero. Su trayectoria, disparada en los últimos meses, no es un cuento de hadas, sino una mezcla de sacrificio, trabajo y decisiones difíciles tomadas en plena adolescencia. El gigante africano es tímido y agradecido, pero ambicioso. Está convencido de que su aventura en el fútbol profesional solo acaba de comenzar.

Titular en el Elche, goleador y ahora convocado por primera

«Ronaldinho es y será mi ídolo, pero me fijo mucho en delanteros como Ibrahimovic, Drogba y Eto'o»



Sory Kaba | Antonio J. Rodríguez

vez con los 'elefantes' de Guinea. ¿Esperaba un inicio de temporada tan brillante?

Podía pasar. Soy una persona ambiciosa y sabía que tarde o temprano llegaría mi oportunidad. Hace tres semanas me comentó el seleccionador que me estaban siguiendo y estoy contento porque desde pequeño tenía el sueño de jugar por mi país. Estoy feliz por cómo me están saliendo las cosas y no queda

otra que seguir en esta línea para seguir creciendo como futbolista.

Así que ya es un personaje famoso en su país.

Un poco desde el año pasado, cuando debuté con el primer equipo en Segunda. Pero este año la gente me está conociendo más y tiene ganas de verme jugar. Espero no decepcionarles. Estoy muy agradecido al Elche porque ha depositado su confianza en mí y me está ayudando

en todo. Tengo los pies en el suelo y sé que tengo mucho que aprender.

Vayamos a su infancia. ¿Quién era su ídolo cuando jugaba al fútbol en las calles de Conakry?

Ronaldinho. Él siempre lo fue y lo será porque jugaba para el Barça, que era mi equipo. Aunque ahora soy del Elche.

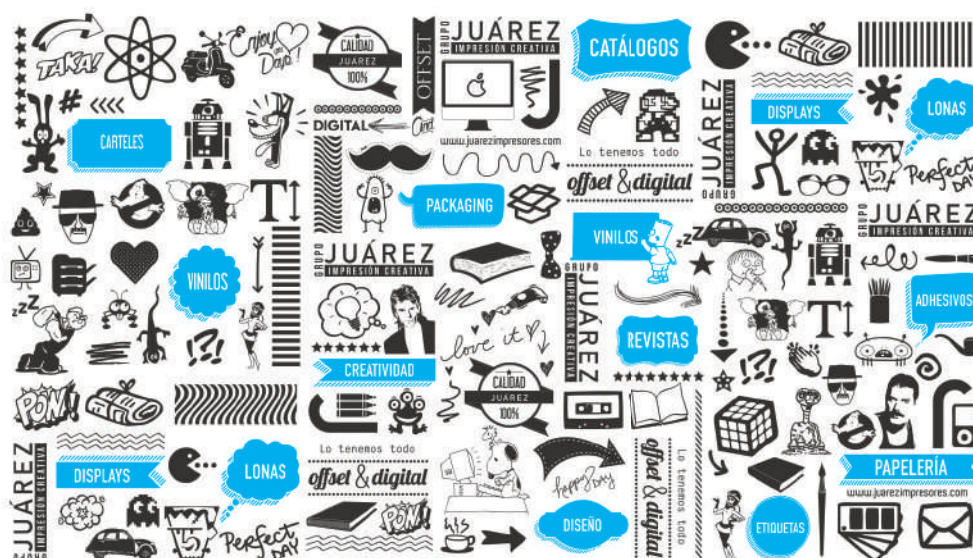
¿Y en qué delanteros se fijaba?

En Drogba, Ibrahimovic y

Eto'o. Miraba muchos vídeos de Drogba, pero mi ídolo era Ronaldinho.

¿Cómo comenzó a jugar al fútbol?

En mi barrio. Allí no tenemos tantas oportunidades como aquí, que se juegan ligas desde que los niños tienen seis años y te dan clase de táctica o posesión. Yo comencé a jugar al fútbol 11 con trece o catorce años. Al principio era delantero, luego me pasaron



TU IMPRENTA
DE CONFIANZA

LLÁMANOS
966 65 15 12

GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA
www.juarezimpresores.com



al centro del campo y de nuevo a la delantera.

¿Cuándo decidió apostar por el fútbol como modo de vida?

Yo podía haber seguido estudiando, porque, aunque mi familia era humilde, nunca me faltó de nada. Pero si me llamaban a las seis de la mañana para ir a estudiar me costaba y si era para entrenar me levantaba rápido.

Y ahí, en plena adolescencia, es cuando decide jugársela y hacer las maletas.

Sí, me marché a Senegal, a una escuela de fútbol, con 16 años. Y de ahí pasé a Madrid, en 2014, a otra escuela que trabaja con el Alcobendas.

¿Fue duro dejar a su familia en otro país?

Sí, pero tengo la suerte de que mis padres siempre me han apoyado. Decidí irme y yo me pagaba todo, la casa y el apartamento para ir a la escuela de fútbol. Fue la mejor decisión de mi vida porque me hice hombre y futbolista. Ahora todo se ve de otra forma, pero ha habido mucho trabajo, entrenamiento y sacrificio para llegar aquí.

Y de Senegal al fútbol modesto de Madrid...

Nunca llegué a jugar en División de Honor, aunque sí en Tercera Regional, pero el nivel era muy bajo, jugando partidos a las siete de la mañana con mucho frío. Tuve una enfermedad, logramos un ascenso y sufrimos un descenso. Yo quería avanzar en mi carrera y salir de allí. Entonces jugamos un torneo en Murcia y me vio Fidel, del fútbol base del Elche. En aquel torneo también jugaba Samba, que estaba en el Lorquí.

Y ese torneo cambia su vida...

Sí. Fidel me trajo para hacer una prueba y Vicente Parras preguntó al entrenador del Alcobendas, que le habló muy bien de mí.

¿Parras es una persona clave en su carrera?

Sí, siempre habla a la cara y

«¿Seguir en el Elche? No tengo prisa por llegar a las metas. Si depende de mí, sí, pero las cosas van como van»

eso es algo que agradezco. Cuando me fichó me dijo que iba a tener difícil jugar porque contaba con dos delanteros que estaban funcionando, pero que me quería para el año siguiente. Sin embargo, me lo ganó y acabé jugando. Siempre va de cara, para decirte lo bueno y lo malo.

Ya está en el Elche, ¿qué pasa por su cabeza en ese momento?

Era un gran paso porque siendo jugador del filial ya podía tener un nuevo objetivo: llegar al primer equipo. Cuando vi el estadio por primera vez flipé y me dije: tengo que jugar aquí.

Y el salto llegó, aunque en el peor momento posible, con el Elche moribundo y camino de Segunda B.

Yo lo tomé como una oportunidad, porque nunca se sabe hasta que lo intentas si las cosas van a salir bien o mal. Pese al mal final, el año pasado fue una experiencia única porque entrené con los jugadores del primer equipo y aprendí mucho de ellos.

¿Qué lección le dejó aquella experiencia del descenso?

Que las cosas del fútbol hay que aceptarlas y seguir hacia adelante. Aprendes de esa situación porque no se le puede reprochar nada a nadie de aquel equipo. Todos estábamos jodidos y hundidos; nadie quería haber llegado a eso.

Dejémonos de penas. ¿Esperaba un inicio tan fuerte del Elche?

Bueno, el director deportivo ha hecho un buen equipo y ha fichado muy bien. Hemos empe-



Sory Kaba en un momento de la entrevista | Antonio J. Rodríguez

«Marcharme a una academia de fútbol en Senegal fue la mejor decisión porque me hizo hombre y futbolista»

zado bien. Tenemos que ir a ganar cada partido, seguir en esta dinámica, que es lo que nos pide el mister. Eso y dejarse la piel en el campo, que es lo que vamos a hacer hasta el final.

A Mir le ha convencido a pesar de la enorme competencia que tiene.

Hay jugadores muy buenos arriba y yo quiero aprender de ellos. De Benja, de Lolo Plá. El año pasado aprendí muchísimo de Nino y este quiero seguir aprendiendo de ellos. Yo voy a seguir trabajando para ponérselo difícil al mister y aprovechar los minutos que me dé. Él me habla claro y yo respondo en el campo.

Hay quién sospecha que, como siga así, va a durar poco en el

«He aprendido mucho de Nino y quiero seguir aprendiendo ahora de Benja o de Lolo Plá»

Elche. ¿Se ve mucho tiempo en el equipo?

Yo ahora estoy aquí y no tengo prisa por llegar a otras metas. Si depende de mí, sí. Pero las cosas van como van...

Vamos, que la temporada la acaba en el Elche.

No lo sé, yo solo pienso en jugar y en hablar en el campo.

¿Se imagina marcando el gol del ascenso?

Me da igual marcarlo yo o José Juan, pero que subamos como sea.

Lleva poco tiempo, pero ya se ha metido a la afición en el bollsillo.

La verdad es que la afición nos está ayudando mucho y eso, quieras o no, gana los partidos.

«Todo está saliendo muy bien, pero tengo los pies en el suelo porque tengo mucho que aprender»

Es una afición de 10, no se puede decir más.

Se le ve feliz, pero dicen que África siempre tira mucho. ¿Qué es lo que más añora de su tierra?

Echo de menos la familia, pero tengo la suerte de ir a verla cada dos o tres meses y con eso me lleno. Pero aquí estoy contento porque hago lo que más me gusta.

Y si la experiencia de aquella academia de Senegal hubiera salido mal, ¿qué habría sido Sory Kaba de mayor?

Me hubiera gustado trabajar en un banco, como mi padre. Eso es lo que quería, luego ya veríamos en qué hubiera acabado la cosa. He visto a muchos compañeros con talento quedarse por el camino porque cuesta mucho llegar.

HALLOWEEN

Del 12 de Octubre al 1 de Noviembre

LA LEYENDA DE LAS MOMIAS

TERRA NATURA

ZOO. Benidorm

NIÑO GRATIS DISFRAZADO

Por la compra de una entrada de adulto

No acumulable a otras promociones, ni descuentos

INFORMACIÓN Y DESCUENTOS EN:

www.terrannatura.com

V CONGRESO DE MAGIA

28 DE OCTUBRE

Un triatlón de todos y para todos

Cuatro clubes deportivos de Elche unen sus fuerzas para recuperar una prueba que pretende convertirse en una de las clásicas del calendario nacional

PABLO VERDÚ

El próximo 22 de octubre Elche acogerá un triatlón olímpico dos años después. Pero la prueba ilicitana no es una más del calendario, ya que esconde una notable diferencia con respecto a otras competiciones que se realizan en la zona. El triatlón olímpico de Elche, que recoge el testigo del que se celebró en 2014 y 2015 por parte del Club Ilicitano de Triatlón, ha sido organizado y diseñado por los propios clubes de la ciudad, contando siempre con la tutela y la supervisión de la concejalía de Deportes.

La unión de estas cuatro entidades, rivales deportivos, ha dado como fruto una prueba espectacular gracias a su atractivo trazado que pretende convertirse, con el paso de los años, en toda una clásica del calendario nacional.

Prueba alternativa

La prueba no pretende tomar el relevo del desaparecido Triatlón de Media Distancia de los Arenales, una de las pruebas más consolidadas del calendario español, que no seguirá en Elche por discrepancias entre el club organizador y el Ayuntamiento. Simplemente desea ofrecer una alternativa a los centenares de triatletas ilicitanos y de las comarcas próximas.

Fue el propio concejal de Deportes de Elche, Jesús Pareja, el que empujó a los clubes a dar el paso. "Casi todos nos mostramos de acuerdo, hubo pocas excepciones", señala Manu Baeza, presidente del Triatlón Baeza, en alusión a 300w, el club que se encargaba de la organización de la desaparecido 'media distancia' de los Arenales.

Reparto de tareas

La organización y el reparto de tareas fueron de lo más original. El Club Natura se encargó del siempre farragoso asunto del papeleo, calendarios y permisos, tanto con la Federación de Triatlón como con el Ayuntamiento de Elche. La 208 tomó la responsabilidad de organizar el segmento de natación, el Trielx de la natación y el Baeza de la carrera a pie.

"Nosotros ya teníamos experiencia por la organización de un duatlón y el circuito de la carrera a pie le gustó mucho a la gente", explica Baeza. Trielx, con gran tradición ciclista, ha diseñado un rápido circuito ciclista a una



Manu Baeza, a la izquierda, junto al edil de Deportes y Rafa Aledo, del Club Ilicitano de Triatlón.

sola vuelta, mientras la 208 contará con la Playa de los Arenales, como marco incomparable, para llevar a cabo la prueba de natación.

"Todos somos triatletas y hemos diseñado la prueba pensando en cómo nos gustaría a nosotros que fuera, teniendo en cuenta siempre nuestras necesidades", resume Baeza. La prueba se disputará en categoría olímpica en esta edición (1.500 metros de natación, 40 kilómetros de ciclismo y 10 kilómetros de carrera a pie), si bien los clubes organizadores no descartan incluir las distancias sprint y Súper sprint en próximas ediciones, para que la prueba se convierta en una fiesta total para todas las familias con triatletas.

La organización pretende dar el máximo rigor a la prueba, por lo que no permitirá el drafting (ir a rueda de otro ciclista) en la prueba de ciclismo. No se ha dado el paso a una prueba de media o larga distancia porque estas son una dureza extrema y no son accesibles a tanta gente como la distancia olímpica.

Un trazado espectacular

Triatlones hay muchos en la Comunidad y en la provincia de Alicante, por lo que el de Elche ha querido hacerse un hueco en el calendario apostando por la calidad. Y qué mejor que ofre-

Cada entidad deportiva ilicitana ha colaborado en la organización diseñando un segmento de la competición

cer a los deportistas un entorno privilegiado, como las playas y el casco urbano de Elche. "Tras nadar en los Arenales, una playa preciosa y de aguas tranquilas, los triatletas recorrerán en bicicleta un circuito a una sola vuelta que les llevará a la Avenida de la Libertad, hasta la Estación de Renfe", explica Baeza.

La T-2 (la zona de transición del ciclismo a la carrera a pie) estará situada en el parque de Candali, puerta de inicio de la carrera a pie por un circuito de dos vueltas que recorrerá el casco urbano de la ciudad y su pulmón verde. "Los triatletas van a poder correr por el Parque del Palmeral y todo el centro de la ciudad, como la Plaza de Santa María, la Glorieta, el Ayuntamiento..., además de las laderas

La prueba no pretende tomar el relevo del desaparecido Triatlón de Media Distancia de los Arenales

del río, todo un lujo", resume orgulloso Baeza.

Hacerse un hueco

La carrera por el centro, además de ser una especie de visita turística guiada a alta velocidad por los lugares más emblemáticos, es muy apreciada por los triatletas, ya que de esta forma pueden recibir de forma más directa el aliento de la gente. "Cualquier persona que se sitúe en el paseo de la Estación podrá ver tres o cuatro veces la cabeza de la carrera desplazándose unos pocos metros", añade el organizador. Pero no todo es de color de rosa, Baeza advierte de que el recorrido también tendrá "un punto de dureza en las cuestas" para hacerlo más atractivo y competitivo.

«Nos va a costar un poquito hacernos un hueco, pero la cosa es arrancar y hacerlo bien»
(M. Baeza)

La fecha, el 22 de octubre, casi al final de la temporada, también es ideal para recoger toda esa bolsa de triatletas que no han cumplido sus objetivos o que, simplemente, desean cerrar el año con una prueba más. "Para esa fecha el clima aún es bueno y estoy seguro de que las inscripciones irán a más según se acerque la prueba. Acaba de finalizar el verano y la gente aún se está ubicando", indica Baeza.

El organizador está convencido de que se superarán los 200 triatletas -el precio por participar es 40 euros-, si bien esperaba una respuesta "mayor". "Nos va a costar un poquito hacernos un hueco, pero la cosa es arrancar y hacerlo bien para que todo el que venga se sienta a gusto y quiera repetir. Tenemos que demostrar, entre todos, que es una prueba de nivel y bien organizada", sentencia.

Una Media Maratón hacia el futuro

La prueba de Santa Pola cambia de organizador con el reto de aumentar su repercusión internacional sin perder su esencia popular

PABLO VERDÚ

La Media Maratón de Santa Pola, la prueba más popular y con mayor participación de la provincia de Alicante, entrará en una nueva dimensión en 2018. Con la bendición del Ayuntamiento de la localidad, la empresa alicantina White Go For It tomará el relevo del club de atletismo local. Cambiará la materia gris de la prueba, pero no su espíritu, ya que se pretende seguir haciendo de esta clásica carrera del mes de enero una fiesta para los participantes y sus acompañantes.

El grupo White Go For It ya cuenta con una dilatada experiencia en la organización de pruebas deportivas nacionales e internacionales. Además de la TriWhite Cup, circuito de triatlones populares con sede en tres comunidades autónomas, o de la Medis Maratón de Torrevieja, White también es organizadora de la Costa Blanca Bike Race (CBBR), prueba del calendario UCI de ciclismo de montaña, y de Oceanman, un circuito de natación en aguas abiertas con sedes en tres continentes (América y Asia, además de Europa) que se celebra en seis países (Rusia, Grecia, Italia, Malasia, México y España).

Una imagen más moderna

El objetivo de la organización, según explica al periódico Aquí Fermín Egido, director gerente del grupo, es mantener una "línea continuista" con las características que han hecho de la Medio Maratón de Santa Pola "la prueba más prestigiosa e importante de la provincia". "Mantengamos el trazado y el calendario,

que es algo que ha funcionado bien y que es uno de los grandes baluartes de la prueba", señala Egido de una prueba que el pasado año logró reunir a casi siete mil atletas.

"Nuestra intención es respetar todo lo bueno y mejorar su estatus internacional con el objetivo de que sea conocida en todo el mundo. A partir de su carácter popular queremos conceder a la prueba una imagen más moderna y de vanguardia", desvela el nuevo director de la competición, quien adelantó que los detalles se irán conociendo "según se acerque la fecha".

Mantenimiento de las actividades

Fiel a la filosofía de White, Egido sí adelanta que uno de los objetivos que se pretende es que todos los participantes de la Media Maratón "se sientan importantes" y que afronten la competición "como una fiesta". "Cada uno de los miles de corredores que toman parte en la prueba, con independencia de su nivel, tiene que sentirse una estrella del atletismo porque para ellos poder cumplir este reto es lo más importante", explica.

Otro de las sorpresas del nuevo Medio Maratón de Santa Pola será la presencia de "puntos de animación" en cada uno de los 21 kilómetros de la carrera, con el objetivo de hacer la prueba más "llevadera" para todos los participantes. "Sabemos que Santa Pola es una prueba simbólica para muchos corredores que se atreven a dar el salto a la larga distancia en esta carrera. Queremos que esa primera experiencia les resulte lo más amena posible", relata Fermín Egido.

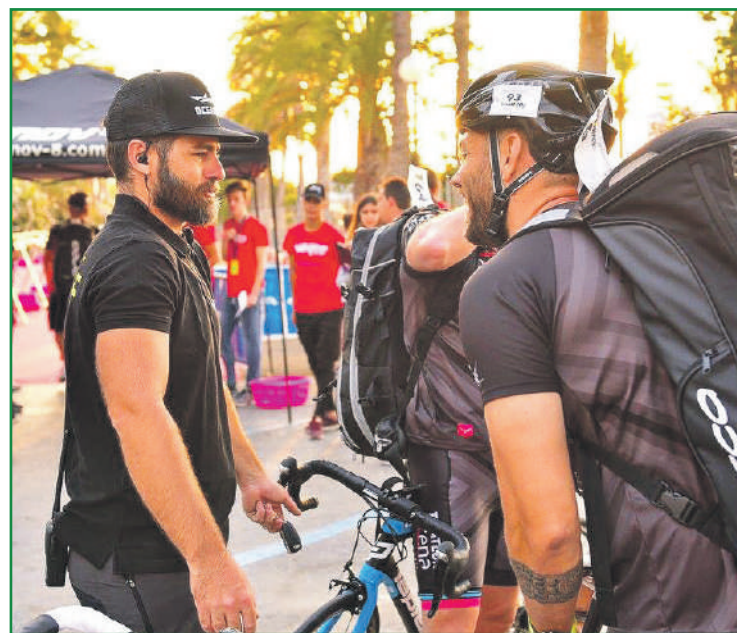
*«Queremos que la prueba tenga una imagen moderna y de vanguardia y que el atleta, con independencia de su nivel, se sienta una estrella»
(F. Egido)*

Además de la gran prueba del tercer domingo de enero, White mantendrá las otras actividades que son santo y seña de la Media Maratón de Santa Pola, como la Mini-maratón infantil o la Feria del Corredor, que se mantendrá durante el fin de semana y que se ha convertido en un punto de encuentro indispensable para los atletas y los organizadores de eventos.

Iniciados los preparativos

Fermín Egido no se marca como reto un número de participantes para la prueba, aunque intuye que se rondarán los 10.000 inscritos. "Tampoco queremos masificar por masificar, porque eso al final supone una pérdida de calidad para los participantes y suele volverse en contra de la organización", señala el director gerente de White.

La Media Maratón de Santa Pola no será la primera experiencia organizativa del grupo, que recientemente ha tomado contacto con la localidad marinera



Fermín Egido (a la izquierda) es el director gerente del grupo White Go For It, empresa que organizará la Media Maratón de Santa Pola.

con el Triatlón Cross celebrado el pasado 24 de septiembre. La prueba, además de un éxito de participación, permitió a White tomar contacto con el Ayuntamiento, Policía Local, Cruz Roja, Protección Civil y voluntarios, colaboradores indispensables para que todo pueda salir a la perfección en enero.

"Una prueba del calibre como la Media Maratón de Santa Pola se empieza a preparar desde ya. La colaboración que hemos notado es total y así es mucho más fácil que todo resulte un éxito", apunta Egido.

Por último, el organizador no esconde que la Media Maratón de Santa Pola, gracias a su prestigio, también ha resultado atractiva a aletas de máximo nivel, sobre todo africanos, quienes tienen marcada en el calendario

*«Una prueba del calibre como la Media Maratón de Santa Pola se empieza a preparar desde ya»
(F. Egido)*

la carrera como uno de sus principales objetivos del curso. Egido insiste en defender el carácter "popular" de la Media Maratón, aunque admite que se intentará atraer "a fondistas de gran nivel". "Una cosa no es incompatible con la otra", concluye.

VIAJE A TABARCA
IDA Y VUELTA

Rápido y seguro

TABARBUS

Consulta horarios: 687 916 450

¡Busca la caseta roja! www.tabarbus.es

- Mecánica multimarca
- Carga y reparación A/C
- Servicio de neumáticos
- Pre ITV e ITV
- Reparaciones de chapa multimarca
- Bancada universal hasta 3.500 kg.
- Horno de pintura
- Pintura ecológica RM
- Cristalería del automóvil
- Tapicería del automóvil

e-mail: automocionpacopastor@gmail.com

Talleres PACO

C/ Zamora, 38-40
03130 SANTA POLA
Automoción Paco Pastor S.L.

☎ 966 693 902 📞 666 457 141 📌 Talleres PACO

Octubre, mes del daño cerebral adquirido

Los afectados denuncian la escasez de centros de rehabilitación, necesarios para poder reinserirse en la vida social y laboral

DAVID RUBIO

El próximo 26 de octubre se conmemora el Día Nacional del Daño Cerebral Adquirido. “No se trata de una enfermedad, sino más bien una lesión que se produce en el cerebro de forma súbita”, nos comentan Mari Carmen Ferrer y Antonio Rico. Ellos son la presidenta y gerente de la Asociación de Daño Cerebral Adquirido de la provincia alicantina (ADACEA).

En el último censo se contaron en torno a 56.000 casos en la Comunidad Valenciana y más de 420.000 a nivel nacional. Las causas pueden ser varias: accidentes de tráfico, caídas aparatosas, ahogamientos en agua, atragantamientos con alimentos, etc.

Todo ello puede provocar episodios de traumatismo craneoencefálico, ictus (también conocidos como accidentes cerebrovasculares), hipoxias-anoxias (disminución de oxígeno), tumores cerebrales, infecciones a causa de un virus, etc.

Pérdida de funciones o memoria

Las consecuencias pueden ser muchas y muy graves. Desde la pérdida del habla u otras funciones, hasta casos de amnesia. También que la memoria se pierda a corto plazo.

“Hasta hace unos años los accidentes de moto causaban multitud de lesiones cerebrales. Afortunadamente, hoy en día la mayoría de los motoristas se han concienciado en el uso de casco y el número ha disminuido sustancialmente”, se congratulan Mari Carmen y Antonio.

Pero no solo en protegerse la cabeza está clave. Nos cuentan el caso reciente de un niño que casi se ahoga en una piscina: “permaneció tanto tiempo debajo del agua, que el cerebro se quedó sin oxígeno. Por ello, acabó con secuelas”.

Las principales causas de esta patología son los accidentes de tráfico, los golpes y caídas, o los ahogamientos en agua



Los afectados pueden perder el habla y otras funciones, así como sufrir episodios de amnesia

Detectarlo y prevenirlo

Aunque existen casos tan llamativos como éste, a veces no es tan fácil de detectar un episodio de daño cerebral adquirido. El cerebro es el órgano más complejo del cuerpo humano, y en ocasiones las secuelas no aparecen hasta pasado un tiempo desde el percance.

Por esto, la Asociación recomienda realizar siempre exploraciones clínicas tras haber sufrido algún tipo de accidente. Es importante detectarlo lo antes posible.

Como medidas preventivas recomiendan mantener una vida sana: alimentación saludable, hacer ejercicio y evitar el estrés. El consumo de drogas también puede provocar este tipo de daños.

Tratamiento

Una vez que el daño ya está hecho, la rehabilitación es el mejor tratamiento. Por ello ADACEA tiene abierto un centro de día en

Un porcentaje de los afectados llegan incluso a reincorporarse a su antiguo puesto de trabajo

San Vicente. “Realmente en la sanidad pública apenas hay posibilidades de acceder a este tipo de rehabilitaciones. La mayoría de pacientes tienen que ir a la privada, e incluso aquí también hay pocas plazas” nos comentan.

Aún así, en la Asociación reciben muchas más solicitudes de las que pueden atender. Además, no hay demasiados centros de este tipo en el resto de la provincia. “Para una persona afectada por daño cerebral es muy duro venir de Denia o Alcoy hasta Alicante todos los días. Les perjudican más los viajes, que lo que ganan con la rehabilitación” afirma Mari Carmen Ferrer.

“El problema es que muchos se acaban quedando en casa y esto es lo peor que pueden hacer. Necesitan luchar e interactuar, seguir perteneciendo a la sociedad, solo así lograrán superar sus limitaciones” alega Antonio Rico.

Aduciendo falta de recursos, los hospitales acaban mandando

«Es un error tratarles como si fueran tontos. Tienen una discapacidad, que no es lo mismo» (M.C. Ferrer)

a gran parte de los afectados a su hogar sin poder acceder a una terapia de rehabilitación. En algunos casos se les concede una subvención para que al menos puedan costearse un cuidador especializado, pero suele ser dinero insuficiente y llega con retrasos a las familias.

“No se dan cuenta que si se recupera a esa persona desde el principio es más probable reducir sus secuelas, y así también necesitará menos ayudas a la dependencia en el futuro. Al final, el ahorrarse este dinero acaba saliendo caro”, argumenta la presidenta de la Asociación.

Mejorías

Normalmente los hospitales conceden las pocas plazas de las que disponen siguiendo criterios de mejoría inmediata. Es decir, priorizan aquellos casos en los que los especialistas auguran que el paciente puede hacer progresos y en un futuro cercano.

A veces las secuelas tardan un tiempo en aparecer. Tras un accidente, conviene realizar exploraciones clínicas para salir de dudas

Para ADACEA esto es un error de bulto, pues aducen que cada caso es distinto y no siempre se puede esperar una mejoría en los primeros meses. “A veces los afectados no muestran avances hasta el sexto mes y resulta que ya les han quitado su plaza, entonces les toca a las familias pelearse con la Conselleria para que les sigan permitiendo mantener su sitio”.

Además, según la Asociación, incluso en los peores casos existen formas de mejorar las vidas de los afectados por daño cerebral adquirido. Por ejemplo, para aquellos que han perdido la capacidad de habla, hay aparatos comunicadores que posibilitan el diálogo, e incluso algunos logran dialogar a través de los ojos.

“A veces los especialistas médicos nos aseguran que una determinada persona ya no va a progresar, pero por nuestra experiencia, si esta persona trabaja e interactúa con otros, al menos deja de retroceder. Siempre se puede luchar por estar integrado, que no se queden en casa” nos insisten.

Reinserción en la sociedad

El objetivo en la mayoría de casos es lograr la vuelta a la normalidad laboral y social. Algunas empresas están realmente sensibilizadas con el tema, y contratan personas con estos inconvenientes, no obstante, muchas otras intentan librarse de ellas.

“Nosotros estamos para recordarles cuál es su obligación tanto moral como legal”, afirman en la ADACEA. Además, la actual norma laboral concede bonificaciones a aquellas entidades que incorporan en plantilla a este tipo de afectados durante al menos un año.

Normalmente las personas que sufren daños cerebrales me-

ramente físicos tienen más fácil la reinserción laboral, e incluso un alto porcentaje acaban reincorporándose al antiguo puesto que ocupaban antes del accidente.

En el caso de aquellos que sufren un daño más cognitivo que físico, el proceso es más complejo. En ocasiones, se hace necesaria una persona de apoyo que les acompañe durante su jornada laboral.

Proyecto infantil

Misma cuestión ocurre con los niños y menores de edad. La misión es que puedan retornar a sus centros educativos. Es un procedimiento complejo que requiere también la participación activa de la familia y el colegio o instituto. En algunos casos puede venir bien que un especialista acompañe al alumno durante las clases.

La formación a los profesores también es muy importante. Por este motivo, ADACEA organiza actualmente jornadas para explicar al profesorado cómo tratar con este tipo de estudiantes.

Interactuar con normalidad

Pero gran parte del trabajo de las asociaciones es meramente psicológico. La soledad que sienten, tanto los afectados como las familias, puede ser muy grande y por esto se les intenta ofrecer un entorno donde se sientan integrados.

La rehabilitación es la mejor forma de recuperar funciones, pero hay muchas menos plazas que solicitantes

ADACEA reclama más inversiones sanitarias de la Administración. También trata de concienciar a la sociedad

“A veces las terceras personas, por desconocimiento o ignorancia, les tratan como si fueran tontos. No puedes hablarles como si no te entendieran. Puede que a una persona se le olvide a los cinco minutos lo que le dices por culpa de su discapacidad, pero ahora te está entendiendo perfectamente y se sienten muy incomprendidos si les tratas de manera diferente”, nos comenta Mari Carmen Ferrer.

De hecho, la Federación Española de Daño Cerebral (FEDACE) organiza habitualmente viajes y actividades conjuntas a nivel nacional. “Para las familias también es siempre agradable convivir con personas que están en la misma situación y comprenden por lo que están pasando”, nos afirma la presidenta.

Mercadillo y demás actividades

A nivel local y provincial, ADACEA también realiza diversas actividades con el objetivo de sensibilizar a la sociedad. El próximo 26 de octubre, el Día Nacional del Daño Cerebral, organizarán un acto frente al Ayuntamiento donde se leerá un manifiesto.

Así mismo, cada cierto tiempo montan mercadillos benéficos en el muelle del Puerto, frente a la Puerta del Mar. El próximo será el domingo 5 de noviembre, y todos los alicantinos interesa-



Ejercicios en el centro de ADACEA

dos en ayudar en esta causa podrán comprar múltiples objetos donados, de todo tipo, desde las 9 de la mañana hasta las 18 horas.

Por otro lado, la Federación Valenciana (FEVADACE) también celebra unas jornadas de información en la Universidad de Alicante el 18 de octubre. Bajo el título de ‘Daño cerebral adquirido, nuevos retos y estrategias’ se hablará y debatirá acerca de integración laboral, nuevas tecnologías, comunicación, etc.

Estrategia común

Poco a poco, se van logrando ganar algunas batallas. Al final de la anterior legislatura del PP, la Conselleria de Sanidad al fin creó una Oficina Autónoma del Daño Cerebral Adquirido.

Hasta principios de este año no existía una estrategia conjunta para actuar en los hospitales. No obstante, cabe señalar que dicha estrategia aún solo acapara al 15% de los pacientes, y en ningún caso a los niños.

Precisamente, este mes de septiembre el grupo de Ciudadanos en el Congreso presentó una proposición no de ley para debatir una estrategia nacional en la atención a los afectados por esta patología. También se han incrementado últimamente las investigaciones sanitarias sobre las causas y prevenciones de los ictus.

Pero ADACEA no solo tiene reivindicaciones políticas, sino que también pide apoyo a la sociedad. “Falta que se creen más asociaciones que lleguen a todas partes de la provincia y de España. Esto requiere mucho trabajo, y necesitamos tanto voluntarios como dinero para seguir creciendo, atender a mayor número de personas y hacer mucho más”.

**2017
26 de
octubre
día del
daño
cerebral
adquirido**



Ajuntament d'Elx
OCTUBRE 2017

mes del mayor



ENTREVISTA > Enrique de Madaria / Médico especialista en páncreas (Alicante, 20-octubre-1975)

«El cáncer de páncreas es mortal al 97%. Hay que investigar mucho más»

La Asociación Española de Pancreatología organiza su cuarta carrera popular solidaria en Alicante

DAVID RUBIO

El próximo domingo 5 de noviembre la Rambla acogerá una nueva edición de la Carrera de las Ciudades contra el cáncer de páncreas. Una idea que surgió en 2015 de la mano del doctor alicantino Enrique de Madaria Pascual, quien también preside la Asociación Española de Pancreatología (AESPANC).

Nieto del famoso médico Ángel Pascual Devesa, desde 2004 de Madaria trabaja en el Hospital General de Alicante. Su equipo de investigación se ha hecho merecedor de gran prestigio, y ha obtenido diferentes premios nacionales e internacionales.

¿Por qué es tan terrible el cáncer de páncreas?

Son varios factores. En primer lugar, es un órgano muy escondido. Si te sale un tumor aquí, tardas mucho en darte cuenta. Y cuando ya lo notas suele ser demasiado tarde, porque se extiende rápidamente. El 80% de los diagnósticos son ya inoperables.

Pero incluso si lo extirpas, puede volver a resurgir. En definitiva, que a los 5 años de detectarlo solo sobreviven una media del 3% de los pacientes.

Entonces si el tiempo es tan importante, ¿con qué síntomas debemos acudir rápidamente al médico?

Aquí tenemos otro problema. Los primeros síntomas son leves y muy poco específicos. Por ejemplo, suele doler la parte superior del estómago, pero esto puede ocurrir por múltiples razones que en la mayoría de las veces no tienen nada que ver con un cáncer de páncreas.

Normalmente también se pierde mucho peso corporal en poco tiempo. En algunos casos, la piel de los pacientes se pone amarillenta ya que a veces el tumor tapa el tubo de la bilis.

¿Y cómo podemos prevenirlo?

De nuevo, aquí tenemos otro fuerte inconveniente; es una enfermedad muy aleatoria.

Es cierto que fumando tienes el doble de opciones de pillarlo, pero en realidad esto es un porcentaje bajo. Por ejemplo, en el cáncer de pulmón los fumadores tienen hasta 40 veces más de posibilidades de padecerlo.

También la obesidad o las



El doctor Enrique de Madaria | David Rubio

«La enfermedad ofrece muy pocos síntomas, por eso el 80% de los casos no los pillamos a tiempo»

dietas demasiado basadas en carne roja pueden contribuir, pero realmente muy poco. Muchos pacientes son personas totalmente sanas que lo han desarrollado sin razón aparente.

En realidad no se dan tantos casos. Hay otros siete tipos de cáncer más frecuentes que el páncreas. El problema es que casi todos sus casos son mortales.

«En vez de seguir quejándonos por la falta de financiación decidimos actuar. Así nació esta carrera»

Normalmente es el tercero o el cuarto que se lleva más vidas.

¿Cómo surge la idea de crear una carrera solidaria?

Queríamos más investigación, para tratar de reducir estas cifras de mortalidad tan brutales. Cansados de quejarnos a la administración, en la Asociación decidimos organizar una carrera

«Es emocionante ver como 2.000 personas apoyan a los pacientes. Normalmente se sienten muy solos»

popular en 2015.

La primera fue entre Alicante y Muchamiel y recaudamos ya unos 6.000 euros. La idea fue un éxito y logramos atraer la atención de la prensa y los patrocinadores. Gracias a varios sponsors, en la siguiente carrera ya no tuvimos que cargar con los gastos de organización. Por tanto recaudamos mucho más.

«Es un cáncer bastante aleatorio. Se puede prevenir no fumando o con una dieta saludable, pero muchas personas sanas también lo padecen»

La ciudad de Madrid también se sumó a esta iniciativa. Luego convencimos a la Asociación Italiana y también se corre en Roma. Ahora ya se llama 'La carrera de las ciudades' y este noviembre se organizará simultáneamente en Alicante, Madrid, Roma y Milán.

En la última que organizamos en 2016 obtuvimos un beneficio de 60.000 euros. No solamente por el dinero aportado por los más de 2.000 participantes, también recibimos donaciones de patrocinadores y asociaciones e incluso tenemos 'fila cero' para todos aquellos que no pueden venir.

¿Alguna novedad para la carrera de este año en Alicante?

Sí, admitimos también mascotas (risas). Y además a mitad de precio. El coste normal para cada corredor será de 12 euros. Si vienen acompañados de sus animales, pagarán 5 euros más.

¿Y a dónde va exactamente este dinero?

El dinero va para investigación, pero en ningún caso me lo quedo yo para mi propio equipo.

Hacemos una beca de investigación y cualquier especialista investigador de España (menos yo) puede optar. El año pasado se presentaron 30 proyectos. Hay un tribunal que elige cuál es el mejor, e incluso la Asociación de Pacientes del Cáncer de Páncreas tiene voz en la decisión final.

¿Y por qué la administración financia tan poco esta enfermedad tan peligrosa?

Bueno, los recursos son limitados y luego también hay muchos lobbies que presionan para que se invierta en otras enfermedades.

El Estado oferta becas de investigación generales y puede optar a ellas cualquier tipo de especialista de cualquier dolencia, por tanto, al final unas enfermedades compiten con otras.

Nosotros queríamos que el cáncer de páncreas tuviera una beca específica. Para esto es necesaria la carrera. Además, así también contribuimos a que haya mayor consciencia social con el problema.

¿Los pacientes también participan?

Por supuesto. La carrera se organiza conjuntamente entre la Asociación de Pancreatología y la Asociación de Pacientes.

Esto es muy bonito. Médicos y pacientes trabajamos juntos por una causa común. De hecho, el año pasado tuvimos 100 vo-

luntarios ayudando en la organización y muchos de ellos eran familiares de enfermos. Su trabajo es imprescindible para que todo salga bien.

Muchas veces estos pacientes se sienten muy solos y es hermoso que vean como 2.000 personas les ayudan en su odisea.

Además del cáncer la otra principal enfermedad de este órgano es la pancreatitis.

Sí, es mucho más frecuente, pero afortunadamente la mortalidad es mucho menor.

Ahora mismo la tercera parte de los pacientes que ingresan en el Hospital General de Alicante por problemas estomacales, suelen tener un diagnóstico por pancreatitis y sobre un 3% fallecen.

Nosotros también investigamos esta enfermedad para que la cifra sea aún más baja.



carrera de 2016 | Grupo Brotons

La carrera empezó entre Alicante y Muchamiel. Ahora también se corre en Madrid, Roma y Milán

«Con el dinero recaudado organizamos una beca de investigación. En 2016 obtuvimos 60.000 euros»

Información de interés

La carrera se celebrará el domingo 5 de noviembre a las 10 h en la Rambla.

La distancia es de 7 kilómetros.

Habrà una modalidad para corredores y otra para andarines.

También habrá una carrera infantil. Los niños solo pagan 5 €

Para inscribirse como participante o voluntario, entrar en la web www.carreracancerpancreas.es

Una nueva titulación inclusiva en la Universidad de Alicante

Tras ser elegida por la fundación ONCE, la Universidad de Alicante impartirá este año un título propio para personas con discapacidad intelectual

LEIRE BERNABÉU

Especialista en 'Competencias personales y laborales en entornos de empleo con apoyo', es el nuevo título propio que impartirá este año la Universidad de Alicante, para personas con discapacidad intelectual. El proyecto, que ha sido seleccionado en la convocatoria de ayudas para programas universitarios de formación para el empleo a jóvenes con discapacidad intelectual inscritos en el sistema de Garantía Juvenil, promovido por la Organización Nacional de Ciegos Españoles (ONCE), tiene como objetivo facilitar la inclusión social y laboral de las personas con discapacidad intelectual.

Tal y como se explica en el portal web de la universidad, el proyecto pretende facilitar la accesibilidad de este colectivo a un contexto universitario accesible e inclusivo para su formación en competencias personales y laborales.

Una educación integral e inclusiva

El proyecto en cuestión fue propuesto por el equipo rectoral de la facultad y quedó en segundo puesto en la convocatoria de ayudas de la Fundación Once, con un total de 94 puntos de valoración. El título será impartido por el vicerrectorado de Responsabilidad Social, Inclusión e Igualdad y se desarrollará en el campus universitario de San Vicente de Raspeig entre los meses de febrero y julio.

La dirección académica de la formación correrá a cargo del grupo de investigación 'Educación y TIC: Atención a la diversidad. Escuela inclusiva', formado por el personal docente e investigador adscrito a la facultad de Educación, y las asignaturas serán impartidas por el profesorado de la Universidad de Alicante. También está previsto que en este nuevo proyecto participe profesorado y personal técnico de la

El título será impartido por el vicerrectorado de Responsabilidad Social, Inclusión e Igualdad entre los meses de febrero y julio

Unión Provincial de Asociaciones de Personas con Discapacidad Intelectual de Alicante (UPAPSA).

Proceso de selección

Las personas con una discapacidad intelectual del 33% o superior podrán acceder a este curso, siempre y cuando tengan entre 18 y 30 años de edad, estén inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil y puedan



desplazarse con autonomía por la universidad. Tener habilidades básicas de competencias mínimas en lectoescritura y cálculo es otro de los requisitos principales para poder inscribirse en la titulación.

El nuevo título universitario dispondrá de un plan de estudios

completo que incluye, además de las asignaturas obligatorias que los alumnos deberán cursar, una serie de actividades extracurriculares dirigidas a garantizar la formación integral del alumnado en un contexto universitario accesible e inclusivo para todos.

Cocineros Solidarios: el placer de ayudar

Restaurantes de toda España se ponen en marcha para contribuir a paliar el hambre en el mundo a través de sus cocinas

MANUELA GUILABERT

La campaña 'Restaurantes contra el hambre' nace a iniciativa de la ONG Acción contra el Hambre y la Federación Española de Hostelería. En Elche participan en esta importante campaña dos establecimientos, el restaurante La Finca, con Susi Díaz a la cabeza, y el Gastro Pub Premium 41, en la Calle José Antonio Cañete Juárez 41, del hostelero Salvador Sánchez Martínez.

Porque no solo los bomberos o los médicos pueden ayudar, también los cocineros, y quien mejor para hablar de alimentación que ellos.

Los platos que más alimentan

La acción consiste en guardar una parte de la recaudación de los platos escogidos para tal fin, y destinarlos a la campaña. Por su parte los clientes cuando vayan a cualquiera de los restaurantes participantes solo tienen que preguntar por el Menú o el Plato Solidario.

Este año el lema elegido ha sido 'Los Platos que más alimentan', ya que estos platos no solo alimentan a sus comensales, sino que contribuirán también a alimentar a las personas amenazadas por el hambre.

Además, sin necesidad de salir de casa, con un solo SMS con la palabra HAMBRE enviado al

28010 se estará colaborando con la organización.

"Hacer feliz a la gente"

Según Susi Díaz, con una estrella Michelin, "para un cocinero lo más bonito que hay es hacer feliz a la gente a través de su trabajo. En nuestro entorno es posible alcanzar ese sueño, pero no podemos obviar que en todo hay un punto de azar. La vida de mucha gente está tremendamente condicionada simplemente por dónde nace. Es algo sobre lo que no tenemos control y que marca tu vida por completo. Es por esto que todo lo que podamos hacer desde el mundo de la cocina para ayudar organizaciones como Acción contra el hambre tenemos que hacerlo. Participar en esta campaña es un orgullo para mí, para mi equipo y por supuesto para nuestros clientes y proveedores. Lo importante aquí es darle la difusión necesaria para que, como está sucediendo, año tras año se vayan sumando restaurantes a esta iniciativa".

Por su parte, para Salvador Sánchez es importante poner "un granito de arena". "Los verdaderos protagonistas de esta historia son los miles de niños del Senegal que mueren cada día de hambre. El verano ha dejado una gran sequía que no les permite cultivar sus cosechas y se cuentan por millones los niños

*«La vida de mucha gente está condicionada simplemente por donde ha nacido y es algo sobre lo que no tenemos control»
(Susi Díaz)*

que van a morir este año por desnutrición. Nosotros pondremos nuestro pequeño granito de arena".

Pobreza alimentaria

La iniciativa 'Restaurantes contra el Hambre' reúne a lo mejor de cada casa, sea alta cocina o un pequeño bar o restaurante.

Todos son importantes para luchar contra la desnutrición infantil en colaboración con la organización no gubernamental Acción contra el Hambre.

El Chef Quique Dacosta, con tres Estrellas Michelin, es el padrino de la octava edición de esta iniciativa donde también participan nombres como Joan Roca, Paco Morales, Carme Rus-



El chef Quique Dacosta es el padrino de la octava edición de esta iniciativa.

cadella o Mario Sandoval entre otros.

La organización recuerda que las cifras de pobreza alimentaria siguen subiendo a un ritmo alar-

mante y que, según los últimos datos, mas de 800 millones de personas sufren el Hambre en el mundo. La acción estará vigente hasta el 15 de noviembre.

Prestige

UNA EXPERIENCIA
EXCITANTE!

SI BUSCAS ALGO
DIFERENTE
ENCUENTRALO
AQUÍ

965125403-666188475

AVENIDA DE AGUILERA-ALICANTE

ABIERTO DE 11.30 A 20.00 (lunes a viernes)

**IMPRIME
tu TARJETA
de EMBARQUE**

Locutorio **Yenny**

Internet Fax Fotocopias Scanner Envíos de dinero

C/ Marquez de Molins, 21 - Santa Pola (Alicante)

Telefax: 96 684 57 39

VoilàCash

SEGUNDA MANO
-SECOND HAND-

PRÓXIMO TRASLADO
EN SEPTIEMBRE

Recogida de muebles
y enseres

**COMPRA-VENTA
de todo tipo de artículos**

Muebles
Decoración

Electrónica
Electrodomésticos

661 699 676 Pasaje Granada, 2 Santa Pola (Alicante)

665 841 967 Av. Portus Illicitanus, 18 Bajo Santa Pola (Alicante)

SI BUSCAS TRABAJO
Y ERES UNA CHICA
EXTROVERTIDA
PIDE ENTREVISTA
PISO Nº 1 ALICANTE

638.96.80.75

SIN COMPROMISO

**¿Quieres
anunciarte
aquí?
Llámanos
650 678 922**

Despídelos como se merecen

Mi Fiel Amigo

CEMENTERIO DE MASCOTAS

657 690 711

HORARIO:
Martes a sábado de 9 h. a 13 h.

Partida Torrellano Bajo Polígono 1, nº 75

www.cementeriomascotasmifielamigo.com

SERVINFORMÁTICA.com

LA SOLUCIÓN PARA
TU EMPRESA

La gran fiesta de la hostelería alicantina

La cuarta edición de los Premios Plato se celebra en Elche con el objetivo de premiar y promocionar a los profesionales más destacados en la provincia

MANUELA GUILABERT

Los Premios Plato perfilan la gala de entrega de los galardones que, a nivel provincial, pondrán de relieve la gastronomía de esta provincia. El acto tendrá lugar durante la tarde-noche del domingo 15 de octubre en el Gran Teatro de Elche.

El Ayuntamiento de Elche, a través de las áreas de Promoción Económica, Comercio y Cultura, colabora en la organización del acto, que por primera vez tiene lugar en la ciudad ilicitana. También colaboran el Patronato Provincial de Turismo Costa Blanca y el Ayuntamiento de Alicante, y cuenta con el patrocinio de, entre otros, AQUÍ en Elche y AQUÍ en Alicante.

Este evento sigue fiel al fin con que nació: promocionar la gastronomía de la provincia de Alicante y premiar a sus profesionales más destacados.

Unidad en el sector

Como en anteriores ediciones, de entre todos los nominados el jurado, compuesto por profesionales externos a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA), seleccionó con sus votos secretos tres finalistas en cada categoría, de entre los cuales resultaran los ganadores. Cabe remarcar el éxito de participación de candidaturas a los premios en esta edición, con más de 80 nominaciones.

La presidenta de APEHA, María del Mar Valera, ha querido resaltar la importancia que para el sector tiene el hecho de estar unidos. "Creo que es muy importante que estemos todos unidos, ya que nos mueven los mismos intereses, y por eso animo a todos los profesionales a asociarse a APEHA, para que nuestras



reivindicaciones se escuchen con mas fuerza".

Tan solo un establecimiento ilicitano ha conseguido estar entre los nominados. Se trata del restaurante Cachito que opta al premio a la mejor arrocería de la provincia.

Nuestro periódico es uno de los patrocinadores de este evento que pone en valor el talento de los profesionales de la hostelería en Alicante

Finalistas

Los tres finalistas en cada una de las trece categorías de los Premios Plato 2017 son:

Menú del Día: Capri (Alicante), La Sal (San Vicente del Raspeig) y Mío GastroBar (Alicante).

Relevo Generacional: El Pegolí (Denia), El Solet (Biar) y Seis Perlas (El Campello).

'Costa Blanca' a la Mejor Cocina Internacional: Li Du Garden (Mutxamel), Mauro & Sensai (Playa San Juan) y Mish-Mish (Alicante).

'Alicante City and Beach' a la Mejor Arrocería: Cachito (Elche), Casa Federico (Denia) y Golvana (Alicante).

'Ciudad de Elche' a la Mejor

Cocina Autóctona: Ca l'Àngels (Polop), Pont Sec (Denia) y Salvadora (Villena).

Mejor Barra: La Barra de La Sirena (Petrer), La Cava Aragonesa (Benidorm) y Nou Manolín (Alicante).

Mejor Bar/Cafetería: El Qui-corro (Jijona), Estiu (Alicante) y Tasca Eulalia (Denia).

Mejor Sumiller: Ángel de Miguel (Casa Julio - Playa San Juan), Javier del Castillo (La Cava Aragonesa - Benidorm) y José Antonio Navarrete (Quique Dacosta - Denia).

Mejor Jefe de Sala: Casto Copete (Nou Manolín - Alicante), Constantino Koprooulos (Punta Negra - Denia) y Francisco Buigues Vila (César Anca -

Alicante).

Mejor Cocinero: César Manquiegui Olías (Nou Manolín - Alicante), Miquel Ruiz (El Barret de Miquel - Denia) y Sergio Sierra (El Portal - Alicante).

Mejor Restaurante: Cas Taberners (Tárben), César Anca (Alicante) y La Sirena (Petrer).

Mejor Promoción de Vinos Alicante DOP: Alfonso Mira (Aspe), El Xato (La Nucia) y Mena (Denia).

Premio Plato Honorífico a María José San Román (Monastrell - Alicante).

Como en anteriores ediciones, a la gala asistirán autoridades y personalidades de la vida pública y de la hostelería.

Especialistas en Pan precocido para canal horeca

Pangrusa
PAN PRECOCIDO
Alta calidad, al mejor precio

Panes Tradición

pan & GO!

Santa Marcelina

www.pangrusa.com
pedidospangrusalevante@hotmail.com

MAS DE 170 REFERENCIAS

ABIERTO
TODOS LOS DIAS
DOMINGOS Y
FESTIVOS
INCLUSIVE

LLAMANOS

678 73 26 56

MINI ROMBITO ref.115

0,12€

BOCATA GALLEGO ref.132

0,25€

BARRA ARTESANA ref.139

0,26€

ENTREVISTA > Irene del Río / Nutricionista (Santa Pola)

«Sólo consumimos unos once kilos de pescado fresco por persona al año»

La nutricionista nos indica que es importante que compremos pescado de temporada y de calidad, como el de Santa Pola, y no de piscifactoría

MANUELA GUILABERT

El pescado es una fuente natural de componentes nutricionales de gran valor. El que habitualmente consumimos de Santa Pola es similar al del resto del Mediterráneo, pero tanto marineros como cocineros, e incluso los nutricionistas, coinciden en que el que proviene de esta Bahía tiene un sabor y características especiales.

Entre los más típicos de la lonja local encontramos: bacalao, salmonete, rape, pescadilla, gamba roja, cigalas, bonito, lechola y gallina. El salmonete y el bonito serían pescados azules con un alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados, siendo el resto blancos. La gamba y las cigalas son mariscos, con un alto contenido en antioxidantes y ácido fólico, recomendable por lo tanto para las embarazadas, aunque al mismo tiempo su contenido en colesterol es elevado. Si no existe predisposición genética a desarrollarlo podemos mantener un consumo normal de estos productos del mar.

Una dieta variada y con alimentos de cercanía y de consumo local, sostenible, equilibrada y de comida real, conjuntamente con un estilo de vida activo, es, según los especialistas, suficiente para prevenir muchas enfermedades de este siglo. Irene del Río es nutricionista, nacida en Santa Pola y por lo tanto gran conocedora de los beneficios del pescado de su mar.

¿Qué importancia tiene el pescado en nuestra alimentación?

El pescado es una fuente natural de muchos componentes nutricionales de gran valor. En primer lugar, de proteínas de alta calidad. ¿Qué significa esto?, que

«El pescado contiene una gran variedad de aminoácidos lo que hace que su consumo nos aporte muchos nutrientes en un solo producto»



Irene del Río, nutricionista.

contienen proteínas compuestas por unas moléculas llamadas aminoácidos, las cuales son necesarias y parte vital para nuestro metabolismo.

Pues bien, el pescado contiene una gran variedad de aminoácidos que hace que su consumo nos aporte a su vez una gran variedad de nutrientes en un solo producto, además del calcio y las grasas poliinsaturadas como el omega-3 del pescado azul.

¿Qué pescado es mejor, el azul o el blanco?

No podría decirte si uno es mejor que el otro, son distintos en cuanto a composición nutricional, pero ambos son necesarios y muy buenos. Siempre es importante que compremos pescado que sea de calidad, local y, en algunos casos, como por ejemplo el bacalao, que sea de captura de arrastre y no de piscifactoría. En cuanto a la composición nutricional, la diferencia más destacable es el contenido en grasa.

El pescado azul contiene entre un 3 y un 8 % más de grasa que el pescado blanco, pero no

nos equivoquemos, la grasa no es mala. En contra de lo que se pensaba años atrás, las grasas son beneficiosas para nuestro organismo. No todas, las insaturadas lo son y algunas saturadas también, son parte fundamental de muchas de nuestras estructuras celulares y ayudan a mantener a raya el colesterol. La grasa que debemos evitar es la que ha pasado por procesos de hidrogenización o ha sido manipulada, y se convierte en las famosas grasas 'trans' que contienen la mayoría de productos de bollería y muchos productos industrializados, pero no el pescado.

El pescado azul contiene grasas poliinsaturadas, omega-3, EPA y DHA, os sonarán todas porque están muy presentes en productos que nos venden para que nuestra salud sea mucho mejor a través de pastillas encapsuladas. La cantidad de EPA y DHA que contienen esas pastillitas (20 y 24 mg) y la de omega-3 (90 mg) es inferior a la que contiene un filete de salmón de 100 gr, o el atún que contiene entre 1.173 y 1.504 mg de EPA y DHA.

«La grasa del pescado no es mala, lo son las famosas grasas trans que contienen otros productos industriales»

¿Qué carencias pueden tener las personas que no comen pescado?

La mayor carencia que puede tener es de proteínas y de grasas poliinsaturadas, carencias en vitamina D, que también se encuentra en lácteos, o calcio que también la encontramos en la leche, mariscos y algunos alimentos de origen vegetal como las almendras, el tofu o semillas.

Hoy en día encontramos variedad de pescado en casi todas las superficies comerciales. Evidentemente, en las ciudades como Santa Pola, con una bahía y un comercio pesquero tan importante, la ventaja es mayor respecto a ciudades de interior, aunque, por desgracia, la mayoría de pescado de Santa Pola no es consumido en la propia ciudad y se transporta a cientos de kilómetros para ser comercializado.

¿Cuánto pescado se consume a diferencia de la carne y como puede influir en nuestra salud?

Según el último informe de consumo anual de alimentos en España, del 2016, se ha visto disminuido el consumo de pescado en España. En parte es debido al aumento del precio del pescado, pero, curiosamente, el consumo de pescado se produjo principalmente con la compra de pescado fresco, que supone un 45,3% del volumen de pescado consumido en España (se engloba en categoría de pescado fresco el congelado tanto de pescado como de marisco y moluscos) consumiendo alrededor de 11,5 kg de pescado fresco por persona y año.

En otro estudio realizado en Valencia, sobre el consumo de carne y pescado en la población mediterránea, se da como resultado que por norma general los hombres consumen más carne que pescado, siendo correlacio-

«Nos venden pastillas encapsuladas con una aportación de omega-3, EPA y DHA muy inferior a la que contiene el pescado»

nado el consumo de carne roja y embutidos con un mayor peso corporal, así como más riesgo cardiovascular. Curiosamente los pacientes diabéticos mostraban un consumo menor de pescado.

No podemos asociar tajantemente estos factores, y existen más estudios demostrando estos hechos, pero las características individuales, personales y los hábitos de estas personas también influyen en las patologías que se puedan desarrollar. Una dieta variada y con alimentos de cercanía y de consumo local, sostenible, equilibrada y de comida real, conjuntamente con un estilo de vida activo, es suficiente para prevenir muchas enfermedades de nuestro siglo XXI.

En caso de ácido úrico, ¿qué medidas se deben tomar con el pescado azul?

En los casos de personas con valores de ácido úrico altos (valores normales 2,4 y 6,0 mg/dL (para las mujeres) y entre 3,4 y 7,0 mg/dL (para los hombres) se deben tener precauciones en cuanto a las purinas presentes en la dieta, y éstas se encuentran en pescados azules más que en blancos, así como también en legumbres, aunque en menor medida.

Las medidas a tomar sería la disminución de pescados azules, limitándolo a una vez por semana y aumentando el consumo de otros productos ricos en los componentes de los que hablábamos en las primeras preguntas, que se pueden encontrar también en las nueces, almendras, semillas, lácteos, aguacate o algas, entre otros.

¿Existe algún estudio en cuanto a los modos de alimentación de los santapoleros con respecto al pescado?

Pues, de momento, a los san-
tapoleros no nos han estudiado
como muestra aislada, pero me
has dado una gran idea. Sería
muy interesante conocer el con-
sumo real de pescado en referen-
cia a la alimentación habitual
de un pueblo con costumbres
pesqueras tan arraigadas y cómo
esto influye en la alimentación...
ya hablaremos más adelante y te
diré qué tal ha ido mi estudio.

**Los marineros son, por lógica,
quienes más pescado consu-
men y más fresco y por lo tan-
to quienes más disfrutan de sus
beneficios...**

Esto formará parte de mi es-
tudio y, aunque a priori deberían
ser los que más pescado y maris-
co consumen, por mi experiencia
personal en consulta debo decir
que no es así. Al menos la parte
de muestra de población pesque-
ra que he podido conocer, ya sa-
bes, en casa del herrero cuchillo
de palo.

**Ahora ya es época escolar. ¿Qué
recomendaciones daría a los pa-
dres en cuanto al pescado para
la alimentación de sus hijos?**

El pescado es uno de los ali-
mentos más conflictivos en la
alimentación infantil. Por una
parte, debido a sus características
organolépticas (olor y sabor) muy
marcadas y por otra las odiadas
espinas que entorpecen el proce-
so de comer, ya que requiere ma-
yor atención por parte del niño o
niña y éstos sólo quieren termi-
nar de comer para salir a jugar.
Son dos factores que juegan en
contra del pescado, tan impor-
tante en la alimentación infantil.

Como recomendación a los
padres, les insistiría para que ha-
gan uso de su imaginación, que
incluyan pescado y marisco en
ensaladas, por ejemplo, gambas
o atún en lata, en tortillas y re-
vueltos, en purés de verduras o
de patata, y, en caso de que no
funcione, con rebozados caseros
en aceite bien caliente (sin humo)
para que absorban la menor can-
tidad de aceite posible. Así me-
joramos también la palatabilidad
(sabor) y facilitamos la mastica-
ción sin espinas, además de ca-
muflar el olor y el sabor.

También quisiera hacer hin-
capié en que no sustituyan pes-
cado fresco o fresco congelado

por pescado procesado, es decir,
barritas de merluza rebozadas,
medallones de merluza reboza-
dos o congelados preparados, ya
que la calidad nutricional de es-
tos productos disminuye en gran
medida. No hace falta consumir
siempre pescado fresco, hay pes-
cados congelados que están muy
bien, pero siempre debemos mi-
rar la etiqueta para saber qué es-
tamos comprando y de dónde.

**¿Qué se puede hacer cuando un
niño no quiere comer pescado?**

Los niños frecuentemente
desarrollan, sin motivo apare-
nte, aversiones alimentarias. Ante
este problema no se les debe obli-
gar a comer, hay que tener mu-
cha paciencia, lo sé, es muy fácil
decirlo y muy difícil conseguirlo,
pero hacerlo no es tan complica-
do. Se trata de ir insistiendo poco
a poco y probando varias estrate-
gias, no de manera consecutiva,
es decir, si una semana no quiere
comer lenguado, probemos den-
tro dos o tres semanas, para que
no creemos nosotros mismos la
aversión a ese alimento por in-
sistencia.

Os recomiendo a una compa-
ñera nutricionista, Nutrikids (Me-
lisa Gómez), que publica en sus
redes sociales muchas recetas e
ideas para intentar que nuestros
hijos puedan adquirir el hábito de
comer de todo a través de distin-
tas estrategias.

**¿A qué edad hay que empezar a
comer pescado?**

En esto también existe con-
troversia. Hay algunas corrientes
de pensamiento que abogan por
el BabyLedWeaning (BLW), una
forma de alimentación que inclu-
ye diferentes tipos de alimentos a
edades más tempranas y a trozos,
para favorecer el desarrollo de la
mandíbula, de la flora intestinal
y del tracto digestivo mejor que
con la alimentación tradicional
de introducción de papillas y po-
titos.

Tiene sus inconvenientes y no
todo el mundo puede llevar este
tipo de alimentación con sus be-
bés. Las recomendaciones gene-
rales, y que más se escuchan por
parte de la mayoría de los pedia-
tras, son la inclusión de pescado
a partir de los seis meses de edad.
Incluso puede incluirse antes, ya
que se ha demostrado actualmen-
te que la introducción de huevo

y pescado, considerados agentes
alergénicos desde hace años, no
favorecen el desarrollo de estas
alergias como se pensaba, siem-
pre bien cocinado para evitar
riesgo de infecciones por bacte-
rias propias.

**¿Los hábitos de los padres pue-
den condicionar los de sus hijos
en su alimentación?**

Rotundamente sí. Nues-
tros hijos son como páginas en
blanco, como esponjas recién
compradas, somos nosotros los
encargados de rellenar esas pági-
nas y de hacer que absorban lo
que queramos. Ellos no tienen el
poder de elegir hasta cierta edad,
por tanto, vamos a ser su princi-
pal reflejo en todos los aspectos
de sus etapas iniciales.

Obviamente, su entorno so-
cial, en la escuela, los abuelos...
también van a influir, pero los
padres son los principales espejos
donde se miran. Por ello es su-
mamente importante que enten-
damos que, si nuestra alimenta-
ción no es la más equilibrada o
correcta que podría ser, debemos
buscar la manera, en primer lu-
gar, de saber cómo debería ser
realmente nuestra alimentación,
de conocer nuestros déficits rea-
les y como abordarlos para mejo-
rar. Sea cual sea la situación per-
sonal, siempre se pueden adaptar
comidas, horarios y gustos para
acabar llevando una alimenta-
ción equilibrada, variada y consi-
ciente.

En segundo lugar, aplicación
práctica, todos los que somos pa-
dres decimos la frase "haría lo
que fuera por mi hijo". Pues bien,
lo primero que podemos hacer
para prevenir futuros problemas
es que aprendan unos hábitos de
vida saludables, para que puedan
crecer, rendir y madurar correcta-
mente. Es mucho más importante
de lo que la mayoría de la pobla-
ción piensa sobre la alimentación
en etapas muy tempranas, y digo
muy muy tempranas. Empezando
por la alimentación en el emba-
razo, ya que de ella depende la
variedad de bacterias de nuestro
bebé al nacer, y que va a hacer
que su sistema inmunológico en
primera instancia se desarrolle de
una manera o de otra.

Esto merecería un artículo
aparte, y si alguien quisiera in-
dagar más sobre el tema, le re-
comiendo el libro 'Niños sanos,
adultos sanos' de Xavier Cañelles
y Jesús Sánchez. Pero resumiendo,
los hábitos de los padres, de
alimentación, ejercicio, compor-
tamiento y actitud ante la vida,
van a quedar grabados a fuego
en las retinas y el cerebro de
nuestros hijos, y un esfuerzo por
ellos merece la pena.

**La cocina asiática está de moda.
¿El modo de cocinar el pescado,
y en este caso de comerlo crudo,
puede alterar sus propiedades?**

Está de moda y podemos
aprender mucho de ella. Cual-



El salmonete es uno de los pescados típicos de la lonja de Santa Pola |
Antonio J. Rodríguez

**«La mayoría de
los pediatras
recomiendan
introducir el
pescado a partir
de los seis meses
de edad»**

quier cocción altera las propie-
dades de cualquier alimento,
tanto para bien como para mal.
En la parte buena tendríamos la
mejora de digestibilidad que tie-
nen los productos cocinados, ya
que alteramos la composición de
las fibras y algunas proteínas y
hacemos que el tracto digestivo
pueda digerirlas más fácilmente.
O en el caso de algunas semillas,
poniéndolas a remojo mejora-
mos su composición nutricional,
como la soja, que permite absor-
ber mejor sus nutrientes consu-
mida después de cocinada. Otras
alteraciones son las relacionadas
con las proteínas, las grasas y
las vitaminas que sobre todo son
sensibles a la temperatura.

En el caso del pescado, las
propiedades que pueden verse
alteradas con la cocción son la
destrucción de algunas vitaminas
y, en este caso, se mejora la di-
gestibilidad del pescado cuando
se cocina. Pero comerlo crudo
no comporta ningún riesgo si se
han respetado varios aspectos en
su procesamiento, como son res-
petar la cadena de frío, es decir,
que no haya tenido variaciones
extremas de temperatura en su
transporte que puedan haber he-
cho que se produzca un aumento
de microorganismos por encima
de lo normal; que esté conserva-
do a temperaturas bajas hasta el
momento de su consumo, por de-
bajo de 4 °C, y que, en el caso de
algunos pescados, como la sardi-
na, se haya congelado para evitar
los famosos anisakis.

Si queremos consumir cual-
quier alimento cocinado, como
por ejemplo un puré de verduras,
es recomendable no desechar el
agua de cocinado, ya que en ella

**«Lo primero que
podemos hacer por
nuestros hijos, para
prevenir futuros
problemas, es que
aprendan unos
hábitos de vida
saludables»**

se encuentran muchas de las vi-
taminas que hemos extraído con
la cocción, o, por ejemplo, el
agua que suelta un filete de ter-
nera al cocinarlo que puede con-
tener hasta un 30% de vitamina
B12.

¿Algún consejo más?

Os recomiendo descargar de
la app de la organización WWF,
donde podréis descubrir cuáles
son las épocas de los pescados.
Así como pasa con la fruta y
verdura que todos sabemos que
existe una estacionalidad, no lo
tenemos tan claro en cuanto al
pescado, al igual que su zona
de captura real. Por ejemplo, el
'Bonito del Norte' tan sólo es un
nombre, ese bonito puede prove-
nir de cualquier parte del mundo,
por tanto, hay que aprender a leer
la etiqueta de todos los produc-
tos que consumimos, incluidos
los productos frescos y a granel,
para garantizar un consumo lo
más local posible y así colaborar
en la sostenibilidad del planeta y
contribuir a una mayor calidad
organoléptica y nutricional de
los productos que consumimos.

Os dejo también unos enlaces
donde podréis encontrar infor-
mación muy valiosa sobre temas
relacionados con nutrición, com-
pra, industria alimentaria etc.
Son blogs divulgativos de profe-
sionales de la nutrición con una
base científica marcada y basada
en la evidencia: Mi dieta cojea
(Aitor Sánchez), Gabriela Uriar-
te nutrición, Nutrisfera (Daniel
Jiménez), Dime que comes (Lu-
cía Martínez), Nutrivivers (Carlos
Ríos) y Fitness Revolucionario
(Marcos Vázquez).

**«Una dieta varia-
da, equilibrada y
con alimentos de
cercanía, junto con
un estilo de vida
activo, es suficiente
para prevenir mu-
chas enfermedades»**

**«Para los niños se
puede incluir en
ensaladas, tortillas
y revueltos, purés e
incluso con rebozados
caseros en aceite bien
caliente (sin humo)»**

Un acto voluntario y altruista que ayuda a salvar vidas

Según datos de la Fundación Josep Carreras, España cuenta con más de 175.792 donantes, una cifra que en los dos últimos años ha aumentando en más de un 70% gracias al Plan Nacional de Médula Ósea

LEIRE BERNABÉU

El tercer sábado de cada mes de septiembre se celebra el Día Mundial del Donante de Médula ósea y Sangre de Cordón Umbilical, una iniciativa de la World Marrow Donors Association (WMDA). Su objetivo es recordar a los ciudadanos de todo el mundo la importancia de la donación de médula ósea (progenitores hemopoyéticas o células madre sanguíneas). Según datos de la Fundación Josep Carreras, una entidad que lucha para conseguir que la leucemia sea una enfermedad curable, España cuenta con más de 175.792 donantes, una cifra que en los dos últimos años ha aumentando en más de un 70% gracias al Plan Nacional de Médula Ósea.

Este Plan, que fue puesto en marcha en enero de 2013 por la Organización Nacional de Trasplantes (ONT), en colaboración con la Fundación Josep Carreras y la ayuda de profesionales y asociaciones de pacientes, tiene como objetivo duplicar el número de donantes hasta alcanzar los 200.000 en tan solo 4 años, para lo que el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad destinó, entre los años 2013 y 2014, alrededor de dos millones de euros. Los resultados son esperanzadores y muestran que el objetivo de los 200.000 donantes de médula no es un reto imposible.

5.000 casos anuales de leucemia en España

Según la Asociación Mundial de Registros de Donantes de Médula Ósea (WMDA en sus siglas en inglés), en España 5.000 personas son diagnosticadas cada año de cáncer de sangre, una enfermedad comúnmente denominada como leucemia. El cáncer de sangre o leucemia es una enfermedad maligna que provoca una proliferación incontrolada de una población anómala de células de la sangre. Estas células infiltran la médula ósea, impidiendo la producción de las restantes células normales, e invaden la sangre y otros órganos, dando lugar a complicaciones severas que pueden acabar con la vida del paciente, aunque todo depende del tipo de leucemia que este padezca, de la edad del paciente y de la rapidez con la que se diagnostique la enfermedad. Para superarla, muchos de estos

Tan solo entre un 25% y un 30% de los pacientes logra encontrar un familiar compatible, de modo que la alternativa es recurrir a los donantes voluntarios inscritos en los registros internacionales de donantes

pacientes necesitarán un trasplante de médula ósea, un procedimiento que exige un elevado porcentaje de compatibilidad entre el donante y el receptor.

Según el Instituto Nacional del Cáncer sobre el tratamiento de leucemia, las personas que tienen algún parentesco familiar son las que más probabilidades tienen de ser compatibles y, dentro del grupo familiar, los hermanos son los mejores donantes para un paciente que necesita un trasplante de células progenitoras de la sangre, popularmente conocido como trasplante de médula ósea.

Sin embargo, tan solo entre un 25 y un 30% de los pacientes logra encontrar un familiar compatible, lo que quiere decir que las posibilidades de compatibilidad entre familiares son escasas. La alternativa a esta carencia de donante familiar es recurrir a los donantes voluntarios inscritos en los registros internacionales de donantes, que constituyen la "Bone Marrow Donors Worldwide" (BMDW), una red que, según el Instituto Nacional de Cáncer, cuenta en la actualidad con más de 29 millones de donantes efectivos.

¿En qué consiste la donación de médula ósea?

Tal y como se explica en el portal web fcarreras.org, para la extracción de médula ósea existen dos procedimientos. En el primero de ellos se realiza una citoféresis o donación de san-



Algunos estudiantes muestran su lado más solidario participando en las campañas de donación de sangre y de médula ósea que las universidades organizan anualmente.

gre periférica, un proceso que es utilizado en el 70% de los casos. Mediante este procedimiento, las células madre circulantes en la sangre se extraen de forma selectiva, devolviendo el resto de la sangre al donante. Una vez finalizada la donación, el producto obtenido se administra al paciente como si se tratara de una transfusión. Si el procedimiento resulta exitoso, las células madre anidarán en la médula ósea de los huesos del receptor para producir células de la sangre sanas.

Una alternativa a este procedimiento, consiste en realizar una punción en las crestas ilíacas (en el hueso de la cadera). En este caso, la médula se extrae del hueso de un donante mediante una punción. Este último procedimiento es utilizado en el 30% de los casos. En cualquier caso, la forma de extracción de las células se valorará según las necesidades del paciente y la opinión del donante.

Requisitos para ser donante

En España, la donación de médula ósea se rige por el principio de solidaridad internacional,

siendo este un acto voluntario y altruista. El procedimiento para donar médula ósea es relativamente sencillo, aunque tal y como se recomienda en el portal web de la Fundación Josep Carreras, la información sobre la donación requiere una lectura relajada, ya que el donante se debe informar correctamente de

El procedimiento de donación de médula ósea se puede realizar a través de una donación de sangre periférica o mediante una punción en el hueso de la cadera

los procedimientos de extracción existentes y los riesgos que estos pueden conllevar. Cualquier persona entre 18 y 55 años de edad, residente en España y que goce de buena salud, puede inscribirse como donante de médula ósea.

Antes de someterse a este procedimiento, muchas personas se preguntan si este puede tener efectos adversos. No obstante, tal y como se informa desde la fundación, los donantes deben saber que el único efecto secundario de la donación de médula ósea mediante punción es el posible dolorimiento de la zona, que normalmente desaparece en menos de 48 horas y se controla con analgésicos comunes. Como la punción se efectúa en quirófano y bajo anestesia general, es indolora y tiene el mismo riesgo que cualquier operación que implique una anestesia general de corta duración.

Las universidades se suman a la causa

Las universidades españolas aportan su granito de arena animando a todos sus estudiantes a convertirse en donantes, tanto de sangre como de médula ósea. Así, el pasado mes de febrero, la Universidad Miguel Hernández (UMH) celebró una jornada de donación en la que se superaron las 250 extracciones de sangre. Asimismo, más de un centenar de estudiantes mostraron su lado más solidario convirtiéndose en donantes potenciales al inscribirse en el archivo internacional de donantes de médula ósea. Un acto totalmente desinteresado que puede salvar la vida de aquellos que necesitan con urgencia un trasplante para seguir viviendo.

Cualquier persona entre 18 y 55 años de edad, residente en España, que goce de buena salud y se haya informado debidamente sobre el procedimiento de extracción, puede inscribirse como donante de médula ósea

ENTREVISTA > Genoveva Martín / Presidenta de la Asociación de Informadores de Elche (Aix, Provence -Francia-, 13-enero-1949)

«La post-verdad me toca muchísimo las narices»

La periodista ilicitana critica la nueva forma de hacer periodismo en la que premia la premura, exige más plantillas a nivel local y guarda sus dudas respecto al nuevo Canal 9

PABLO SALAZAR

El periodismo no vive sus mejores días. Medios nacionales y locales, como el diario La Verdad, caen uno tras otro y el panorama no es nada halagüeño. La organización que preside Genoveva Martín exige, entre otras cosas, cambios en el modelo empresarial de los medios de comunicación para ofrecer más puestos de trabajo y más calidad en el producto final.

¿En qué estado se encuentra el periodismo?

La visión que tenemos en la asociación, aunque ahora hablo en particular, es la misma que tiene el 99,99% de los periodistas. El periodismo, tal y como lo hemos conocido nosotros y varias generaciones, ya no existe. Todavía hay periódicos supuestamente clásicos, pero esa manera de hacer las cosas no tiene nada que ver y la premura de la información está perjudicando seriamente a la veracidad de lo que se publica.

Es un problema gravísimo. Eso de la post-verdad me toca muchísimo las narices. Deberíamos decir lo que hay, antes se nos obligaba a tener tres fuentes para poder publicar una noticia y se nos hacía cumplir eso a rajatabla porque nos jugábamos el tipo, y hoy en día no hay ninguna, son rumores, Internet... Hay mucha creatividad, pero verdad poca y el periodismo es ante todo verdad y honestidad.

¿Por qué cree que el periodismo ha cambiado hacia ese sentido?

Hay varias causas, una de ellas ha sido la crisis económica y la falta de publicidad. Antes, pese a la publicidad de las grandes constructoras y marcas de coches, se dejaba a los periódicos cierta autonomía y después



Genoveva Martín, presidenta de la Asociación de Informadores de Elche | Pablo Salazar

de la crisis, sin publicidad, lo que manda es la publicidad institucional y eso es la muerte del periodismo. Si ya de por sí cuando no había demasiada publicidad institucional tenían la osadía de llamar por teléfono, imagínate ahora...

Otra de las causas es el cambio digital, que implica la premura y está absolutamente reñido con la calidad de la información. No es lo mismo un periódico y la prensa escrita que una radio; la radio debe ser verídica y fehaciente, pero primero dan un flash y luego tienen tiempo de trabajar la noticia. Lo que no puede ser es que un redactor esté en un lugar cubriendo una noticia, sin tomar nota porque está pendiente del móvil para grabar, para entrevistar, de mirar a los demás si están pasando la noticia antes que él, subir a Facebook, Instagram, etc. ¿Cómo se va a poder trabajar así una noticia?

¿Y cree que todo ello va en función de la demanda?

A la gente si se le da calidad, exige calidad. Creo que es una falacia que vaya todo en función de la demanda. Primero está la oferta y la prueba está en muchas cosas, porque hay productos de alta calidad que tiene muchos seguidores. Los produc-

tos televisivos son un asco, pero no porque la gente lo pida, sino por los promotores de este tipo de contenidos y por la publicidad y el marketing. Durante años ha habido programas buenos y la gente los ha seguido exactamente igual.

¿Se deben adaptar los periodistas a estos tiempos?

Los periodistas se han convertido en proletariado; son gente asalariada, tenemos un código ético, pero ha sido una degeneración paulatina. Si de un día a otro le quitas los derechos a una clase social se revela, pero si les jodes poquito a poquito cuando llegas al final no hay nadie que se levante, porque está ganando 600 euros al mes y tiene una familia que mantener. Los que no han cumplido son las asociaciones profesionales y las empresas, que han estado atornillando la gente hasta el final.

¿No cree que el papel se debería adaptar para poder sobrevivir en estos tiempos de premura?

No se puede dar en papel lo que se ha dado 24 horas antes en digital sin cambiar una coma y sin haber trabajado una noticia. La culpa de eso es de las empresas, que les ha cogido con los pantalones bajados y no han sa-

«Lo más terrible es que la gente sigue estudiando periodismo»

bido reaccionar. Hoy en día tienes a alguien que por una minucia de sueldo hace el trabajo en digital y en papel y así te evitas otro sueldo, Seguridad Social... La transición debería haber sido, por una parte la edición digital y por otra parte tener otro equipo que trabajase la noticia y que le diera un valor añadido con entrevistas y especialistas.

¿En qué situación se encuentra el periodismo a nivel local?

Es un desastre, y yo pienso que el periodismo más interesante es el local, porque hay un papel social que se desarrolla. A ti viene la gente que tiene problemas y tú estás dando la noticia y al mismo tiempo tienes que ayudar. En la última exposición que hemos hecho, de los 180 años de periodismo local, se puede apreciar la evolución de la ciudad. Cuando falla el periodismo local falla todo. También es el más difícil por las presiones que hay, pero das voz a gente que nunca la tiene.

¿Y por qué cree que es desastrosa?

Primero porque no hay competencia, a nivel diario sólo hay un medio de comunicación en prensa. La pérdida del diario La Verdad ha supuesto una falta de calidad porque cuando no tienes competencia no es lo mismo.

¿Cómo puede mejorar?

Falta gente, las plantillas son inexistentes. ¿Cómo puedes hacer calidad así? ¡Y eso que la gente lo intenta! Hay algunos magacines y productos que son de calidad, pero se llega hasta donde se llega.

Ante esta situación muchos periodistas optan por dedicarse a otras cosas...

Claro, la gente tiene que comer. Muchos jóvenes periodistas han preparado el CAP y después

han sido profesores de instituto. No hay salidas.

¿Y cómo se anima a los jóvenes para que estudien periodismo?

Lo más terrible es que la gente sigue estudiando periodismo. Al que le gusta le gusta y también se ha llegado a un punto en que se piensa que se estudie lo que se estudie se va acabar en el paro.

¿Es el nuevo Canal 9 una ventana a la esperanza?

Teniendo en cuenta el tiempo que han necesitado y cómo han hecho las cosas, y todo el follón que se está montando, tengo mis dudas. Todos sabemos qué ha pasado con las televisiones autonómicas. Tengo 68 años y no creo en Papá Noel.

¿Qué le parece ese proceso de selección que se ha seguido para la reapertura?

Es lo de siempre, es lo mismo que pasa con la fiscalidad en España, en la base hay una desigualdad. En Canal 9 estuvo el PSOE y el PP y en muchos casos se entró de forma poco ortodoxa. Si todo el mundo entra por oposición oficial, con condiciones de igualdad y sin tongo, ¿por qué no va entrar la gente que ha trabajado ahí y tiene experiencia? Pero claro, si desde el principio se falsifican los datos...

¿Qué función hace la Asociación de Informadores de Elche?

Nuestra actuación está muy limitada, cuando hay un conflicto estamos ahí y cuando hay que defender al asociado hacemos fuerza para hacernos oír. Es difícil hacer una bolsa de trabajo porque no hay ofertas, cuando tenemos noticias de puestos de trabajo lo comunicamos a los asociados. Estamos en la Federación de Asociaciones de Periodistas Españoles (FAPE) y somos el correo de transmisión suyo.

Desde hace años perseguían ser parte de la FAPE...

Ha sido difícil. Se cumplió gracias al trabajo de varios compañeros. Nuestro secretario actual ha tenido mucho papel en todo ello, aunque esta idea se comenzó hace tiempo con la anterior junta directiva.

«El periodismo local es el más importante, tiene implícito un factor social»

UNA CIUDAD NO ESTÁ MÁS LIMPIA PORQUE SE LIMPIE MÁS, SINO PORQUE SE ENSUCIE MENOS



CUADRO INFRACTOR

SANCIÓN

Arrojar o depositar residuos, poda y enseres en la vía pública, en solares y fincas sin vallar, así como su evacuación a la red de saneamiento y alcantarillado. _____	751,00 €
Depositar basura domiciliaria o de establecimientos fuera del horario establecido. _____	100,00 €
No depositar la basura domiciliaria o de establecimientos en bolsas correctamente cerradas y que no manchen la vía pública. _____	100,00 €
Depositar en los contenedores residuos líquidos. _____	100,00 €
Depositar en los contenedores residuos no autorizados. _____	100,00 €
Rebuscar, hurgar y extraer elementos depositados en papeleras y recipientes instalados en la vía pública, con fines lucrativos y que generen suciedad en la vía pública. _____	60,00 €
No proceder a la limpieza de la suciedad o de los elementos producidos por las operaciones de carga, descarga, salida o entrada de obras o almacenes de cualquier vehículo. _____	751,00 €
Lavar y reparar vehículos en la vía pública. _____	200,00 €
Abandonar muebles y enseres particulares en la vía pública, salvo que se haya solicitado el servicio especial de recogida de los mismos y estén a la espera de ser retirados. _____	751,00 €
Ensuciamiento de la vía pública como consecuencia de la celebración de un acto público. _____	800,00 €
Realizar cualquier grafito o pintada, sobre cualquier elemento del espacio público. _____	300,00 €
Realizar cualquier grafito o pintada sobre monumentos o edificios catalogados o protegidos. _____	760,00 €
Defecar, orinar o escupir en espacios de concurrida afluencia de personas o frecuentados por menores, en mercados de alimentos, monumentos o edificios protegidos o en sus proximidades. _____	850,00 €