

AQUÍ en Santa Pola

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

«Nunca he sido pobre, solo he estado sin dinero. Ser pobre es un estado mental y no tener dinero es una condición temporal». Mike Todd (productor de cine y teatral)

Desde Gran Alacant



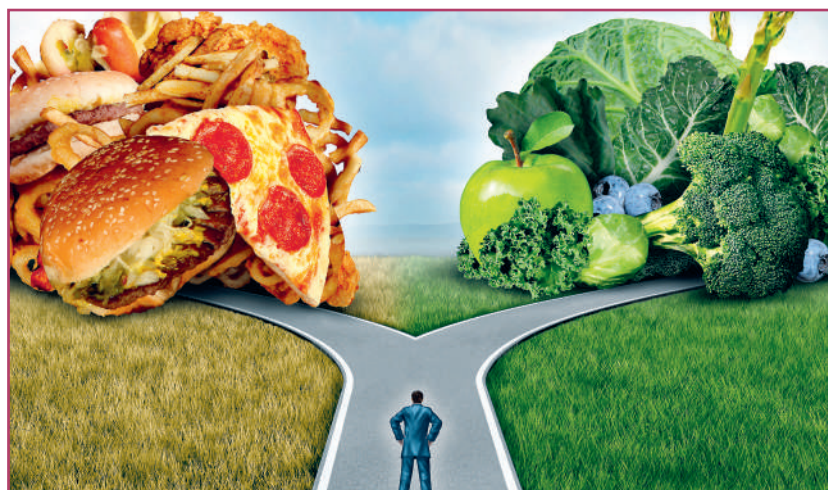
La escritora Eva Apaolaza ha publicado su primera novela corta: 'Cuando llegaron los muertos', que empieza y acaba en Alicante. Después de haber obtenido varios premios con relatos y micro-relatos, ahora ya se plantea la edición de una novela larga de aventuras. **Págs. 30 y 31**

Sentencia favorable



Desde el inicio de la legislatura se ha trabajado para cobrar las plusvalías de cerca de cuatro millones de euros que la promotora MASA debe al ayuntamiento de Santa Pola. Una sentencia da la razón al Ayuntamiento. **Págs. 2 y 3**

Alimentación saludable



Cuando acaben estas fechas navideñas, en las que se suelen cometer excesos, vendrá probablemente el propósito de perder peso y llevar un hábito de vida saludable para el que basta seguir unas sencillas pautas. **Págs. 12 y 13**



**¿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

Masa deberá pagar cuatro millones de euros en concepto de plusvalías

Una reciente sentencia desestima los recursos de la empresa y da vía libre para que el ayuntamiento de Santa Pola pueda cobrar una deuda de hace más de 13 años

MARÍA LUISA CABALLERO

Este año los Reyes Magos han llegado con adelanto al ayuntamiento de Santa Pola. Ni por tierra ni por mar, los de Oriente han venido en forma de sentencia del Tribunal Contencioso-Administrativo.

Deuda histórica

Nada menos que cuatro millones de euros, incluidos los intereses, traerán los Magos al ayuntamiento de Santa Pola por encargo de los Tribunales. Unos millones que pasarán a engrosar las arcas municipales gracias a la sentencia que reconoce el derecho del Ayuntamiento a cobrar una deuda de la promotora MASA a cuenta de las plusvalías que obtuvo la empresa concesionaria de los terrenos en el sector CJ-5, en Gran Alacant.

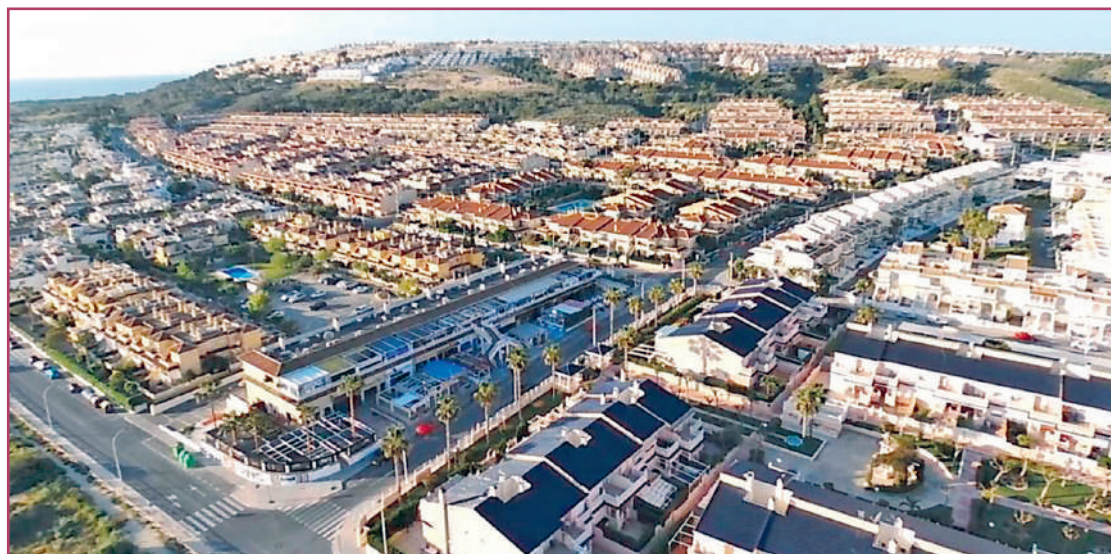
La sentencia en cuestión desestima los recursos que la empresa interpuso por vía contencioso-administrativa contra el Ayuntamiento, donde pedía la nulidad del convenio firmado con el Consistorio, alegando para ello un enriquecimiento injusto por parte del Ayuntamiento.

La alcaldesa, Yolanda Seva, ha explicado que "el Ayuntamiento se congratula que desde la justicia por fin nos ha llegado la razón a la reclamación de la deuda histórica que mantenía la promotora Masa con el consistorio. Y por extensión, el pueblo de Santa Pola. Está claro que esta deuda sería susceptible de constituir un quebranto económico para las arcas municipales, motivo por el que solicitamos que se pagara esa deuda que nunca había sido reclamada por el anterior ex alcalde del Partido Popular".

De todas las formas posibles había intentado el nuevo Equipo de Gobierno, capitaneado por la socialista Yolanda Seva, cobrar una deuda que la promotora tenía pendiente desde el año 2004 y que, como dice la alcaldesa, nadie había reclamado hasta ahora.

Sentencia a favor del Ayuntamiento

Así se pone fin a un largo proceso que se inició cuando el nuevo Equipo de Gobierno llegó a la Casa Consistorial, tras las elecciones municipales de 2015. Allí se encontraron con un convenio firmado entre el Ayuntamiento, que entonces gobernaba el popular Miguel Zaragoza, la mer-



Las plusvalías las obtuvo la empresa concesionaria de los terrenos en el sector CJ-5, en Gran Alacant.

cantil y la A.I.U. 'Ciudad Jardín del Sector 1 del CJ-5 del PGOU de Santa Pola'.

Con la firma de este convenio el Ayuntamiento asumía la obligación de tramitar una modificación del PGOU para aumentar la densidad del sector lo que daría más capacidad de construir a la constructora.

Con el convenio en la mano, la mercantil podría construir 1.272 viviendas más que se añadirían a las 956 dando un total 2.228. Al tiempo, se comprometía a ingresar en el Ayuntamiento la cantidad total de 6.010.121,04 euros, en concepto de participación pública en las plusvalías generadas por el aumento de viviendas.

Pero parece ser que una cosa es lo que se firma y otra muy distinta lo que se hace. Desde 2004 a 2015, y según consta en el informe emitido por Intervención, sólo ha satisfecho la empresa un ingreso a cuenta de 2.550.000 euros, quedando el resto pendiente.

Años más tarde, ya en 2012, la mercantil Monte y Mar Santa Pola S.L. (esta mercantil sustituye por subrogación a la A.I.U.) solicita la modificación del convenio

del Sector 1 del CJ5, para que se reduzca la cantidad de la deuda pendiente, alegando una disminución de la venta de viviendas. Sin embargo, esta petición no se había resuelto.

Reclamar la deuda

Sin embargo, con el PP fuera del gobierno municipal, los nuevos representantes municipales no estaban dispuestos a pasar por alto ni un solo euro, así que la Junta de Gobierno local de 24 de julio de 2015 requirió a la mercantil para el pago de la cantidad pendiente del convenio, de acuerdo con un informe que concluía la plena vigencia y exigibilidad del convenio urbanístico, y por tanto de la deuda.

La empresa, que ya ni recordaría ese pago pendiente tras 11 años, recurrió a la Justicia este acuerdo en diciembre de 2015. Y así comenzó una negociación entre Ayuntamiento y constructora que ha sido larga y tediosa. Un tira y afloja en el transcurso del cual ambas partes tuvieron que ir dejando de lado algunas de las pretensiones iniciales. Todo en pos de llegar a un acuerdo que

finalmente satisficiera a ambas partes y pusiese punto y final a un asunto que ya se había dilata- do demasiado en el tiempo.

Como fruto de esta negociación, las sesiones de trabajo entre Ayuntamiento y constructora culminaron con la formalización del acta de fecha 26 de enero de 2016 suscrita por ambas partes, acuerdo llevado tres días antes al Pleno Municipal. En ella manifiestan su conformidad y aceptación de la vigencia del convenio, la inexistencia de causa de nulidad del mismo y la renuncia al recurso de reposición interpuesto por parte de la mercantil al requerimiento de pago, así como la modificación del convenio previo de ofrecimiento de las garantías adecuadas.

«La deuda de MASA era un quebranto económico a las arcas municipales»
(Yolanda Seva)

Nuevo Convenio

Los puntos del nuevo Convenio Urbanístico de Planeamiento y Compensación de Plusvalías del Sector 1 CJ5 del PGOU de Santa Pola contemplaban que la cantidad pendiente de pago, a fecha 26 de enero de 2016, ascendería 3.460.121,04 de euros, cantidad avalada por el informe de la arquitecta municipal. Una minoración que defienden por la variación de precios experimentada en el mercado inmobiliario durante los últimos ocho años.

La modificación del convenio se hizo de manera que resultase más beneficioso para la mercantil el pago de las plusvalías, bajo la excusa de la crisis y realidad del mercado inmobiliario.

En metálico o en especies

Además, se aprueba el aplazamiento/fraccionamiento del pago de la cantidad resultante tras la minoración, así como la aceptación del pago de parte de la cantidad resultante mediante la transmisión de determinados inmuebles (locales comerciales) a favor del Ayuntamiento.



Promociones de MASA en Gran Alacant publicadas en octubre de 2016.

La promotora MASA adeudaba las plusvalías desde 2004

Una sentencia reconoce al Ayuntamiento el derecho a cobrar

Dado que el anterior convenio no contemplaba ni plazo máximo ni fecha de vencimiento de la deuda, en esta ocasión se evita cometer el mismo error y se establece como plazo máximo para el pago de las cantidades establecidas, sin posibilidad de prórroga alguna, el de ocho años desde la firma del nuevo convenio, de tal manera que vencido dicho plazo (marzo de 2024) el Ayuntamiento incoaría el oportuno procedimiento de apremio en reclamación de las cantidades que, en su caso, estuvieran pendientes de pago.

El Ayuntamiento de Santa Pola no estaba dispuesto a dejar escapar de ninguna de las maneras tan succulento bocado, así que lo dejó todo atado y bien atado. Estableció que los pagos, totales o parciales, se realizarán preferentemente en metálico. Aunque también dejó abierta la posibilidad de admitir pagos en especie, mediante la transmisión de inmuebles (solares, construcciones, etc.).

Para garantizar el pago, la mercantil Monte y Mar de Santa Pola S.L. acreditó al Consistorio hipoteca sobre algunas de sus fincas, hasta llegar a la cantidad de 3.220.400,00 euros.

Incumplimiento de la constructora

A través de la firma del nuevo convenio quedó claro que la voluntad de la Corporación era la de cobrar la deuda y evitar con ello el quebranto económico que supondría la pérdida de dicha suma de dinero. Sin embargo, la empresa no retiró los recursos contenciosos-administrativos



En el Pleno del mes de diciembre se dio a conocer la sentencia del caso MASA | Antonio J. Rodríguez (foto archivo)

contra el Ayuntamiento, pidiendo la nulidad del convenio suscrito.

Y ha sido ahora, en diciembre de 2017, cuando la sentencia al recurso 382/16 de la empresa contra la nulidad del convenio suscrito, lo desestima. La sentencia también desestima para la empresa el recurso 673/16, con respecto a la nulidad del convenio y declaración de enriquecimiento injusto por parte del Ayuntamiento.

El Pleno del Ayuntamiento de Santa Pola, del día 18 de diciembre de 2017, dio cuenta de la resolución de esta sentencia y además se reprobó al que fuera alcalde del PP en la época en qué se permitió no cobrar a MASA las cantidades adeudadas al Ayuntamiento.

Moción de reprobación pública

En concejal no adscrito, Ignacio Soler, presentó una moción de reprobación sobre el ex alcalde Miguel Zaragoza que previsiblemente será tratada en el pleno de enero. El argumento esgrimido es el siguiente: "Ha estado mintiendo deliberadamente a su partido, al pueblo de Santa Pola y al Pleno Municipal, desde el principio de la legislatura. Hay que recordar como concurrió a las elecciones municipales, estando imputado por prevaricación medioambiental en el

proceso relacionado con el funcionamiento de la actividad 'El embarcadero de Lucía'".

En dicha reprobación se refiere en concreto al caso Masa: "Desde un principio ha mentido con respecto a la deuda que la promotora MASA mantiene con el pueblo de Santa Pola, en virtud de un convenio suscrito entre las partes.

La deuda pendiente de 3,5 millones de euros estaba sin cobrar y, con la actitud mantenida por la anterior corporación, hubiese acabado prescribiendo, ocasionando con ello un grave quebranto económico a las arcas municipales".

En sus manifestaciones Soler afirmaba que por parte de las juntas de Gobierno anteriores presididas por Zaragoza "nunca se reclamó deuda ni se fijó un calendario de pagos con la empresa, tal y como era su obligación. Los pagos que se efectuaron, fueron de motu propio por parte de la citada mercantil, como así lo demuestran los ingresos realizados por esta empresa antes y después de la aprobación definitiva de la Modificación Puntual nº 45 del P.G."

Informe de intervención

El concejal no adscrito recordaba un informe de intervención de enero de 2012 en el que se exigía la adopción de los plazos

El convenio de 2016 permite a la mercantil pagar en metálico o en especies

La empresa incumplió el convenio al no retirar los recursos judiciales

de cobro de la deuda indicando que "la mora puede perjudicar los intereses económicos del Ayuntamiento, al no estar asegurada la efectividad de su pago por el beneficiario del aprovechamiento. Al no estar firmada y notificada la fecha de su ingreso. Dificultando el seguimiento de la deuda por procedimiento de apremio y su acreditación ante otros acreedores".

"No podemos olvidar que en los tiempos actuales la regeneración democrática y la transparen-

cia son fundamentales; así como la renovación de la imagen de la digna labor de los representantes públicos con el fin de recuperar la confianza de la ciudadanía. Dicha renovación implica la denuncia, rechazo, erradicación y sanción de comportamientos como los del señor Zaragoza Fernández", concluye Ignacio Soler en su petición de reprobación expuesto al Pleno de la Corporación que será estudiado este mes y que seguramente generará un acalorado debate.



En el Pleno de enero Ignacio Soler pedirá la reprobación de Miguel Zaragoza | Antonio J. Rodríguez (foto archivo)

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/AC
- 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



Talleres PACO

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

e-mail: automocionpacopastor@gmail.com

☎ 966 693 902 📞 666 457 141 📌 Talleres PACO

ENTREVISTA > José María Filiu / Músico (Almoradí, 23-abril-1981)

«Internet es una buena plataforma, pero las compañías son las que dicen quien triunfa»

El músico almoradidense se encuentra promocionando su última canción, 'Leo', dedicada a su hijo. El videoclip se puede ver ya en YouTube

JESÚS ZERÓN

A José María Filiu su interés por la música le apareció a los 9 años, cuando cogió la guitarra y empezó a investigar. No tuvo formación profesional con profesores de música, pero aprendió lo que necesitaba interrogando a artistas y músicos de su barrio. A los 11 años empezó a ofrecer conciertos en el colegio en los festivales de Navidad, día de La Paz y fin de curso. Al terminar la EGB decidió ganarse la vida con la música tocando en grupos y orquestas, y presentándose a concursos de televisión y radio.

Ha actuado con artistas de la talla de Melendi, Maldita Nerea, Celtas Cortos y Juan Magan. Ha participado en grabaciones de discos con Tony Aguilar y Pablo Puyol, entre otros, y ha publicado el disco 'Blackcoffe', que tuvo tres nominaciones a los premios Grammy Latino 2010. Su último disco, 'Filiu y Cía', cuanta con grandes colaboraciones de músicos y amigos, como Diego Martín, Pepa Aniorte y el ex componente de M Clan, Santi Campillo, así como el grupo jerezano Los Delinquentes, Miguel Campello 'El Bicho', Fernando Estesio, Er Pêche, Melobakale y Pablo Puyol.

El disco es un trabajo autoproducido que sólo se puede encontrar a la venta digital en iTunes o Spotify, y en formato físico

únicamente en los conciertos.

En la actualidad, Filiu se encuentra de promoción para presentar su última canción 'Leo', dedicada a su hijo, cuyo videoclip se puede ver ya en YouTube.

Para aquellos que nunca hayan escuchado a Filiu ¿cómo definiría su estilo musical?

Mi estilo es una mezcla de pop y Flamenquito. En mis conciertos hay que venir dispuestos a pasárselo bien porque mi percusionista, Cristian Rangel, y mi bajista, Pepe Marco, tienen un estilo muy alegre.

¿Su último disco 'Filiu y Cía' sigue en la línea de estilo de sus trabajos anteriores?

Es un disco más completo, con producciones más modernas, pero siempre sin perder mi estilo. Llevo ya casi 20 años en este mundo y he conocido a grandes artistas y músicos que me aprecian y les gusta lo que hago. Cuando se enteraron de mi proyecto se apuntaron sin pensarlo.

Su última canción 'Leo' está dedicada a su hijo, que aparece incluso en el videoclip. ¿Cree que seguirá sus pasos como músico en un futuro?

Mi hijo Leo me asombra cada día. No para de cantar, es un terremoto, le encanta coger la guitarra para que cantemos juntos,

A los 9 años cogió una guitarra y empezó a investigar

pero yo lo que quiero es que él sea feliz y el día de mañana se dedique a lo que más le guste. Aun así, no puedo negar que me encantaría que se dedique a la música.

¿Quiénes son los músicos con los que cuenta habitualmente para interpretar sus canciones?

Mis músicos son Pepe Marco, bajista de Benejuzar, y Cristian Rangel, percusionista que es de Madrid, pero se vino a vivir con la familia, cuando era pequeño, a Torre Vieja. También cuento en ocasiones con Quino Jiménez del Saladar en Almoradí, un gran músico y baterista, y Carlos Rodríguez, bajista de San Miguel de salinas.

¿Cómo ve el panorama musical actualmente?

La música está complicada en el sentido de luchar por tus canciones y tus discos. Es muy muy complicado. Es verdad que cualquiera, con dinero, puede grabar un disco, pero para que suene en la radio o salga en televisión es muy difícil. Para eso hay que tener muchos contactos o mucho dinero. Por eso, yo me dedico principalmente a actuar en bodas, fiestas privadas y comuniones, con el objetivo de conseguir la financiación necesaria para grabar mis canciones y sobrevivir en este mundo de la música.

¿Considera positivo el hecho de que existan estilos muy marcados dirigidos a generaciones muy concretas?

Yo lo veo bien, pero lo cierto es que al final todos hacen lo mismo con bases de discoteca y cantando con acento latino, y a triunfar. Es lo que funciona, pero detrás están las multinacionales que son las que mandan en la música.



«En mis conciertos hay que venir dispuestos a pasárselo bien»

«Hay músicos de la Vega Baja tocando por todo el mundo»

Como músico nacido en la Vega Baja, ¿cómo valora el nivel musical que existe en la comarca en relación a otros lugares?

Muy completo. Es verdad que España es un país con muy buenos músicos en el estilo que quieras, pero en la Vega Baja hay grandes artistas y músicos que han podido coger cosas y aprender de otros compañeros de Alicante, Murcia y Elche. Sólo hay que ver que hay músicos de la Vega Baja tocando por todo el mundo.

¿Qué opina de la presencia de las nuevas tecnologías en la música y el hecho de que la gente pueda escuchar música por Internet sin comprar el disco físico?

Es el futuro y lo veo muy bien, pero no hay que olvidar que detrás también están las compañías, que son las que dicen quien

triunfa. Tú puedes colgar tu música en muchos sitios, pero sin una buena promoción no vas a ninguna parte. Ahí es donde tiene que estar el músico y el artista luchando por su trabajo y su sueño.

¿Cree que las instituciones ayudan lo suficiente a los cantantes o grupos de música que quieren abrirse camino?

Dentro de lo que cabe hacen lo que pueden. Es verdad que en estos momentos los ayuntamientos de muchos sitios facilitan locales de ensayos, hacen festivales y conciertos, y todo eso es muy bueno.

¿Qué consejos daría a cualquier joven que se esté iniciando y quiera llegar lejos en este mundo?

Que no se rinda y que disfrute haciendo lo que le gusta.



ENTREVISTA > Antonio Mojica / Portavoz de la Federación de Peñas del Elche C.F. (Elche, 25-octubre-1963)

«El fútbol puede ser un escaparate para hacer actos solidarios»

La Federación de Peñas del Elche C.F. en colaboración con Aficiones Unidas recoge juguetes para las familias necesitadas del barrio de Palmerales

PABLO SALAZAR

Muchas veces el fútbol es mucho más que un deporte. Dar patadas a un balón se convierte en mucho más cuando el mundo entero te observa. A través de él se pueden sacar las mejores y las peores lecciones, por lo que colectivos como la Federación de Peñas del Elche C.F. y Aficiones Unidas intentan, a través de sus acciones, mostrar el lado más solidario de este deporte. Antonio Mojica, portavoz del colectivo franjiverde, nos cuenta porqué decidieron realizar una recogida de juguetes y qué repercusión tuvo.

¿En qué consistió esta iniciativa?

Es una iniciativa que surgió a través de la federación Aficiones Unidas a nivel nacional. En la ciudad de cada federación de peñas, de los equipos que integran este colectivo, se organizó un acto benéfico. En unos sitios se hizo una recogida de comida, en otros se recolectó material escolar y también se hicieron donaciones de sangre y médula u otras cosas. Nosotros pensamos que, acercándose las fechas que eran, como Navidad y Reyes Magos, era una buena idea recoger juguetes para los niños que sus familias, por desgracia, por circunstancias económicas o sociales, no pueden comprarlos. Es muy triste que los niños se queden sin juguetes en esas fechas.

¿A quién fueron donados los juguetes recogidos?

Los juguetes fueron para las familias necesitadas del barrio de Palmerales.

¿Qué les hizo escoger ese destino?

Todos los años el barrio de Palmerales organiza una cabalgata de Reyes, aparte de la que organiza el propio Ayuntamiento de Elche. Este desfile recorre el barrio, y pensamos que era una buena alternativa donarlos a ellos para que se los entregaran a los niños. No teníamos muy claro a dónde podíamos destinar estos juguetes y una vez que hablamos con el Ayuntamiento nos aconsejaron la cabalgata de Palmerales como una buena opción. Además de ellos también se les hizo entrega a personas necesitadas fuera del barrio.

¿Qué características debían tener los juguetes recogidos?

El Ayuntamiento nos comentó que había una asociación que se dedicaba a recoger juguetes y después los donaba a Cáritas o Cruz Roja, pero tenían que ser juguetes nuevos. Con la opción que escogimos podían ser también juguetes usados que estuvieran en buen estado de conservación. Pensamos que el hecho de que fueran juguetes nuevos limitaba mucho la recogida.

Dado que es un acto propuesto por una organización a nivel estatal, ¿costó mucho organizarlo?

Se hizo en dos fines de semana. La idea era que los actos benéficos se realizaran coincidiendo con los partidos en casa de los equipos de fútbol, por lo que unos se realizaron el fin de semana del 9 al 10 de diciembre y el otro del 16 al 17. El nuestro coincidió con el último partido del año para el Elche C.F., que fue contra el Olot un domingo, por lo que decidimos hacerlo en dos días. Sabíamos que los sábados acudía mucha gente a la Ciudad Deportiva a practicar deporte y por ello fuimos allí para montar nuestro stand en el pabellón Esperanza Lag, y también el domingo en el estadio Martínez Valero aprovechando el día de partido.

¿Desde las administraciones os brindaron apoyo?

Nos pusimos en contacto con el Ayuntamiento de Elche para ver qué nos podían facilitar y ellos, a través de la concejalía de Deportes, nos cedieron carpas, mesas y sillas para que pudiéramos llevar a cabo esta acción.

Es curioso que, aunque el Elche C.F. esté en Segunda B, siga teniendo relevancia a nivel nacional y no se olviden de su afición.

Sí, la Federación de Peñas del Elche C.F. sigue integrada dentro del colectivo de Aficiones Unidas, aunque el Elche C.F. no esté en el fútbol profesional. Dejamos huella y seguimos manteniéndonos ahí. Nos invitan a congresos a nivel nacional, como el último celebrado en Getafe al que acudieron más de 30 federaciones de toda España. Allí se gestó esta bonita iniciativa de hacer una jornada solidaria.



Recogida de juguetes para los niños del barrio de Palmerales.

«En otras ciudades se ha recogido comida, se ha recolectado material escolar o se han hecho donaciones de sangre y médula, etc.»

¿La recogida de juguetes tuvo una buena acogida?

Sí, esta iniciativa fue muy bien acogida. El sábado, en la Ciudad Deportiva, sí es cierto que fue un poco flojo, porque hizo aire y frío y no acudió demasiada gente, pero se recogió algo. El domingo fue muy bien aprovechando la mañana del mercadillo y luego el partido. Estamos muy contentos.

¿Y los actos solidarios celebrados en el resto de ciudades?

También, son cerca de 40 federaciones de peñas las que están dentro de Aficiones Unidas y en todas se llevaron a cabo iniciativas solidarias. Nos han comunicado que en todas tuvieron una buena acogida.

«Los juguetes van donados para la cabalgata de Reyes que todos los años organiza el barrio de Palmerales»

¿Considera que el fútbol es una buena herramienta para ayudar en estos temas sociales?

Es uno de los escaparates más grandes porque tiene muchos seguidores. Por eso por esas fechas se suelen organizar partidos benéficos y jornadas solidarias como la que llevamos a cabo. El fútbol mueve una masa muy importante a nivel mundial, con mucha diferencia, es mucho más que darle patadas a un balón.

¿Crees que con gestos como éste se le quita ese estigma violento a las aficiones del fútbol?

En líneas generales las aficiones de los equipos suelen ser muy correctas y muy educadas. Nosotros mismos, con los hinchas de los equipos que vienen a visitar el Martínez Valero para medirse contra el Elche C.F.,

«En líneas generales las aficiones de los equipos suelen ser muy correctas y muy educadas»

hacemos jornadas de encuentro con ellos, intercambiamos obsequios, hacemos comidas y convivencias para estar juntos. Pero sí es cierto que, como suele pasar en todo, están los casos excepcionales de la gente que por sí son violentos, pero es un grupo muy muy reducido dentro del fútbol.

¿El Elche C.F. y su plantilla os brindaron apoyo?

Nos pusimos en contacto con el Club y nos facilitó una zona para hacer la recogida. Nos ofrecieron siete entradas dobles para el primer partido del año ante el Sabadell. Como incentivo para donar juguetes, diferentes empresas y comercios nos brindaron obsequios y cheques de descuento para que realizáramos un sorteo entre todos los que participaron en la iniciativa, de modo que las personas que donaron juguetes se llevaron un ticket para una rifa.



PACO SOLER

Pensar globalmente y actuar localmente

La gestión de residuos es uno de asuntos más sangrantes de todos los municipios. Los seres humanos no somos capaces de aprender de los errores del pasado. Con el Caso Brugal a pocos días de la celebración del juicio, tras once años de instrucción y con 34 personas dispuestas a sentarse en el banquillo, entre ellas los exalcaldes populares José Manuel Medina y Mónica Lorente, además de siete concejales, el fantasma de la corrupción planea de nuevo sobre la Vega Baja.

Según parece, la empresa pública Vaersa ya dispone de un proyecto de gestión muy avanzado y con una inversión aproximada de 800.000 euros que recaerá sobre Dolores. En este sentido, los juristas se preguntan si la empresa pública puede pasar por encima de la ley y hacerse con un contrato que debiera licitarse en el marco jurídico de la Ley de Contratos Públicos. Sinceramente, esto tiene un tufillo a descomposición del que no voy a opinar por no ser la persona idónea para ello, pero sí entraré a analizar el por qué se sigue con la misma política de transferencia y eliminación en vertederos. En pleno siglo XXI, no parece lo más apropiado, teniendo en cuenta el enorme daño que le estamos haciendo a nuestro planeta.

Grandes beneficios

El volumen de residuos que se traslada de un lugar a otro sigue siendo demasiado grande. España es uno de los países donde las normas que regulan el tratamiento o eliminación son menos severas, con lo cual estos procesos

resultan menos costosos. La política de la Unión Europea establece que, en el territorio europeo, los residuos deben eliminarse lo más cerca posible del lugar donde se han producido, lo cual deja lugar a la más burda ambigüedad. Se estima que cada ciudadano aporta 1 Kg de residuo por día, por lo que es fácil calcular la cantidad de residuos que genera una ciudad. Hasta ahora, la debilidad de los gobiernos ante la presión de las grandes empresas que fabrican envases ha sido exigua, lo cual ha favorecido una espiral en torno a la eliminación de los mismos que genera grandes beneficios en todos los procesos de fabricación y eliminación.

Se estima que cada ciudadano aporta 1 Kg de residuo por día, por lo que es fácil calcular la cantidad de residuos que genera una ciudad. Hasta ahora, la debilidad de los gobiernos ante la presión de las grandes empresas que fabrican envases ha sido exigua, lo cual ha favorecido una espiral en torno a la eliminación de los mismos que genera grandes beneficios en todos los procesos de fabricación y eliminación.

El quinto contenedor

En 2018 aparecerá en nuestras vidas el quinto contenedor. Además de los selectivos: papel, envases, vidrio y restos, tendremos que acostumbrarnos al marrón de materia orgánica. Europa intenta avanzar hacia el reciclaje total, sin



embargo, algunos políticos y empresas del sector insisten en continuar con su política de ganar mucho dinero sin generar demasiado esfuerzo, eso sí, provocando grandes molestias a los vecinos y obviando la realidad evidente de lo que el ciudadano demanda: el reciclaje total, o en la mayor parte posible, de los residuos generados.

Se estima, en base a los estudios realizados en algunos países europeos que ya han implantado el quinto contenedor, entre ellos algunas comunidades españolas como Navarra, que es posible evitar que más del 72% de basura acabe en los vertederos. El quinto contenedor, con un sistema adecuado de gestión, disminuye las emisiones de dióxido de carbono y otros gases de efecto invernadero; permite producir energía renovable, evita la contaminación de suelos, cauces y acuíferos, y posibilita un mejor tratamiento del resto de residuos. Pero esto no se consigue llevándose la basura de un lado para otro hasta colapsar los vertederos, se consigue con una política sosteni-

Con el quinto contenedor es posible evitar que más del 72% de la basura acabe en los vertederos

ble en el origen. Que sea cada ciudad y pueblo el que se encargue de sus basuras con un sistema integral de reciclado.

La instalación de ecoparques, que pueden estar municipalizados o externalizados, en función del volumen de gestión, además de canalizar los residuos peligrosos y rentabilizar en la medida de lo posible su reciclaje y gestión residual; la separación en origen de envases, restos y orgánico, a los que la ciudadanía responde cada vez más, influenciada por el impacto medioambiental; la presión continua y continuada sobre los gobiernos para que legislen a favor de la reducción de envases y, por último, la manifestación social en contra de la corrupción de algunos políticos que favorecen situaciones que impiden el avance progresivo a un mundo mejor y más sostenible, son los desafíos a los que nos enfrentamos. Esta vez le ha tocado a Dolores... ¿A quién le tocará mañana?

- Transporte integral de ámbito local, regional nacional e internacional.

- Además incorporamos servicio de mensajería nacional e internacional para sus servicios urgentes.

- Somos especialistas en calzado, a nivel de almacenes y su traslado a transitarios.

- Servicios directos a toda España y Europa, en una hora tiene a su disposición un vehículo para entregar directo en cualquier destino.

Estamos en: Partida Alzabares bajo. Polígono 2, número 106. Elche

con más de 20 años de experiencia a su servicio.

TRANSPORTES
URBAN
ELCHE

650 44 26 77 - 966 692 168
pascualurlolevante@gmail.com



HORNO TRADICIONAL




El jardín de las delicias centro



Y para estos días...



El Jardín de las Delicias Centro. C/ Alpuixarra, 5. Elx. Tlf.: 965 427 296

La risa es una excelente terapia medicinal infantil

Los 'doctores payasos' alegran la estancia en el hospital a los pacientes más pequeños

DAVID RUBIO

Llega la Navidad, y en los hospitales generales de Alicante, Elche y San Juan saben lo que eso significa. Los cuatro doctores payasos de la provincia preparan su típica felicitación anual. Primero harán una gran actuación en la entrada a la que están invitados todos los niños y el personal. Luego pasarán por los pasillos cantando, para felicitar personalmente a aquellos que por causa de su enfermedad no hayan podido asistir.

Son fechas especialmente señaladas, pero los payasos no descansan el resto del año. Cada semana acuden a estos tres hospitales para visitar a todos aquellos niños que precisen de una sonrisa.

PayaSOSpital

Desde el año 2006 la doctora Cirujana, el doctor Ambulancia, la enfermera Tiritas y muchos más tratan de adular la estancia de aquellos niños alicantinos que se ven forzados a vivir en un hospital. Se trata de la organización PayaSOSpital, que lleva funcionando desde 1999 en Valencia.

"Normalmente actuamos en pareja. Cada uno tenemos un personaje, un nombre y una forma de presentarse. El rol clásico es que uno actúe de listo y el otro de tonto" nos comenta Sergio Claramunt, director artístico de la organización.

"Trabajamos mucho con la improvisación. Vamos viendo si es un niño participativo o se quiere quedar al margen, al igual que su familia. Lo importante es decir siempre que sí a todo lo que proponga el paciente, la familia, la enfermera, etc." añade Sergio.

Formación

Para que un payaso se convierta en "doctor" es necesaria una extensa preparación previa, que se divide en tres partes: una artística, otra médica y una última psicológica. "En PayaSOSpital cogemos profesionales que cuentan ya con experiencia y les hacemos una formación complementaria" explica el director.

La parte artística consiste en aprender a trabajar con los recursos hospitalarios. "Aquí no hay escenario. Nosotros mismos vamos a las habitaciones, al box o a donde estén los pacientes. Los payasos tienen que saber actuar en un entorno tan especial como éste, sin que el niño se sienta



Payasos actúan en el hospital | Jordi Pla

invadido, y que la función salga bien".

También es necesario familiarizarse con los términos médicos, para así conectar mejor con los chavales. Conocer las características de las patologías, los tratamientos, los roles del personal hospitalario, etc.

Por último, no es menos importante preparar psicológicamente al propio payaso, tanto para saber tratar con los niños como para asumir situaciones extremadamente duras como estados de dolor o incluso el fallecimiento del paciente. "No todos los payasos quieren trabajar en un entorno hospitalario" señala Sergio Claramunt.

Visita del doctor payaso

La actuación comienza con una reunión previa con los mé-

dicos y enfermeros encargados del niño en cuestión. En primer lugar, los payasos se informan bien de la enfermedad que sufre el paciente. También les preguntan cómo se encuentra ese día, qué tal va de humor, etc.

Pasada la parte 'seria' del trabajo, la pareja se acerca a la habitación y solicita permiso a los familiares para entrar. A partir de aquí, de todo puede pasar. Canciones, bromas, bailes, juegos, chistes... Lo que sea para sacar una sonrisa al chaval.

"No es lo mismo tratar a un bebé o un adolescente. A los recién nacidos les cantamos para intentar provocar estímulos en ellos. A los más mayores, les tratamos casi como adultos" explica Sergio.

De hecho, a veces incluso algunos adultos también solicitan

la visita del doctor Payaso. "En el hospital de San Juan vamos regularmente a la Unidad de Trastornos Alimenticios, donde principalmente hay chicas adolescentes y mayores de edad".

Ayudas a la organización

A causa de la crisis, durante algunos años PayaSOSpital tuvo que reducir sus visitas en nuestra provincia a tan solo la pediatría del Hospital General de Alicante. Desde hace dos años también acuden todas las semanas a Elche y en 2017 han ampliado su ruta hasta el centro ubicado en San Juan.

«Está demostrado que la actitud positiva facilita la recuperación. Nuestro trabajo es que los niños sean felices»
S. Claramunt

"Nosotros quisiéramos aumentar aún más el número de visitas, porque aún hay niños que se quedan sin poder vernos. Está demostrado que la alegría y actitud positiva facilita la recuperación y la hace más rápida" nos comenta el director de la organización.

Para esto, PayaSOSpital necesita más fondos. Cualquiera puede ayudarlos haciéndose socio de la organización, o con donativos solidarios de particulares o empresas.

Así mismo, periódicamente organizan eventos solidarios para recaudar. El próximo será el 4 de enero en el Palau de les Arts Reina Sofía de Valencia. Aquí tendrá lugar un concierto donde interpretarán las canciones que suelen cantar a los niños, y que han recogido en un disco denominado 'Dando la nota'. "Queremos llegar a más niños y llevarles más sonrisas" sentencia Sergio Claramunt.

(Más información en la página web: payasospital.org)

Es necesario que los payasos se preparen artística, médica y psicológicamente antes de ser 'doctores'

La semana de Navidad, los payasos organizan actuaciones especiales en los hospitales de Alicante, Elche y San Juan



Payasos actúan en el hospital | Nerea Coll



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Descanse en paz

En este País, no quiere decir que en otros no, somos muy dados a ver lo del vecino, hacer grandes tertulias para muchas cosas que seguramente de forma directa nos puedan influir poco, pero quedarnos quietos ante lo que más nos afecta en nuestra vida.

Y eso es lo que está pasando una vez más, en este caso con nuestro futuro.

Seguro que todos saben que existe un fondo de reserva de la Seguridad Social con el fin de garantizar las pensiones. Bueno, pues aunque alguno de los integrantes del Gobierno ha llegado a decir en épocas de crisis, a personas que no tenían ni para pagar la luz, que debían saber gestionar mejor porque no se puede acabar con los ahorros y hay que tomar medidas antes, una vez más podemos acudir al sabio refranero: "Consejos vendo y para mí no tengo".

67.000 millones de euros en seis años

Si hacemos un poco de historia veremos que ese fondo se había ido aumentando año tras año, incluyendo algunos de los más duros de la crisis, para garantizar el futuro de los pensionistas. Así, había crecido desde los 35.879 millones de euros que contenía esa hucha en 2006 hasta los casi 67.000 millones de euros del 2011.

Pero llegó Fátima Bañez, nuestra guarda y custodia de dicho fondo, y le cedió la llave al "compi" del Ministerio de Hacienda diciendo (y esto es literal): "no pasa nada, la hucha estaba creada para situaciones de contingencia y emergencia y se encuentra dentro de la más absoluta normalidad". Y empezó a sacar. 7.000 millones un año, más de 11.000 millones al siguiente... y así hasta ahora, en 2017, que ese fondo se cerrará en negativo.

Podemos decir que la caja creada por la Seguridad Social ha muerto este mes de diciembre de 2017.



Dibujos: Miguel Asensio

Justificaciones

Si el "procés" catalán ha creado programaciones monotemáticas sobre Cataluña, todavía estoy esperando a que se paralice el País reclamando que no se saque más de forma indiscriminada de nuestros ahorros, los de todos.

Pero regresemos al inicio, por si a alguien se le ha olvidado. La 'hucha de las pensiones' es como se conoce, o se conocía al difunto sistema, al Fondo de Reserva de la Seguridad Social. Este fondo se creó en 1997 y recibió las primeras aportaciones en el año 2000. El objetivo del fondo era construir un colchón financiero que permita cubrir el pago de las pensiones contributivas en casos de necesidad puntuales.

Todo parece indicar que la disminución de cuotas que se pagan (que no de cotizantes, ya que el Gobierno se llena la boca constantemente diciendo que aumentan), junto con el aumento de pensionistas, ha creado ese agujero. Y evidentemente todo tiene su lógica, si hay más gastos que ingresos el dinero se acaba, pero no es menos cierto que otras

muchas partidas del Estado tampoco podrían entonces sobrevivir y lo hacen con los presupuestos generales.

Es de risa pensar que nos acusaban, en la crisis, a los ciudadanos, de no haber sido precavidos y que luego las "grandes mentes" pensantes de este País no hubieran previsto esta coyuntura, que ahora, ya sin dinero en la hucha, deberán de solucionar.

No es toda la verdad

Alguno dirá, como nuestro Presidente del Gobierno, que como su nombre indica es un fondo creado para momentos de necesidades, pero se le olvida el segundo apellido: puntuales. Algo que dura seis años, y que es perfectamente previsible, creo que poco tiene de puntual y por lo tanto deben tenerse estudiadas otras fórmulas; como se han estudiado para la reordenación bancaria, por ejemplo.

Pero además es que esa no es toda la realidad, el dinero también ha sido utilizado para otros menesteres. Ya en 2013 el Wall Street Journal se hacía eco de esa salida de dinero y comentaba que "el Gobierno español ha estado usando dinero

del Fondo de Reserva de la Seguridad Social para comprar bonos y deuda". Apuntando que "aunque este hecho ha pasado desapercibido, ya ha invertido el 90% de las reservas en comprar deuda española, lo que provoca dudas sobre la viabilidad de las pensiones".

Grandes cotizantes

No nos corresponde a los "pobres mortales" buscar soluciones, y menos cuando hay personas que cobran su sueldo para ese menester, pero podemos hacernos eco de una de ellas. En España existe una ley que regula la base mínima y máxima de cotización. Si bien la mínima parece razonable, para que quien cobra muy poco al menos tenga recursos y no se le reste más, ¿qué sentido tiene que alguien que cobra mucho llegue un momento que no tenga que cotizar una parte?

Pues con esa simple medida, la de eliminar el salario máximo de cotización y que cada uno cotice por el total de lo que cobra de salario, y según un informe estimativo de CC.OO., la Seguridad Social podría recibir anualmente una inyección adicional de más de 8.600 millones de euros. Hay que recordar que España es el país que tiene el tope salarial de cotización más bajo de la Unión Europea, solo detrás de Holanda y Dinamarca, fijado en 45.000 euros anuales, mientras países como Alemania lo tiene en 74.000, Francia en 113.00 y otros, como Reino Unido, no tienen tope y cotizan por la totalidad de lo que se percibe.

En cualquier caso, parece que el sistema será enterrar al difunto Fondo y subir los impuestos a todos para poder afrontar el año próximo el pago de las pensiones. En fin, visto lo visto y que los que protestan en lugar de recibir apoyo parece que son recriminados por alarmismo o cosas peores, pues esperemos la solución sentados y pongamos la tele, que el tema catalán no ha acabado.

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

Impreso y distribuido entre el 26 y 29 de diciembre 2017

Imprime: P Impresión.

Distribuye: equipo de AQUÍ.

D.L. AQUÍ en Elche: A 787-2016

D.L. AQUÍ en Santa Pola: A 788-2016

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
ELCHEPablo Verdú
DEPORTESCarmen San José
AGENDA CULTURAL Y
ADMINISTRACIÓNManuela Guilabert
GASTRONOMÍADavid Rubio
ALICANTEMARÍA LUISA
CABALLERO
VEGA BAJAJesús Zerón
ORIHUELADaniel Rodríguez
DEPORTES ALICANTEOmar Guillermo
SALUDJesús Martín
FORMADOR
INMOBILIARIOJulio Moyano
DIRECTOR DE
AUDIOVISUALESAntonio J. Rodríguez
JEFE DE REPARTO
Y REDES SOCIALESMiguel Asensio
DIBUJANTEJavier Cases
ILUSTRACIÓNFidel Montalvo
DELEGADO COMERCIAL
ALICANTEJosé Pastor
DELEGADO COMERCIAL
VEGA BAJANuria Gras
RESPONSABLE DE
MAQUETACIÓNEnrique García
MAQUETACIÓNChristian Alain
CREATIVIDAD

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



JESÚS MARTÍN

Formador Inmobiliario, gerente en INMOUP (Mentoring y Asesoramiento Inmobiliario), gerente en EFI (Escuela de Formación Inmobiliaria), gerente MLS ALICANTEVENDE y presidente en Alicante de MLS Nacional.

Vender más rápido una vivienda con Home Staging

Un método que ayuda a traspasar un domicilio en menos tiempo e incluso a mejor precio

El Home Staging es un concepto que las más prestigiosas agencias inmobiliarias llevan ya tiempo utilizando, dando unos resultados muy satisfactorios en la mayoría de los casos.

Para conocer este fenómeno en profundidad me he dirigido a dos personas cualificadas por la Asociación Nacional de Home Staging en España y que ejercen su labor en nuestra provincia. Cristina Nicolás se desempeña principalmente en Alicante y Karen Manzanos en Torrevieja, aunque realmente ambas operan por toda la Costa Blanca.

Por tanto, vamos a desvelar, a grandes rasgos, lo que nos dicen las expertas sobre el tema y cuáles han sido sus respuestas a las preguntas formuladas.

¿Qué es el Home Staging?

El Home Staging o Estilismo Inmobiliario es una técnica de marketing inmobiliario que tiene como objetivo que las viviendas en venta o alquiler sean un buen producto, que llame la atención de los potenciales compradores o inquilinos. Todo ello, evitando



Misma vivienda antes y después del Home Staging.

causar malas impresiones para que así puedan venderse o alquilarse en menor tiempo y al mejor precio de mercado.

¿Cuándo y cómo empezó esta técnica?

Ya se utiliza desde los años 70 en EE.UU., donde surgió a manos de una agente inmobiliaria que comprobó que preparando correctamente las viviendas, éstas se vendían antes e incluso algunas se revalorizaban. Desde entonces se ha ido expandiendo por Europa y hoy en día ya se aplica también en España con muy buenos resultados.

¿Cómo consigue que se vendan antes las propiedades?

Para que las viviendas sean un buen producto dentro del mercado inmobiliario, éstas deben mostrar todo su potencial.

Para ello les sacamos el máximo partido, mejorando su estado con la puesta a punto necesaria, su presentación con una decoración atractiva y se destacan sus puntos fuertes mediante una correcta fotografía, en definitiva, lo que todos conocemos como un 'lavado de cara' pero a un nivel más alto.

¿A qué tipo de vivienda se le puede hacer?

De cualquier tipo y precio, tanto si están habitadas o no, amuebladas o vacías, para alquiler continuo o vacacional, pisos piloto, etc.

Las personas piensan que es muy caro, pero ¿realmente es así?

En absoluto, la inversión material será la menor posible, se trata de aprovechar lo que

ya hay en la vivienda o si no lo hay, comprar lo necesario con la mejor calidad-precio. En cuanto al servicio, será más económico que uno de interiorismo ya que en éste caso la decoración no es para el dueño de la vivienda sino para el que la disfrutará cuando la compre o alquile, por lo que debemos presentarla de forma que pueda gustar a un amplio público.

Entonces, ¿vale la pena invertir en ello?

Totalmente; los particulares que vendan o alquilen una vivienda, aplicando ésta técnica, lo conseguirán en menor tiempo y sin negociaciones con el precio. Así mismo, las agencias inmobiliarias que quieran aplicarla colaborando con nosotras conseguirán que sus clientes queden muy

En el Home Staging se aprovechan muchos elementos que ya están presentes en la casa

satisfechos, lo que mejorará su imagen y productividad.

Como podéis ver, es una pequeña inversión que nos puede aportar grandes beneficios a la hora de vender una propiedad a la que va a aportar un valor añadido frente a las demás. Es importante saber diferenciarse del resto del mercado. También hará que el comprador tenga una idea más real de cómo puede quedar su nuevo hogar con unos pequeños retoques.

Por todo ello mi recomendación es que, tanto si usted es comprador como si es vendedor, acuda a una agencia inmobiliaria donde le puedan ayudar con el Home Staging.

Si tienen alguna duda sobre este tema o cualquier otro, pueden ponerse en contacto conmigo en el teléfono 965 501 804 de la Asociación de Agencias Inmobiliarias en Alicante, de la cual soy el administrador y gerente.

Un 'lavado de cara' crea una buena presentación

Jesús Martín
Formador Inmobiliario

☎ 677 655 100
@jesus@inmoup.es

IMPULSAMOS TUS RESULTADOS

Llama ahora, puedo ayudarte a mejorar a tus Agentes y tus beneficios.



www.inmoup.es



EVA HERNÁNDEZ RAMOS

Abogada y directora de Inex Inversiones. Experta en Transformación digital, Derecho en Supplychain y nuevos negocios. Cofundadora ciberhumanismo, escritora y docente de postgrados.

La gestión de la transformación VICA

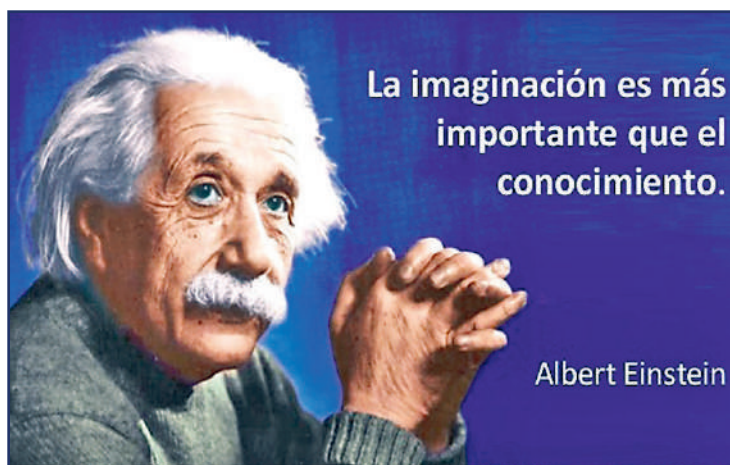
Estamos acostumbrados a escuchar el concepto ´disrupción`, pero sería mucho más conveniente utilizar otras palabras como volátil, incierta, cambiante y ambigua (VICA)

Como seres en constante evolución, vamos a analizar algunos factores de la transformación digital desde un prisma novedoso desde el que, quizás, vas a replantearte muchos conceptos.

En multitud de ocasiones, cuando un empresario me pregunta cuál es la mejor forma de gestionar la transformación digital o adaptarse al cambio, siempre les hago la misma pregunta: imagina que estás en el mar y cierra los ojos por un momento, ¿qué es lo que te impulsa a nadar?

Nos encontramos ante dos grandes y determinantes opciones: huir de un peligro, como puede ser el caso de ser perseguidos y atemorizados por la aparición de un tiburón o conseguir una medalla, reconocimiento, prestigio y lograr una meta.

En todos los escenarios disruptivos ha tenido lugar esta paradoja en el mundo de los negocios y es tan fácil como conocer



nuestras aspiraciones y horizontes en el ciclo de vida de nuestro core* (*objetivo).

Si nadamos para conseguir el premio, desarrollaremos nuevas estrategias para que nuestra empresa sea rentable, pero si nadamos para evitar un peligro adoptamos una actitud reactiva ante un elemento que pondría en peligro nuestra existencia.

Evolución humana

Conozcamos un poco más cerca a que se refieren exactamente cuando hablan de ´transformación disruptiva`, ´disrupción de las nuevas tecnologías` o “disrupción, disrupción”.

En primer lugar, estamos acostumbrados a escuchar el

concepto ´disrupción`, pero sería mucho más conveniente utilizar otras palabras o acrónimos más evolucionados como ´Transformación VICA` o lo que es lo mismo: volátil, incierta, cambiante y ambigua.

El ser humano se encamina siempre a evolucionar, según marca la teoría de la ´Evolución de las Especies de Darwin`, hacia adelante y siempre hacia procesos y herramientas que le abastezcan de una mayor simplicidad, rapidez e inmediatez en la adquisición de lo que desea adquirir, producir o consumir.

El tiburón realiza el papel de meteorito, el coche a motor que cambió en poco más de una década el perfil de la ciudad de

Nueva York fue otro meteorito para el negocio de los coches a caballo.

No nos pre-ocupemos por la irrupción de nuevos modelos como Airbnb, Amazon y su ´one click`, Domino´s pizza y su ´zero click`, Spotify, Gopro, Uber, Ula-box y un largo etcétera. Ocupémonos, sigamos los patrones, adaptemos y cambiemos nuestra mente y lideremos el cambio. El cambio viene para quedarse y no implica crisis económica ni desaparición de empleos, sino creación de nuevos negocios y nuevos recursos. En definitiva, todo avanza según lo previsto, somos seres en evolución hacia lo simple, rápido y veloz.

Cambio de actitud

Es equivocado pensar que la Transformación Digital consiste en la aplicación de nuevas tecnologías para ´digitalizarnos` o adaptar nuestros negocios al cambio. Lo primero y esencial es el cambio de mentalidad. Estructuras flexibles, valorización de la innovación y las mentes creativas, trabajo por procesos y no por departamentos, y una buena apertura al cambio, harán que seamos meteoritos y no nadadores huyendo del tiburón.

Una frase para la reflexión: Tan importante es adaptarse al nuevo crecimiento tecnológico y usar formas de inteligencia arti-

ficial, como modificar la mentalidad y modelo de negocio.

Utilizar la mente

Hemos sido espectadores de la caída y quiebra de grandes compañías, empresas que facturaban miles de millones de dólares en cada ejercicio contable y tuvieron en sus manos los elementos tecnológicos para la adaptación al cambio sin ser estos aprovechados, y en ocasiones tampoco vistos o tenidos en consideración.

¿Os acordáis de Kodak? Sumida en concurso de acreedores en 2012 tras la irrupción de los smartphones. Y también conocéis Gopro, ¿verdad? Un producto revolucionario que ha desbancado el uso de smartphones en el ámbito deportivo.

Kodak (Eastman Kodak Company) disponía de la tecnología necesaria para adaptarse al cambio. El fundador de Gopro, un surfista brillante, creó su primer prototipo con una cámara Kodak y un artilugio para fijarlo a su muñeca.

Posiblemente, si le preguntáramos a Nick Woodman -fundador de Gopro- qué le impulsa a nadar, nos habría contestado: “Matar al tiburón y llevarlo a la orilla para que me dieran un premio”, et volíà: Primera regla para el cambio: utilizar nuestra brillante mente humana.

Adaptemos y cambiemos nuestra mente y lideremos el cambio

Ya está AQUÍ el corto más emotivo de estas navidades

CARTA A LA NAVIDAD

Descúbelo en las webs y rr.ss. de AQUÍ

Dirigida por
Eva Hernández Ramos

YouTube f LinkedIn

¿Sabías que...

la famosa frase “si no queda satisfecho, le devolvemos su dinero” es una obligación legal?

Pues sí, se corresponde al derecho de desistimiento que tiene todo consumidor ante un producto que ha adquirido en tienda on line o por medios electrónicos, según establece la Ley de Servicios de la Sociedad de la Información (más conocida como LSSI). Esto significa que el consumidor tiene derecho a cancelar (rescindir) el contrato y devolver el producto sin motivo alguno, durante el plazo de 14 días naturales desde el día de la compra o desde el día de entrega del último producto (si son entregados por separado).

Para ello, el empresario debe cumplir unos requisitos de información al consumidor en sus avisos legales y condiciones generales. En caso de que no lo haga o falte alguno de ellos, el plazo de devolución sin justificación se extiende a doce meses + 14 días para ejercitarlo, desde la compra o formalización de acuerdos preliminares.

El vendedor deberá devolver las cantidades que ya se han abonado sin retención de gastos.

AQUÍ en **A**licante
AQUÍ en la **V**ega **B**aja
AQUÍ en **T**orrevieja
AQUÍ en **C**ox

AQUÍ en **E**lche
AQUÍ en **S**anta **P**ola
AQUÍ en **C**revillent
AQUÍ en **O**rihuela

AQUÍ

Medios de Comunicación

*Si el 2017 fue intenso el 2018 puede ser impresionante.
Tú decides si aprovecharlo o dejarlo pasar
Feliz año nuevo.*



www.aquimediosdecomunicacion.com

ENTREVISTA > Ángeles Navarro Romero / Dietista (Beas del Segura -Jaén- 16-septiembre-1969)

Con una alimentación saludable y buenos hábitos de vida se pueden prevenir y paliar muchas enfermedades

Una vez que finalicen estas fechas navideñas y de fin de año habremos engordado, de media, entre dos y cuatro kilos, y llegarán los remordimientos y las buenas intenciones

MANUELA GUILBERT

La Navidad puede dejar a su paso no solo alegrías y buenos recuerdos, sino el disgusto de comprobar que hemos cogido peso con tanta comilona. En la mayoría de los casos de dos a cuatro kilos de promedio. Esto se debe a que no sólo comemos en exceso los días puntuales de la Navidad, sino que ya comenzamos un mes antes a celebrar la festividad con cenas de amigos, trabajo y pequeños picoteos, además de disminuir nuestra actividad física a diario.

Las fiestas, comidas de empresa y reuniones de amigos y familiares nos hacen comer más de la cuenta y sentirnos con remordimientos por no haber controlado más los riesgos de la Navidad.

Uno de los propósitos comunes que nos ponemos como meta cuando empieza el año es perder peso y llevar una vida más saludable. Son fechas en las que nos sentimos dispuestos a cambiar nuestro estilo de vida y mejorar nuestros hábitos.

Ahora hay una búsqueda de información sobre la alimentación, nos fijamos en etiquetados con los ingredientes, que sean ecológicos, los productos light, los desnatados... La industria ya se encarga de desviarnos de lo esencial, que es la simplicidad. Debemos saber que lo fácil lo estamos haciendo difícil y que realmente lo que deberíamos comprar o tener en nuestra casa son alimentos de verdad, sin etiquetas. Realizando ejercicio, no fumando, disminuyendo el alcohol y tendiendo hacia la vida una actitud positiva, ya estaremos dando un paso muy grande y no tardaremos mucho en ver los resultados de manera física y mental.

¿Qué consejos da a sus pacientes cuando quieren perder algo de peso y llevar una vida más sana?

Si hablamos de ese peso que después de la Navidad se ha cogido y la persona estaba en un normopeso, sencillamente sería eliminar de su despensa productos procesados, ultraprocesados, dulces navideños, etc. y en su



El agua debe estar presente a diario y será la bebida por excelencia

día a día basar su alimentación en verduras, hortalizas, frutas, legumbres, grasas saludables (frutos secos y aceite de oliva virgen extra), cereales integrales, huevos, carne magra y pescado de buena calidad.

A todo esto, hay que añadir la actividad física a diario, que será dependiendo del estado de salud y edad. Desde caminar, bicicleta, bailar, nadar, correr, senderismo, etc. No es necesario mucho más para volver a tu peso habitual después de la Navidad.

Si existe un exceso de peso, que se ha ido incrementando a lo largo de nuestra vida y no conseguimos llegar a nuestro objetivo, debemos ponernos en manos de un profesional de la nutrición para conseguir no sólo alcan-

«La mujer generalmente tiene más preferencia por los sabores dulces»

zarlo, sino mantenernos en ese peso adecuado siempre.

¿Por regla general quién es más goloso, el hombre o la mujer?

La mujer generalmente tiene más preferencia por los sabores dulces. Hay estudios que señalan que la mayor ingesta de alimentos ricos en hidratos de carbono de absorción rápida y azúcares simples tienen correlación con la intensidad de los síntomas del síndrome premenstrual.

En este periodo hay un descenso de estrógenos y progesterona, además influye en el descenso de uno de los neurotransmisores cerebrales, la serotonina. Al descender ésta, sentimos cambios de humor, inestabilidad emocional e irrita-

«No es lo mismo bajar de peso que bajar de grasa»

bilidad. Con lo cual se buscará la manera de compensar de manera rápida algo que nos haga sentir bien y el dulce cumple esa función.

¿Cuál es el trabajo de un Dietista?

El dietista es un trabajador sanitario cualificado para aconsejar una buena alimentación, tanto en colectivos como de forma individual, planificando menús, dietas especiales, responsable en empresas de catering, educador nutricional o técnico en higiene de alimentos.

Un dietista nunca podrá diagnosticar una patología, siempre lo derivará al médico especialista y seguirá sus indicaciones, realizando un trabajo multidisciplinar según el caso. Podemos trabajar en hospitales o centros

«Con comida procesadas tus papilas gustativas se acostumbran a ese umbral de sabor elevado, encontrando luego insípidos ciertos alimentos necesarios y saludables»

de salud, pero esto por desgracia en España no ocurre. El Sistema Nacional de Salud no contempla al dietista, cosa que se entiende muy poco con la alta tasa de prevalencia que tenemos, tanto en obesidad y sobrepeso infantil como en adultos.

Hoy día necesitamos más que nunca una política que promueva buenos hábitos de salud y de alimentación desde bien pequeños, para contrarrestar esta epidemia, que no sólo no conseguimos frenar, sino que, según los datos, no para de crecer.

¿Qué peligros entraña hacer dieta sin control profesional?

Si hacemos restricciones en nuestra dieta de manera no controlada, puedes estar eliminando alimentos en tu día a día que tengan mucho valor nutricional o realices una ingesta muy baja a tus necesidades, y las repercusiones pueden ser graves. El cansancio o la apatía son los primeros síntomas que se suelen detectar.

No es lo mismo bajar de peso que bajar de grasa; la masa muscular pesa más que la grasa y esto sólo se sabe cuando hacemos un estudio de antropometría o estudio de composición corporal. Junto con el estudio antropométrico se realiza su historia clínica y dietética. Es así como podemos valorar el estado nutricional, aconsejándole siempre que se haga unos análisis pre-



La dieta saludable debe ser variada, constituida por diferentes tipos de alimentos, ya que no existe ningún alimento que, por sí mismo, aporte todos los nutrientes. Debe ser suficiente en energía y nutrientes, para mantener las funciones vitales y las actividades diarias, tanto físicas como intelectuales y debe estar adaptada a las necesidades fisiológicas (embarazo, lactancia, adolescencia, vejez, etc.). También debe ser equilibrada, respetando los porcentajes recomendados de los distintos nutrientes: hidratos de carbono o azúcares 50-60%, grasas 30-35% y proteínas 10-15%.

La alimentación es fundamental a la hora de vivir la vida de forma sana. La dieta saludable incluye verduras, frutas, granos integrales y productos lácteos sin grasa o bajos en grasa, pescado, mariscos, pollo o pavo, carnes sin grasa o con poca grasa, huevos, frijoles, semillas y nueces. Del mismo modo hay que evitar alimentos ricos en colesterol, sodio (sal) y azúcar adicional, grasas malas y alimentos fritos, entre otros. Debe estar presente 5 o 6 veces al día (desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y antes de ir a la cama). Las dietas no saludables y la inactividad física son dos de los principales factores de riesgo de hipertensión, hiperglucemia, hiperlipidemia, sobrepeso u obesidad y de las principales enfermedades crónicas, como las cardiovasculares, el cáncer o la diabetes.

Revista Ávila en Salud

vios antes de empezar un nuevo plan dietético.

Algo que nos preocupa mucho a los profesionales de la nutrición es la creencia de que hay que comer poco para bajar de peso y eso es algo muy erróneo, de hecho, las personas que siguen un plan dietético saludable comen la cantidad que necesitan y en ningún momento tienen que tener la sensación de hambre.

Si se hace una dieta muy hipocalórica, o desequilibrada, la sensación que tendrán es de frustración, cuando después de perder algo no consiguen alcanzar su objetivo. Esto pasa porque el metabolismo se adapta perfectamente a situaciones de escasez, modificando su gasto energético. Estamos codificados para aguantar épocas de hambre ya desde mucho tiempo atrás y el hecho de que estés comiendo poco hará que tus reservas aumenten en el momento que te des un buen atracón.

El veganismo en los últimos años, ¿es más tendencia que filosofía de vida?

Yo creo que más bien hay una confusión. Se han mezclado

varios conceptos que no tienen nada que ver y son: por un lado, el respeto hacia los seres vivos y, por otro lado, el pensar que no comiendo alimentos de origen animal te alimentas mejor o que así vas a perder más peso.

El veganismo es un estilo de vida en el que la persona está muy alineada con lo que dice y hace, es decir, desde el lugar donde vive, qué se pone de ropa, qué utiliza para su higiene diaria, qué compra y dónde, etc. Va mucho más allá de rechazar el consumo de todo producto animal. Sus motivos principales son ético, ambiental y dietético.

El problema que yo le encuentro es en el movimiento vegano más joven, que generalmente se preocupan menos de la nutrición y esto les puede perjudicar a su salud si no es consciente de sus necesidades. Principalmente la vit. B12, vit. D, omega 3, hierro y zinc, son las más deficitarias si no se suplementan algunas o prestan atención al grupo de alimentos que tienen que incorporar en su dieta a diario.

¿Se pueden prevenir o curar enfermedades a través de la alimentación?

Lo que sí se puede afirmar, y está científicamente demostrado, es que, llevando una alimentación saludable, ejercicio físico y estado de estrés controlado, se pueden prevenir y paliar muchas enfermedades.

Las últimas investigaciones sobre nuestras bacterias intestinales y su importancia a la hora de enfermar están dando muchos resultados. Se sabe que en poblados africanos cazador-recolector son más variadas que en lugares más industrializados

de occidente. El estudio muestra cómo en esos poblados no existen enfermedades como la diabetes, obesidad, hipertensión... todas ellas relacionadas con la alimentación. De aquí la importancia de los prebióticos y los probióticos que actualmente están en continua investigación.

También existen estudios que demuestran que siguiendo la dieta mediterránea se pueden prevenir enfermedades, especialmente las cardiovasculares.

¿Cuáles son los productos autóctonos que más influyen sobre nuestra salud?

Nuestra agricultura aquí es muy rica a nivel nutricional, por su alto contenido en antioxidantes, proteínas vegetales y ácidos grasos saludables. La principal es la de la granada mollar, el naranjo dulce, el limonero, el almendro, la avena, la palmera datilera y el olivar. Así como la alcachofa, el haba verde o la col brócoli.

En general todas las variedades en frutas y verduras son saludables, pero algo que hay que destacar y promover es el consumo de alimentos de cercanía; por un lado, mantener el ecosistema, siempre serán mejores los precios, y por otro contribuir a mantener nuestra agricultura a nivel económico.

¿Hay alimentos que enganchan?

Sí, esto es un hecho, y lo podemos experimentar muy fácilmente cuando comemos alimentos muy palatables, con mucho sabor, y que no podemos parar de comer. El ejemplo más claro es cuando comemos comidas procesadas, salsas, dulces, bollería industrial, etc. Está cargado

de exceso de grasa no saludable como azúcar, sal y aditivos que dan sabor y color, que darán todavía un aspecto más llamativo para la vista. Todo ello logrará que te enganches sin apenas darte cuenta.

El motivo es que tus papilas gustativas se acostumbrarán a ese umbral de sabor elevado y encontrarás insípida una pieza de fruta, verduras al vapor o un pescado a la plancha, afectando directamente al paladar de los más pequeños, que desde su temprana edad ya están tomando esos excesos y madurarán con la creencia de que estos sabores son los normales, siguiendo ese patrón durante toda su vida.

Es nuestra obligación, como adultos, enseñarles a llevar una buena educación nutricional y, por supuesto, dar ejemplo. Si ellos no lo ven en su entorno y la industria promueve la mala alimentación, a través de la publicidad, todos nuestros esfuerzos serán nulos.

¿Qué alimentos deben estar siempre presentes en nuestra alimentación?

Está claro que seguir la dieta mediterránea es una buena base.

Si la basamos en verduras, hortalizas, fruta, pescado, huevo, carne de calidad, limitando las carnes rojas y sus derivados, legumbres, frutos secos naturales, aceite de oliva virgen y granos integrales, será suficiente para tener todos los nutrientes que necesitamos.

Todo esto debe ir acompañado de actividad física y de hábitos no tóxicos, como fumar o beber alcohol. El agua debe estar

presente a diario y será la bebida por excelencia.

En general, y a juzgar por tu trabajo... ¿nos alimentamos bien en Alicante?

Se puede decir que hay muy buena voluntad, y cada vez somos más conscientes de que nuestra salud está condicionada por nuestros hábitos de consumo. Hemos perdido nuestras costumbres de comprar en el mercado y comprar productos frescos, cocinar a diario, comer en familia y todo esto se nota. Cada vez hay más problemas digestivos: intolerancias, inflamación, enfermedades del colon, etc.

Los sanitarios tenemos la obligación de difundir y dar información en cuanto a la repercusión de no tener unos buenos hábitos de consumo y estilo de vida saludable.

Por mi parte esa labor intento hacerla de la mejor manera que puedo y adaptarme a las circunstancias o dificultades que presente una persona para poder lograr su objetivo.

«Cuando empieza el año un propósito habitual es el de perder peso y llevar una vida más saludable»

«A los profesionales de la nutrición nos preocupa esa creencia de que hay que comer poco para bajar de peso, que es algo muy erróneo»

ENTREVISTA > Josep Bernabéu Mestre / Catedrático del 'Sabor Gastronómico' en la Universidad de Alicante (Pego -Alicante-, 9-febrero-1957)

Se puede ganar salud sin renunciar al placer de comer

Consideran que crear una cultura que ayude a mejorar la vida de las personas debe ser uno de los principales objetivos de un buen gastrónomo

MANUELA GUILABERT

Si las previsiones no fallan, el curso que viene comenzará en la Universidad de Alicante (UA) el grado en Gastronomía que desde hace varios años se viene reclamando. El primer paso se ha dado con la reciente puesta en marcha de la Cátedra del Sabor que dirige el catedrático Josep Bernabéu Mestre.

En toda España este grado se imparte en seis universidades, cuatro de ellas privadas: Mondragón en San Sebastián, CEU de Castellón, Católica de Murcia y Francisco de Vitoria de Madrid.

Los nuevos estudios nacen con la intención de formar al gastrónomo en todas las vertientes que incluye el sector en una profesión, según Bernabéu, con presente y futuro.

¿Qué salidas profesionales tiene esta cátedra y sobre todo el grado en Gastronomía que comienza el próximo curso?

A mí me parece que es una apuesta interesante y es el primer paso al grado en Gastronomía que se va a implantar desde el próximo curso en la Universidad de Alicante tras varios años gestándose. Desde que hace algunos años la gastronomía ha llegado a la universidad para convertirse en estudios superiores, a mí me parece que es una figura profesional con un futuro interesante que va a permitir, a quienes superen estos estudios, convertirse en un profesional que domine todos los factores que rodean a la gastronomía al margen de la cocina.

Un gastrónomo es, si lo comparamos con la medicina, un especialista en esta materia que engloba y coordina a todos los



«Se va a poder comparar su nivel con la prestigiosa 'Basque Culinary Center'»

actores y factores que existen en torno al mundo de la gastronomía. Por ejemplo, sus conocimientos en cocina y nutrición les van a permitir pensar en platos que al mismo tiempo sean equilibrados a nivel nutricional, en unos tiempos en los que afortunadamente cada vez pensamos más en cuidar de nuestra salud a través de la alimentación. Ganar salud sin renunciar al placer de comer, y crear una cultura que ayude a mejorar la vida de las personas.

¿Se va a poder comparar su nivel con la prestigiosa universidad de la Gastronomía del País Vasco, la Basque Culinary Center?

Yo creo que sí. Se ha hecho un gran esfuerzo en la elaboración y preparación del plan de estudios. Jugamos precisamente con la ventaja de poder evaluar lo que se ha hecho hasta ahora

en otras universidades que nos han precedido para no cometer errores.

Desde mi punto de vista personal, creo que es un plan de estudios muy equilibrado con un importante componente práctico que se ha elaborado escuchando a los protagonistas de la gastronomía. El grado de Gastronomía de la Universidad de Alicante ha hecho una apuesta fuerte por intentar responder a las necesidades que plantea tanto el presente como el futuro de este sector.

¿Habría que bajar un poco del pedestal a la alta cocina, volver a los orígenes y pensar en todo caso en una simbiosis entre ambos?

Pues yo creo que van por ahí los tiros. Muchos de los grandes chefs están mirando a la tradición e intentando que la innovación sea compatible con la recuperación y la puesta en valor de las tradiciones culinarias, y creo que es también muy importante lo que está ocurriendo con la denominada 'ecogastronomía'.

Es decir, una gastronomía acorde con los modelos de consumo de alimentos sostenibles, donde la calidad del producto es muy importante y prima el producto de proximidad y la estacionalidad, así como el trata-

miento que se le da tanto a plantas como a animales. Al final de lo que se trata es de tener una alimentación sana, equilibrada y respetuosa. En definitiva, es defender nuestra soberanía alimentaria reforzando nuestro sistema propio de producción. Las últimas tendencias en gastronomía desde luego van por ahí.

Es usted catedrático del Sabor. ¿Cuáles son sus sabores preferidos?

Sin duda el sabor de los platos de arroz. En esta tierra si hay algo que nos caracteriza es la capacidad para combinar el arroz con infinitud de productos, con una base de caldos e ingredientes y con una tradición que abre un mar de posibilidades a la hora de poder disfrutar de un buen arroz, con la técnica que nos caracteriza para lograrlo en nuestra provincia. Me gusta de pescado, de carne, de verduras, caldosos, secos... Me gustan todos y engloban para mí un mundo de sabores con los que disfrutar; comería arroz todos los días. De mi niñez recuerdo mi infancia en Pego y el sabor del arroz con costra que se hacía cuando nos íbamos al campo a comer en familia.

Por cierto, que dentro del marco de la cátedra del Sabor vamos a poner en marcha un máster en

«Muchos de los grandes chefs están intentando que la innovación sea compatible con la recuperación y la puesta en valor de las tradiciones culinarias»

Arroces, que impartirán los mejores maestros arroceros, para dar a conocer sus técnicas a nuestros alumnos. También quiero añadir que estamos recopilando materia para la creación de una biblioteca sobre la gastronomía en la comunidad valenciana.

Ya que hablamos de sabores. ¿Qué es para usted el nuevo sabor que han inventado los japoneses, el umami?

Cuando hablamos de gastronomía hay que tener siempre la mente abierta a cualquier novedad. En nuestra provincia hay mucha cocina vanguardista dispuesta a adaptar productos y sabores nuevos a sus platos, y que representan parte de la cultura gastronómica mediterránea.

A mí no me parece mal que desde otras culturas nos inviten a descubrir nuevos placeres para saborear, como el umami, pero siempre que lo hagamos desde nuestras costumbres, intentando aplicarlo también a nuestra cocina.

Por lo tanto, desde esa perspectiva que representa nuestra tradición alimentaria es como debemos encarar estas novedades.

¿Qué cómo alcanzamos ese sabor? Bueno, cuando disfrutas de un gran plato estas saboreando también un paisaje o un entorno, una cultura a la que representa esa cocina, es, más que un sabor, una sensación que se experimenta y que te traslada, algo que también puedes lograr comiendo un plato sencillo. De todas formas hay que entender a la cultura asiática para entender este concepto.

«Estamos recopilando materia para la creación de una biblioteca sobre la gastronomía en la comunidad valenciana»

Una atalaya que mira al Mediterráneo

La Torre del Moro es un emblema para la ciudad de Torrevieja y un mirador inigualable en todo el levante Mediterráneo

MARÍA LUISA CABALLERO

Una Atalaya al Mediterráneo, un ventanal sobre el que flotar sobre sus aguas y viajar varios cientos de años en el tiempo. Esto es la comúnmente llamada Torre del Moro, situada en el Cabo Cervera, que se eleva más de 40 metros sobre las costas de La Mata y Torrevieja.

Entramado defensivo medieval

Para entender el origen de este mirador, antaño fortaleza y lugar de vigilancia, hay que viajar hacia el siglo XIV, momento en el que Jaime II legitimó a los lugareños para poder utilizar una torre que sirviese como método de defensa para los ataques enemigos provenientes del mar. ¿La razón? El importante nudo comercial presente en la primitiva ciudad, que nacía en las cercanas salinas de la Mata.

La sal, un producto valiosísimo en la época, se embarcaba primero en las salinas de la Mata para ser llevada posteriormente a la cala Cornuda, un lugar conocido como 'Las eras de la sal'. La construcción de las torres debería representar un medio de defensa extraordinario que garantizase el comercio del producto con seguridad. Sin embargo, estas dos torres irían mucho más allá, y tal sería su importancia para la región que acabarían dando nombre a las dos localidades dónde se ubican: Torrelamata y Torrevieja.

La importancia de las torres, como elementos de vigía, no decaería durante los siglos posteriores, pues se trata de dos localizaciones excepcionales desde dónde podía controlarse toda la costa como una gran par-



Cartel informativo de zona declarada microrreserva de flora

La jacarilla cabeza de gato ha sido declarada especie protegida

te de la cuenca del Segura y del Vinalopó. Es por ello que jugarían papeles destacados en la lucha contra los piratas berberiscos, dónde formarían parte de una red de torres vigía hermanadas.

En la actualidad

Con el fin de la Edad Media y la bajada de nivel del espíritu bélico tan característico de los pueblos del Mediterráneo, la torre fue cayendo en desuso hasta

Las torres acabaron por dar nombre a Torrelamata y Torrevieja

encontrarse con una necesidad prioritaria de reforma durante la segunda mitad del siglo XX.

A día de hoy, podemos encontrar la torre rodeada por un precioso parque-mirador, dónde incluso hay una pequeña terraza en la que hacer una parada y disfrutar de la brisa marina mientras se disfruta de una tapa.

Al igual que para sus fundadores, el verdadero interés de la Torre del Moro sigue estando



La Torre del Moro se alza entre La Mata y Torrevieja

en sus espectaculares vistas. En dirección norte noroeste se puede ver Tabarca y hacia el sur el Mar Menor. Un balcón al mediterráneo único en todo el litoral levantino que permite disfrutar de unas vistas inigualables.

Pasado bélico, futuro ecológico

En la zona no sólo se encuentra el mirador de la torre. Desde el 2015 el ayuntamiento de Torrevieja ha trabajado para conseguir proteger las plantas que forman el ecosistema de la zona, entre las que destaca la *helianthemum caput-felis*, más comúnmente conocida como jarilla cabeza de gato.

Tras dos años de lucha, la conselleria de Medio Ambiente

ha reconocido las nueve hectáreas de la zona que cuentan con esta especie protegida como microrreserva de flora. Con esta actuación el ayuntamiento ha querido evidenciar que, a pesar de la constante presión urbanística que sufre la ciudad, se quieren tomar medidas para, paulatinamente, ir recuperando la antigua riqueza biológica de la zona.

No en vano la microrreserva implica, literalmente, que "queda prohibida cualquier actuación urbanística en la zona, tanto en la parte terrestre (paseos marítimos, urbanizaciones, etc.) como en la parte marítima (puertos deportivos, instalaciones de ocio marítimo, etc.) que afectara a las poblaciones de las especies mencionadas".

Marca la diferencia

FLYERS • FOLLETOS PLEGADOS
CARTAS MENÚ • CARPETAS
TACO DE NOTAS • TALONARIOS COPIA
PEGATINAS • CARTELES • REVISTAS
LIBRETAS • CARTAS • SOBRES
TARJETAS VISITA • PLANNINGS

BLOC DE NOTAS • AGENDAS
CALENDARIOS • DISPLAYS
ARCHIVADORES • FOLLETOS
PACKAGING • MUESTRARIOS
AGENDAS • CUBOS
CATÁLOGOS • LIBROS...

Escoge entre una gran variedad de acabados

TU IMPRENTA
DE CONFIANZA
GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA
www.juarezimpresores.com



Dolores: Un paraíso para los amantes de la naturaleza

La huerta cohesiona unos valores ambientales y urbanos, y El Hondo es una muestra de esto poniendo en valor la importancia de los Humedales y el turismo ornitológico



MARÍA LUISA CABALLERO

Si de algo puede presumir, y presume, Dolores es del valor de su huerta. De los parajes naturales sobre los que está asentado el municipio desde que su fundador, el cardenal Belluga, se propuso la ardua tarea de convertir un terreno yermo y pantanoso en una huerta fértil y prolífera.

Así creció Dolores, cuidando y trabajando las tierras de una huerta que es el resultado del trabajo de la mano del hombre y de la mujer. Por eso la tierra y los frutos que ofrece suponen un especial orgullo para sus habitantes y ha sido durante años la principal actividad económica y comercial que, sin duda, ha impulsado el desarrollo cultural y económico del municipio.

No es de extrañar, por tanto, que este orgullo por la vida de la huerta y por sus tradiciones, hayan sido del motivo que llevó a Dolores a dedicar un espacio único y especial desde el que poner en valor su tradición agrícola, ligada a sus inicios y a sus gentes y que además es la base en la que se ha asentado el desarrollo del municipio.

Museo de la huerta

Así, Dolores, en homenaje a esa huerta en torno a la que creció el municipio, ha dedicado un espacio único; una casa huertana que reproduce fielmente la forma de vida de sus habitantes en tiempos pasados. El museo de la Huerta trata de mostrar al visitante, lo más fielmente posible, como era una vivienda tradicional, de las que tantas había en estas tierras.

Se asienta sobre una superficie de 350 metros cuadrados, enclavada en el parque municipal de la avenida Alcalde José María Navarro, un espacio de 48.000 metros cuadrados. La vivienda, de una sola planta, está dividida en distintas dependencias. Consta de un recibidor, comedor, cocina, dormitorios y, por supuesto, un espacio dedica-



Rueda de prensa sobre la ruta ornitológica por la huerta de Dolores y el parque natural de El Hondo.

do a albergar los aperos y útiles necesarios para el trabajo en el campo.

En ella se exhiben objetos, fotografías y proyecciones que tratan de reproducir cómo era la vida de sus moradores entre estas paredes y los utensilios y enseres que se utilizaban más asiduamente para las tareas del campo. Además de las visitas organizadas por el ayuntamiento de Dolores para conocer el Museo en sí mismo, también sirve como sala de exposiciones donde albergar distintos eventos.

Pero al final... ¿Qué es una casa sin moradores? Un espacio muerto, yermo y sin vida.

Dolores ha sabido dar un nuevo uso al museo de la Huerta, dotándolo de vida. Esto se ha conseguido a través de la realización de rutas teatralizadas, impulsadas por la concejalía de

Cultura del ayuntamiento de Dolores.

Rutas teatralizadas

La ruta nocturna teatralizada, ruta del Cardenal, realiza un recorrido por los lugares más característicos del municipio, de la mano de sus personajes más ilustres. Actores profesionales y

amateur relatan la historia del municipio ataviados de señores y criados de época. Historias no exentas, en algunos casos, de leyendas, con personajes a veces reales y otras no tanto, pero siempre ligados a las costumbres y tradiciones de Dolores.

Esta ruta comienza su recorrido en el museo de la Huerta,

Las rutas teatralizadas cuentan la historia de Dolores mediante el teatro

dónde varios actores, profesionales y del grupo de teatro Belluga de Dolores, representan escenas cotidianas de los habitantes de una casa de la huerta; señores y criados que van relatando la historia del municipio. Así, de una manera divertida y amena, se da a conocer a los vecinos del pueblo la historia, cultura, tradiciones y arquitectura. Y el museo de la Huerta se convierte en una casa llena de vida.

Posteriormente, los actores y los espectadores se trasladan por varias calles del municipio, dónde tienen lugar más escenificaciones de lo que pudo haber sido una secuencia de la vida real hace unos años. Las explicaciones se dan mediante anécdotas, como la discusión por un melón o cualquier otro producto típico de la huerta.

Finalmente se llega a la plaza Cardenal Belluga y a la iglesia de Ntra. Sra. de los Dolores. En la estatua del Cardenal les espera éste, que ahora guiará al grupo durante la visita a la Iglesia, al tiempo que relata las vivencias



Paraie de El Hondo.

La huerta impulsó el desarrollo cultural y económico de Dolores

El Museo de la Huerta reproduce la vida de los agricultores

propias y la relación que tiene con los orígenes del municipio. La ruta termina con una visita opcional a la sacristía y a la torre del campanario, dónde se puede acceder a ver la maquinaria anti-gua de reloj y las campanas.

Historias de amor, de celos, de piques entre vecinos, que nos hablan de los productos típicos de la zona, como el melón de carrizales, y que sin duda ayudan a comprender mejor la vida de sus antepasados que cualquier libro de historia.

El misterio de Lord Brontë

Uno de los personajes más conocidos, mitad leyenda, mitad realidad, es sin duda el que forma parte de una obra teatral que cada año, el 11 de noviembre, se representa en el museo de la Huerta. La obra, representada por el grupo artístico Studio de Artes Escénicas, propone un Cluedo; un juego de misterio y asesinatos, dónde el público tiene un papel destacado.

Se trata de una actividad muy interactiva, que cuenta con la participación del público que tendrá un papel destacado como detectives y será el que finalmente tendrá que descubrir quién es el asesino.

La obra se hace eco de una leyenda en la que está involucrado un personaje llamado Lord Bontë Doyle, que era el primo de Sir Arthur Conan Doyle, este último escritor que creó la figura de Sherlock Holmes. Pues bien, Lord Bontë Doyle, cansado de la fría Inglaterra, escogió la Villa de Dolores para instalar su residencia. Del ilustre personaje dicen que todavía se conservan algunos muebles que le pertenecieron, y que se encuentran en su mansión. Sin duda un mobiliario de gran valor, dado que se dedicaba a la profesión de anticuario, aunque dicen las malas lenguas que su fortuna se debió a que tenía empresas de exportación y otros negocios.

Como a todos los burgueses de la época, le gustaba celebrar grandes eventos. Seguramente, fue esto lo que le impulsó a venir a nuestras tierras, el poder organizar estas fiestas durante todo el año, gozando de un excelente clima. Cada 11 de noviembre se preparaba un gran evento con motivo del cumpleaños del Lord. Para esta ocasión especial Lord Brontë invitaba a nobles y aristócratas de la zona, pero también



Grupo de teatro "Artes Escénicas" representando Lord Brontë en el museo de la Huerta.

El turismo ornitológico trata de la observación de las aves

a los vecinos del pueblo de Dolores. Todo aquel que quería asistir simplemente debía acercarse al ayuntamiento del pueblo y solicitar una reserva, ya que las plazas eran limitadas.

Verdad o leyenda, lo cierto es que, a través de este personaje tan peculiar, los vecinos de Dolores se adentran en el mundo del arte, la cultura y el teatro; visitan el museo de la Huerta y sus alrededores y conocen un poco más de la cultura, tradición e idiosincrasia de este pueblo y de sus gentes.

El Hondo

Una de las riquezas naturales de Dolores está en el privilegiado enclave de El Hondo. Una zona que fue declarada por la Generalitat Valenciana como Paraje Natural, y más tarde como Parque Natural. Un humedal protegido y clasificado por la directiva europea como Zona de Especial Protección de Aves (ZEPA), por la gran cantidad y variedad de estos animales que se asientan en la zona. Y, además, está amparado por el Convenio Internacional RAMSAR, que protege las zonas de humedales. Un tesoro que no siempre se ha sabido valorar en su justa medida.

En el pasado año 2017, que ha sido el Año Internacional del Turismo Sostenible, declarado por la ONU, ha tomado especial impulso las medidas de las administraciones públicas de apostar por un tipo de turismo cuidadoso

con el medio ambiente, respetando el entorno, y por supuesto sostenible en el tiempo. Y una clase de turismo que precisamente está en auge: el turismo ornitológico. Poco arraigado en España hasta hace poco, pero que los residentes de otros países europeos practican desde hace años.

En el territorio, en una parte de El Hondo, viven gran variedad de aves que se pueden observar en este entorno, y que lo convierten en una zona especialmente atractiva para los amantes de la ornitología. Y está adquiriendo un nuevo impulso que pone en valor la importancia de proteger estas especies, ya que algunas de ellas están en peligro de extinción.

Turismo ornitológico

La Organización Mundial del Turismo define el turismo ornitológico como el turismo que se alimenta de la observación de aves o aviturismo. En España hay más de 600 Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA) y aquí, en Dolores, los alicantinos contamos con el privilegio de una de ellas. Esto nos obliga a hacer una

reflexión y posar la mirada en la enorme suerte que tenemos.

Desde el ayuntamiento de Dolores nos comentan: "estamos trabajando para impulsar este otro Mediterráneo, el rural, del que forma parte nuestro pueblo y nuestro entorno. Una zona asentada sobre un terreno llano, que invita a realizar paseos en bicicleta, mientras se disfruta del paisaje. Es importante que los ciudadanos conozcan y valoren la riqueza de nuestra tierra y esto se consigue haciendo pedagogía por asociar la riqueza ambiental con la riqueza de la huerta".

El turismo ornitológico va calando día a día entre los ciudadanos de aquí, debido a un mayor conocimiento de la zona, en la que cada vez se puede ver a más gente local con prismáticos y telescopios, descubriendo una riqueza de la que tenemos la fortuna de formar parte. Miles de personas eligen cada año, desde toda Europa, el destino de España para observar especies de aves que en otros lugares escasean, la cerceta pardilla y la malvasía cabeciblanca son dos de ellas.

Las rutas guiadas descubren el patrimonio ambiental a través de expertos

Rutas guiadas

Desde el ayuntamiento de Dolores se ha impulsado una serie de visitas guiadas al parque natural de El Hondo. La ruta ornitológica está dirigida por personal especializado, lo que permite descubrir este excepcional patrimonio ambiental a través de las aves, ayudados por una mirada experta. Poder observar de cerca la gran variedad de hábitats que existen en estos parajes, incluso con algunas especies protegidas, es una experiencia inolvidable, recomendada para todos los públicos.

La importancia de la huerta reside en que distingue y cohesionan unos valores ambientales y urbanos, y El Hondo es una muestra de esto, donde además se puede ver algún ave rapaz en un ambiente relajado.

Por último desde el ayuntamiento de Dolores lanzan este mensaje: "Invitamos a nuestros vecinos y vecinas, a personas de poblaciones cercanas y aquellos que vengan de otros países atraídos por la riqueza ambiental de España, a que vengan a visitarnos."

Para nosotros es toda una experiencia mostrar aquellos espacios naturales de nuestro territorio, adentrándonos en actividades para las que solo hace falta unos prismáticos y muchas ganas de descubrir el maravilloso mundo de las aves. Disfrutar observándolas, fotografiándolas y agudizando el oído para percibir sonidos que nunca hemos escuchado".



Interior del museo de La Huerta.

El Hondo es un parque natural protegido como ZEPA

Una nueva esperanza para los animales sin hogar

Las asociaciones animalistas intentan cubrir muchas de las necesidades que los ayuntamientos no siempre garantizan

DAVID RUBIO

Cerca de 200 animales duermen todas las noches en cada uno de los tres albergues que la organización 'Asoka el Grande' gestiona en Alicante, Orihuela y Castalla. Son sobre todo perros y gatos que han sido abandonados por sus dueños, por lo que necesitan un lugar donde sobrevivir.

"La mayoría nos llegan enfermos o heridos. Prácticamente todas las semanas entra alguno. Aquí no sacrificamos a nadie, intentamos que todos puedan recuperarse y darles una existencia digna", nos comenta Pilar Esteva, presidenta de la asociación.

En Asoka son muy críticos con la protectora municipal ubicada en Bacarot, que actualmente acoge animales de Alicante, Elche, Santa Pola, San Juan, San Vicente, El Campello y Mutxamel.

"No nos gusta nada como son tratados en Bacarot. Están en muy malas condiciones, ni siquiera separan a los enfermos de los sanos. Parece más bien una perrera. Ya hemos presentado cinco denuncias" señala Pilar. Por esto, en el año 2000 se decidieron por abrir su propio albergue, situado cerca de Fontcalent.

Animales donados

Algunas mascotas son donadas voluntariamente por sus mismos propietarios. "Recibimos muchas de personas mayores, que se trasladan a un geriátrico y allí no les dejan tenerlos", nos comenta Pilar.

Estos animales suelen estar perfectamente sanos, aunque echan mucho de menos a sus antiguos dueños. "Cuando podemos, les llevamos de visita al asilo para que se reencuentren de vez en cuando. Es muy importante tanto para las mascotas como las personas".

Actualmente también acogen una cantidad importante de cerdos vietnamitas. Hace unos años se pusieron de moda como mascotas, sobre todo por su reducido tamaño. Sin embargo, muchos dueños dejan de quererlos cuando crecen.

Animales abandonados

Mucho más triste es el caso de los animales que son directamente abandonados. A veces los dueños les sueltan en la calle. En otras ocasiones son dejados en carreteras o incluso se quedan encerrados en los pisos durante muchos días.



Enfermería del albergue Asoka | David Rubio

El procedimiento habitual es ponerlos a todos en cuarentena preventiva, ya que la mayoría suelen estar enfermos. Sus cuerpos no están acostumbrados al frío y la dureza de la calle, o llevan tiempo sin comer. También es usual que estén heridos, ya sea porque han sido atropellados por vehículos, alguna pelea, han sufrido maltratos, etc.

Hay algunos que son reacios a interactuar con seres humanos o incluso pueden ser peligrosos. El trabajo de los voluntarios es intentar recuperarlos, tanto física como psicológicamente, para la vida y la sociedad.

Voluntarios y acogidas

En estos casos tan delicados, la labor de los voluntarios es esencial. A base de atenciones médicas, cuidados y cariño, progresivamente van logrando que los animales puedan volver a in-

teractuar con normalidad.

"No nos gusta sacrificar a nadie, incluso ayudamos a aquellos que se han quedado ciegos o cojos, para habituarlos a su nueva condición" dice Pilar Esteva.

El objetivo siempre es buscarles una adopción. A veces una buena opción provisional son las casas de acogida. "Muchas personas quieren tener mascotas pero no se lo pueden permitir económicamente. Con las acogidas se pueden llevar un animal a casa durante unos meses o indefinidamente, y nosotros les pagamos la comida y demás facturas".

Los cerdos vietnamitas están de moda como mascotas, pero muchos dueños se des hacen de ellos cuando crecen

En la Vega Baja muchos perros y caballos son abandonados cuando dejan de ser útiles para la agricultura

Vega Baja

Desde hace cinco años Asoka también gestiona el albergue municipal de Orihuela. "La situación en la Vega Baja es especialmente crítica para los perros y caballos. Muchos agricultores los usan como un simple instrumento para el campo. Cuando ya no les sirven, les tiran en medio de ninguna parte. Incluso nos los encontramos ahogados en las acequias", denuncia Pilar Esteva.

Hace unos meses estuvieron a punto de perder el centro oriolano, pues una sociedad de construcción se presentó también al concurso municipal.

"No nos gusta que las empresas gestionen los albergues. Ellos solo quieren tener beneficios y hacer negocio. No les importa sacrificar a animales enfermos" comenta Pilar.

Finalmente Asoka logró ganar la licitación, aunque dentro de dos años volverá a salir a concurso. "Es difícil competir contra las empresas, tienen mucha más solvencia económica que las asociaciones animalistas".

Donaciones

Prácticamente en todas las localidades de cierto tamaño de la provincia de Alicante tienen su propia asociación protectora de animales. Solo en la capital hay más de una docena. Se financian de las cuotas voluntarias de sus socios, donaciones puntuales de particulares y de organizar eventos de toda índole.

Por ejemplo, todos los domingos se organiza un rastro animalista en la Explanada que está abierto por la mañana y por la tarde.

«No hay porque sacrificar animales. Se puede ayudar incluso a los que están enfermos, cojos o ciegos para que tengan una vida mejor»

P. Esteva (Asoka)



Familia busca adoptar un nuevo perro



Refugio de los gatos enfermos de SIDA (VIF)

ENTREVISTA > Antonio J. Verdú Jover / Director de la Cátedra Iberoamericana de Industrias Culturales y Creativas (La Romana, 18-enero-1970)

«La industria cultural tiene un potencial enorme, merece que la pongamos en primera línea»

La UMH impulsa una nueva cátedra para emprender proyectos creativos desde Orihuela y hacia toda América Latina

DAVID RUBIO

Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Granada, Antonio Verdú se ha dedicado en su vida profesional a investigar la capacidad de adaptación de las empresas a los cambios del entorno.

Desde 2002 trabaja en la Universidad Miguel Hernández (UMH) y actualmente es decano de la Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas en Orihuela. Ahora se embarca en la creación de una nueva Cátedra para potenciar las industrias creativas y culturales, tanto en España como América Latina.

¿Cómo surge esta idea?

A raíz de la candidatura de Orihuela para que sea reconocida ciudad literaria y creativa por la UNESCO. Un proyecto ilusionante que encabezó el periodista Juan José Sánchez Balaguer, que fue director de la Fundación Cultural Miguel Hernández y ac-

tualmente es miembro de su Patronato.

Desde la Facultad de Salesas hemos querido colaborar en este propósito desde el principio, así que comenzamos a recopilar el cuantioso legado literario y de industria cultural que hay en la ciudad.

¿Hay buenas expectativas para que Orihuela consiga este importante reconocimiento?

Si. En 2017 ya lo intentamos, y creo que la clave es seguir insistiendo.

Es evidente que Orihuela merece este honor, tiene un patrimonio enorme. Uno de los propósitos de esta nueva Cátedra es apoyar esta candidatura para 2018.

Entonces, ¿por qué la Cátedra también abarca Latinoamérica?

Realmente la idea original era fomentar la industria creativa solo en nuestra zona. Sin embargo, el escritor argentino Alejandro Roemmers nos convenció para ampliarla también a su país y continente.

Queremos establecer una red para enlazar todas las instituciones iberoamericanas que están activas en este tema. Ahora mismo solo están conectadas por países o regiones, pero no hay ninguna que englobe todas las industrias de este tipo en el idioma español.



«Desde las administraciones se hace poco para fomentar emprendimientos en este sector»

dos a la cultura. Es una motivación para trabajar con ellos.

Queremos aprender unos de otros, y apoyarnos. Pretendemos que la Cátedra sirva de foro para aunar todas las iniciativas que se están haciendo en Iberoamérica y España. Poner en contacto a emprendedores, investigadores y proyectos que ya están funcionando.

Algún ejemplo de industria cultural creativa que te llame especialmente la atención en España o Latinoamérica.

Entre otras, existen interesantes experiencias como Las Cigarreras en Alicante, Factoría Cultural (en el Centro Cultural Matadero de Madrid), el centro de economía creativa Las Armas (Zaragoza) o Programas Comunidades Creativas y de Estímulos para la Cultura (en Bogotá).

¿Es fácil emprender en proyectos culturales en España?

Hay un movimiento importante, es una industria con mucho potencial. Sin embargo, creo que se puede hacer mucho más. No siempre los emprendedores tienen las oportunidades que merecen. Desde las administraciones hay algunas acciones para fomentar el emprendimiento en general, pero prácticamente nada en cuanto a proyectos específicamente culturales y creativos.

Creo que no siempre se le da la importancia que merece. Además, ahora el mundo digital multiplica las posibilidades de elaborar proyectos y nosotros queremos ayudar a potenciar el emprendimiento cultural desde la transformación digital.

¿Es mejor la situación en Latinoamérica?

Depende del país y la región. Nos gusta mucho el ejemplo de Colombia. Allí tienen en marcha muchos proyectos sociales liga-

LaVila
MUEBLES & DECORACIÓN

Amueblar no es vender muebles

www.lavilamuebles.com

Nordic Style
por sólo **19€**

Medida: Ø80 cm
También disponible 130x80 cm **69€**

y para los más atrevidos...

Patchwork
47€ **59€** **99€**

Chaiselongue con 2 puffs
Tapizados disponibles
por sólo **299€**

Colchones Viscoelásticos EXTRAORDINARIA CALIDAD
por sólo

90x190 cm	119€
105x190 cm	129€
135x190 cm	179€
150x190 cm	199€

UNIDADES LIMITADAS
Made in Spain.

Ctra. Almoradí, 9. DOLORES (Alicante) 965 726 176

Síguenos

ENTREVISTA > Dúo Somaris / Música y poesía en armonía

«La poesía indígena latinoamericana es un mundo apasionante por descubrir»

El Dúo Somaris llega desde Venezuela a España para importar un género poético-musical tan desconocido como fascinante

DAVID RUBIO

Ellos son Antonino Croce y Bárbara Bolívar. Toca la guitarra y la flauta travesera respectivamente. En su Venezuela natal se especializaron en interpretar musicalmente poesía indígena.

Por razones que no les gustaría que existieran, han dejado su patria atrás. Ahora están en España y lo conciben como una inmejorable oportunidad para dar a conocer este arte por nuestras tierras.

¿Cómo empezasteis en el mundo de la música?

Antonino Croce (A.) - Yo soy músico desde los 9 años. Estudié guitarra clásica en el Conservatorio de Caracas y luego pasé a trabajar en los hospitales. Tocábamos música tradicional venezolana a los niños enfermos. Aquí conocí a Bárbara y formamos el dúo.

Bárbara Bolívar (B.) - Yo comencé a estudiar música a los 11 años en mi pueblo. Más adelante me trasladé a Caracas para hacer la carrera de Educación Infantil, pero la música pudo más que el magisterio.

¿Cuándo surgió este dúo?

B. - A mí siempre me fascinó la poesía latinoamericana. Un día estábamos ensayando nuevas canciones para cantar en los hospitales, cuando se me ocurrió ponerme a recitar poesía mientras que Antonino tocaba la guitarra.

Nos dimos cuenta que quedaba muy bien, y desde entonces musicalizamos poesía típica venezolana y latinoamericana.

¿Y de dónde viene el nombre 'Somaris'?

B. - En homenaje al poeta venezolano Gustavo Pereira, quien se ha dedicado a estudiar la poesía indígena e inventó un género propio que se llama así.



¿En qué consiste la poesía indígena?

A. - Es un arte muy desconocido. La mayoría de las fuentes son más orales que escritas, y aún está poco investigado. Por ejemplo, los mayas ya hacían poesía acompañada de música y teatro como en la Antigua Grecia. Sin embargo esto apenas se sabe, ni siquiera en Sudamérica.

B. - Pereira descubrió que los indígenas latinoamericanos también tenían sus manifestaciones poéticas. El somaris, concretamente, suele ser obras muy breves de apenas 5 o 7 sílabas. Normalmente se enfocan en describir el presente, lo que está pasando en el momento. Casi como si fuera un tuit (risas).

Si os apasiona tanto la poesía nativa venezolana, entonces ¿por qué estáis en España?

A. - Yo creo que para el mundo entero no es un secreto la difícil situación que atraviesa Venezuela. A raíz de la crisis social, política y económica que estamos sufriendo allí, nos vimos obligados a marcharnos.

B. - Nadie quiere irse así de su país. Y menos cuando, incluso en medio de tanta crisis, encuentras un enorme talento como el que hay en Venezuela. Fue una decisión muy dura.

Desgraciadamente sois muchos los venezolanos que habéis tenido que emigrar en los últimos tiempos...

A. - Así es. Curiosamente he de decir que, incluso en estos tiempos tan malos para nuestro país, muchos artistas siguen

creando e inventando contra viento y marea.

Sin embargo, llega un momento en que la situación ya es insostenible y nos tenemos que marchar. Es muy triste, pero yo también quiero verlo como una oportunidad. Hasta ahora los venezolanos no habíamos tenido nunca que emigrar y por eso nuestra cultura no es muy conocida en el mundo como lo son la mexicana, italiana, española, etc.

Ahora espero que, por ejemplo, España se llene de restaurantes venezolanos y podáis descubrir nuestra gran gastronomía. Igual con la música.

«El lado positivo de la actual emigración masiva venezolana es que ahora nos vemos ante una gran oportunidad de enseñar al mundo nuestra cultura»
A. Croce

¿Qué tal habéis encontrado el panorama musical español?

A. - Me encanta la chispa y ganas de crear que hay en España. Ahora estamos aprendiendo incluso bulerías (risas).

B. - Realmente, el flamenco tiene ritmos similares a algunos géneros venezolanos. Por razones evidentes la música de Venezuela está muy influenciada por la española.

¿Qué proyectos tenéis actualmente?

A. - Muchos. Ahora ejercemos de profesores en la nueva escuela de música y canto EMYC Talent Academy de Elche.

También estamos preparando algunos conciertos. Próximamente vamos a participar en un ciclo benéfico en Las Clarisas de Elche donde interpretaremos estampas sonoras hispanas.



«Los mayas ya hacían recitales de poesía con música y teatro, como los griegos» A. Croce

«Muchos poemas indígenas son muy cortos y describen el presente. Casi como si fueran tuits» B. Bolívar

«Somaris es un género literario que inventó el poeta Gustavo Pereira, gran estudioso de la poesía nativa en América Latina» B. Bolívar

ENTREVISTA > Giulia y Laura Schwab / Bailarinas de hip-hop y modelos

«Somos hermanas e inseparables»

Saltaron a la fama en el programa 'Pequeños Gigantes' de Telecinco, donde inesperadamente alcanzaron el segundo puesto

DAVID RUBIO

El pasado 23 de noviembre sorprendieron con sus bailes a todos los asistentes en la gala presentación de 'Aquí en la Vega Baja' que se celebró en Cox.

Ellas son las hermanas Giulia y Laura, de 14 y 13 años respectivamente. Son originarias de Daya Nueva y actualmente residen en Almoradí. Su nombre ya suena fuerte en la televisión nacional.

¿Cuándo os vino la pasión por bailar?

Ya desde los 3 o 4 años hacíamos flamenco y ballet. Luego nos pasamos a los bailes de salón y deportivos. Actuábamos en festivales y eventos de nuestro pueblo.

Más adelante empezamos a hacer hip-hop, un género que ha evolucionado mucho en los últimos años.

¿De dónde viene el apellido Schwab?

Nuestro padre es alemán, y además nuestra madre es guineana. Ambos se conocieron en España. Nosotras siempre hemos vivido en la Vega Baja.

¿Cómo se os ocurrió presentaros al concurso de talentos infantiles 'Pequeños Gigantes'?

Fue idea de nuestra madre; al principio nos lo comentó como una broma (risas). No podíamos ni imaginar que pasaríamos un casting tan numeroso y menos que llegaríamos a la final.

Aunque nos hubiera gustado ganar, quedamos segundas y fue

«Nuestra madre nos propuso presentarnos a 'Pequeños Gigantes' como una broma. Luego va y quedamos segundas»

una experiencia fantástica para nosotras. Nos hizo conocidas a nivel nacional.

Aparte de nuestra gala de Cox, ¿en dónde soléis actuar habitualmente?

En la gala lo pasamos muy bien. Hicimos dos actuaciones de estilos diferentes, mezclando a su vez varios géneros del hip-hop.

Nos suelen llamar para eventos de estas características. También para comuniones y fiestas infantiles, ya que gustamos mucho a los niños. Además participamos en competiciones y festivales. Igualmente, acompañamos a cantantes en sus actuaciones.

También sois modelos adolescentes de fotografía y pasarela. ¿Podéis compaginar todo esto con los estudios?

La verdad es que sí. Intentamos programar los ensayos y las sesiones para los fines de semana. Hay que reconocer que hace un tiempo estuvimos un poco despistadas con este tema, pero ahora ya volvemos a sacar muy buenas notas. Casi todos notables y sobresalientes.

Giulia, tú incluso jugabas al voleibol...

Llegué a ser seleccionada para el equipo oficial de la provincia de Alicante, compitiendo a nivel autonómico y nacional. Pero



lo he tenido que dejar, no me daba tiempo para compaginarlo con el baile y los estudios.

¿Siempre bailáis juntas?

Siempre, somos inseparables. A veces nosotras dos solas y otras veces junto a un cuerpo

de baile más numeroso. Sin embargo, desde hace tiempo los profesores nos van notando que estamos cogiendo estilos diferentes. Incluso nosotras mismas nos damos cuenta.

Podremos seguir bailando

«Estamos compaginando bien el baile con los estudios, sacamos buenas notas. En el futuro queremos seguir estudiando»

juntas, pero si algún día somos profesoras es probable que tengamos que enseñar géneros distintos porque tenemos cualidades diferentes.

¿Os veis como profesoras en el futuro?

Sí. Nos encantaría enseñar. Por supuesto, nuestro sueño también es llegar a bailarinas profesionales y viajar por todo el mundo.

Mucha gente se piensa que lo máximo a lo que podemos aspirar los bailarines es a salir a actuar con cantantes, pero no siempre es así. Ahora se organizan muchas competiciones internacionales que dan gran prestigio y están muy bien pagadas. Por ejemplo, el español Alberto Blanco está triunfando en todo el mundo.

Eso sí, nosotras tenemos claro que queremos estudiar. Sacaremos siempre tiempo para el estudio.

¿Volveremos a veros en la tele pronto?

Sí. Vamos a salir en Got Talent, que se volverá a emitir en Telecinco. Será este 2018. Esta vez no saldremos solas, sino dentro de un grupo de baile más numeroso.

También estamos barajando ponernos un nombre artístico. En exclusiva, podemos adelantarnos que en principio será 'Black Guchi'.

«En 2018 volveremos a la televisión, al programa 'Got talent'»



..... Los
SÚPER ARROCES
..... de Pepe y Mati
.....



Cuando conozcas
a Pepe y Mati,
sabrás por qué
donde comen tres
comen tres mil

☎ 626 275 073 - 679 386 222
✉ info@superarroses.com

ENTREVISTA > Oriana Quintero / Cantante y profesora de la escuela EMYC Talent Academy

«Queremos que toda España conozca el talento musical que hay en Elche y Alicante»

La EMYC Talent Academy ofrece una manera diferente de aprender canto, piano, guitarra o flauta travesera. En el futuro ampliarán a más instrumentos

DAVID RUBIO

La sociedad entre la cantante venezolana Oriana Quintero y el maestro Manuel Ramos ya viene de largo. Recientemente lanzaron un disco dedicado a la memoria de Miguel Hernández. También han protagonizado algunos otros proyectos de dúo, voz con piano o violín, como una recopilación de boleros.

Ahora se han rodeado de más profesionales de la música para abrir una nueva escuela de música y canto en Elche. Se llama EMYC Talent Academy, y está ubicada en el número 12 de la calle Juan Carlos I.

¿Cómo surge la idea de abrir esta escuela?

Teníamos en mente abrir una escuela en Elche desde hará ya un par de años. Primero empezamos dando clases particulares en casas y hace unos dos meses nos lanzamos a abrir EMYC Talent Academy. El nombre viene de Escuela, Música y Canto.

¿Qué se puede aprender en EMYC?

De momento enseñamos canto, piano, guitarra y flauta travesera. Manuel y yo nos encargamos de las dos primeras ramas. Los prestigiosos músicos Bárbara Bolívar y Antonino Croce son los profesores de flauta y guitarra respectivamente. En el futuro queremos ampliar a más instrumentos, pero aún estamos empezando.

¿Cómo se enseña a los alumnos?

La idea es que aprendan divirtiéndose. Nos salimos un poco del manual del conservatorio. Hacemos una enseñanza moderna, adaptada al alumno. Muchos vienen pidiendo jazz, rock, música clásica, etc.

En cualquier caso, siempre se les da una formación integral.



Oriana Quintero y Manuel Ramos

Por ejemplo, si alguien viene de cero y quiere aprender a tocar la guitarra, se le enseña primero solfeo y a leer partituras. Nuestro estilo es enseñar de manera personalizada, ya que no todos los alumnos tienen el mismo nivel ni aprenden a la misma velocidad.

Aparte del aprendizaje, ¿qué pueden sacar los alumnos de esta escuela?

Pueden obtener títulos oficiales de la Royal Schools of Music, los famosos ABRSM, o del Trinity. Aunque esto no sea un conservatorio, se les ofrece igualmente la posibilidad de llevarse estos importantes reconocimientos oficiales.

Además, también tienen la oportunidad de actuar en televisión. Estamos en contacto continuo con algunos programas como La Voz Kids, que nos preguntan si tenemos chavales con

«Estamos en contacto con la 'La Voz Kids'. Nos preguntan constantemente si tenemos chavales con talento para los castings»

actitudes musicales para los castings. Queremos mostrar a toda España el talento que hay en Elche y en Alicante.

¿La Escuela es solo para niños?

También damos clases a adultos, de todas las edades.



Aprendiendo piano en EMYC

«Los alumnos pueden obtener importantes títulos oficiales de las Royal Schools of Music (ABRSM) o el Trinity»

Al margen de los castings, ¿pensáis montar algún evento propio para que actúen los alumnos?

Sí. Estamos organizando una presentación para este verano. No será la típica audición de final de curso, más bien queremos que sea como un show. La idea es que los alumnos se vean so-

«Nos gusta que los alumnos aprendan divirtiéndose. Nos salimos un poco del manual de los conservatorios»

bre un escenario, para que se acostumbren a actuar como auténticos profesionales.

Además, también les ofrecemos la oportunidad de que conozcan y utilicen un estudio de grabación. Si quieren triunfar en el mundo de la música deben habituarse a estos lugares.

Estamos en:

Avenida Maisonnave 7º
(03003) Alicante
Tlf 965 26 95 00
Fax 96 599 06 07

Calle Nuñez de Balboa, 114, 3º Of. 18
(28006) Madrid
Tlf 916 61 06 09
Fax 96 599 06 07

Síguenos



GRUPO HOB
asesores / abogados / consultores

“El primer paso para solucionar los problemas es el optimismo. Creer que se puede hacer algo es tener ya medio camino hecho”

Somos tu Asesoría fiscal, laboral y contable de confianza, no esperes más y llámanos.

ENTREVISTA > María Molina / Entrenadora del Xaloc Alacant Femenino (Alicante, 1985)

«Mi reto es continuar en el Xaloc muchos años y conseguir el ascenso a Primera División»

Achaca el buen inicio de temporada de su equipo al gran trabajo que han hecho desde el 15 de agosto

DANIEL RODRÍGUEZ

En su primera temporada en Segunda División, el Xaloc Alacant Femenino está sorprendiendo a propios y extraños por su gran comienzo de temporada. Copan los puestos altos de la clasificación, pero es algo que no sorprende a su entrenadora, María Molina, quien afirma tener los pies en el suelo y asegura que el objetivo esta temporada es la permanencia, aunque a largo plazo sí se trata de conseguir el ascenso a Primera División.

Su equipo ha arrancado la temporada siendo la revelación de este grupo de Segunda División. ¿Qué sensaciones tienen tras esta primera parte de la competición?

Las sensaciones son muy ilusionantes y positivas. Tenemos muchas ganas de seguir trabajando y de seguir haciéndolo igual de bien que hasta ahora.

¿Se esperaba este gran inicio de temporada que ha realizado su equipo?

Los resultados pueden llevarnos un poco a la sorpresa, pero si miramos un poco más atrás vemos que desde el 15 de agosto estamos entrenando a un nivel espectacular, que la gente que ha venido nueva está sumando mucho al equipo y que las que ya estaban la temporada pasada se están esforzando cada día por estar al nivel que exige esta nueva categoría. Si analizamos todos estos factores la sorpresa es menor, porque ves que después de todo el trabajo viene el resultado. Al final la recompensa es estar ahí arriba en la clasificación.

¿Cuál es el objetivo deportivo para esta temporada?

«El objetivo es mantener la categoría, es nuestra máxima prioridad, pero cuanto más arriba quedemos mejor»

«Sabemos que es muy difícil llenar el Pitiu Rochel, pero es una gozada jugar delante de nuestra afición»

El objetivo evidentemente es mantener la categoría; es nuestra máxima prioridad, y luego ya todo lo que venga detrás bienvenido sea. Cuanto más arriba quedemos en la clasificación mucho mejor, pero tenemos los pies en el suelo y lo primordial es conseguir la permanencia.

¿Cuál es la clave de este vestuario para haber conseguido arrancar la temporada de esta manera?

El trabajo diario y la ambición que muestran las jugadoras cada semana. Las ganas de superarse, de ser mejores, de competir cada día mejor son las armas de este equipo.

¿Ha sido fácil adaptarse a la categoría?

Parece que por los resultados todo sea más fácil, pero detrás hay mucho trabajo duro y mucho esfuerzo por parte de todo el equipo. Esperemos seguir en esta línea.

Fuera de casa han conseguido unos números muy buenos. ¿Se sienten más cómodas a domicilio que jugando en casa?

No es que sea más fácil jugar fuera de casa, pero quizás cuando jugamos a domicilio tenemos menos presión, no tenemos la sensación de tener que demostrar nada a nadie, simplemente jugar a fútbol sala sin miedos ni complejos, de ir a competir y a disfrutar, que es siempre lo que le digo a las jugadoras. Al final esto es nuestra pasión, es algo que nos encanta y tenemos que disfrutarlo.

Ha comentado antes que el objetivo es la permanencia, pero teniendo los puestos de ascenso tan cerca ¿se piensa dentro del



María Molina se dirige a su banquillo en el Pitiu Rochel | Xaloc Alacant

vestuario en un posible ascenso o eso queda muy lejos?

Hay otros equipos, como el Palau que quedó subcampeón el año pasado, el Eixample que es líder, y diría que el Teldeportivo, que son los equipos favoritos para ascender de categoría. Para nosotras creo que todavía no es el objetivo, aunque hayamos empezado tan bien la temporada.

¿Y a largo plazo se puede pensar en Primera División?

La idea del club es esa. Seguir creciendo, seguir mejorando y mirar hacia arriba. Claro que es un objetivo, pero no esta temporada.

Futbolísticamente, ¿qué es lo que más destacaría de su plantilla?

Tengo una plantilla muy completa. La media de edad es joven, pero hay jugadoras veteranas como Miriam que tiene mucha experiencia tanto en Primera como en Segunda División. Sandra, Rocío... jugadoras que están en la treintena, pero que nos aportan mucho. Y luego tenemos un equipo joven que viene pisando fuerte y que nos aporta esa frescura y esas ganas de competir, de mejorar, de esforzarse día a día. Digamos que tenemos ese equilibrio entre jugadoras más veteranas y con experiencia y las

nuevas que vienen pisando fuerte y que en definitiva son el futuro del equipo.

Como entrenadora, ¿qué es lo que las pide principalmente a sus jugadoras?

Que vayamos partido a partido. Las digo que piensen solo en el próximo rival, que no hagamos mucho caso a los números porque al final son solo eso, números, y no nos ayudan en nada e incluso nos pueden perjudicar por pensar que ya tenemos todo el trabajo hecho y que se baje la intensidad. Tenemos que centrarnos en entrenar al máximo para el partido de cada semana y no hay que fijarse en nada más.

¿Cómo sienta un parón como el de diciembre?

Este mes hubo parón por la selección española. Que sea tan tranquilo es algo que no me gusta mucho porque que haya tantos parones es complicado de gestionar. En enero nos quedan tres partidos de la primera vuelta y nos esperan enfrentamientos duros como contra el Torrent, que también es uno de los equipos importantes de la categoría y será un final de primera vuelta muy emocionante.

¿Cómo le gustaría que llegara el equipo al final de la primera vuelta?

No he hecho cálculos matemáticos para saber cuántos puntos nos hacen falta para conseguir la permanencia, pero si ganáramos la mitad de los partidos que quedan antes de acabar la primera vuelta estaría satisfecha. De esa manera, afrontaríamos la segunda vuelta con unas garantías de disfrutar, de no tener presión, de ver a dónde somos capaces de llegar.

¿Qué le está pareciendo la afición del Xaloc Alacant?

Me está sorprendiendo porque poco a poco notamos que vamos enganchando a más gente, nos siguen más por redes sociales, hay más cobertura y estamos muy ilusionadas y contentas. Al final nos gusta que venga gente a vernos; sabemos que es muy difícil llenar el Pitiu Rochel pero es una gozada jugar delante de nuestra afición y esperemos que de aquí a final de temporada la gente se vaya animando más a descubrir el fútbol sala femenino.

Personalmente, colgó las botas en 2015 para dedicarse a entrenar. ¿Con qué se queda de estos dos años?

Han sido dos años muy positivos. En el primero llegamos a la final por el ascenso y perdimos contra un equipo de Elche y el año pasado por fin lo conseguimos frente al Hércules, así que el balance es muy bueno y estoy muy contenta porque me encanta el fútbol sala. Tenía muy claro que cuando lo dejase iba a entrenar, porque es algo que me apasiona y que me aporta mucho, y además estoy en el club en el que quiero estar.

¿Echa de menos el sentirse futbolista?

Sobre todo, la primera temporada, que era cuando más lo eché de menos. Dejarlo fue complicado y siempre te apetece entrar en los partidos, en las posesiones o en los entrenamientos. Ahora mismo no lo echo de menos porque estoy muy a gusto entrenando.

¿Cuál es su sueño como entrenadora?

El reto que tengo es seguir en el Xaloc Alacant y conseguir el ascenso a Primera División.

Una cantera de renombre

El Jove Español de San Vicente, que cuenta con 23 equipos y casi 400 futbolistas, asegura su futuro con el fútbol base

DANIEL RODRÍGUEZ

El futuro está asegurado en el Jove Español de San Vicente. Casi 400 futbolistas repartidos en 23 equipos forman parte de la estructura del club sanvicentero, a los que se le suman el Jove Español B que milita en Segunda Regional y el primer equipo que compite en Regional Preferente y que está peleando esta temporada por ascender a Tercera División. Además, el Jove Español cuenta con una sección de fútbol playa y está trabajando para crear un equipo femenino para la próxima temporada.

Una base que es la razón de ser del club sanvicentero. Es la apuesta de la nueva directiva para que el club tenga asegurado su futuro deportivo a medio y largo plazo. El primer equipo cuenta con un 80% de futbolistas que proceden de la cantera y el objetivo es mantener esa filosofía en los próximos años. Además, en los últimos años se ha potenciado el jugador de San Vicente, aunque no cierran la puerta a jóvenes futbolistas de otras localidades.

“Estamos abiertos a que vengan chavales de toda la provincia sin ningún tipo de discriminación, pero sí que es cierto que al ser el club más representativo de San Vicente la mayoría de jugadores de aquí quieren jugar en el Jove, que es el equipo que lleva el escudo del pueblo en el pecho y es el club histórico de la localidad. Los chavales sueñan con llegar a jugar en el primer equipo. Contamos con un fútbol base muy numeroso y de mucha calidad. Tenemos algunos de los mejores equipos del fútbol alicantino en lo que a base se refiere”, cuenta Rafa Beviá, secretario general del club.

Presentación oficial

El Jove Español tiene 23 equipos, entre el fútbol 8 y el fútbol



Cantera del Jove Español en la Ciudad Deportiva de San Vicente.

11, en el que casi 400 jugadores de entre 5 y 18 años sueñan con representar al equipo de fútbol de la ciudad y con llegar al primer equipo. El club de San Vicente realizó la presentación pública de todos sus equipos en un acto festivo en el que todos los niños se sintieron protagonistas. “Fue una fiesta humilde, porque no tuvo muchos alardes de grandiosidad ya que somos un club modesto, pero la grandeza la pusieron los propios niños y fue impresionante verlos tan ilusionados. Vimos que las autoridades municipales están también ilusionadas con lo que es el Jove Español y con el fútbol base”, ha comentado Rafa Beviá.

Esta temporada, hay dos equipos que están destacando sobremano deportivamente hablando, el Alevín A y el Infantil C. Otra de las apuestas de esta directiva es que los propios jugadores del primer equipo, que han salido de la cantera, sean los técnicos del actual fútbol base del

club pudiendo enseñar a los más pequeños todos los secretos de esa progresión por la que pasa un futbolista.

“Estamos muy contentos. Tenemos que dar las gracias a los técnicos, a los coordinadores y sobre todo a los padres que apuestan por llevar a los niños al Jove Español, porque al final no hay que olvidarse de que los padres son los que están pendientes de los chavales y que al final se preocupan de llevarlos a los partidos y a los entrenamientos. Los chavales siempre tienen un comportamiento ejemplar, hemos hecho mucho hincapié en que no haya violencia en el fútbol cortando cualquier tipo de conducta fuera de lugar y solo tenemos palabras de agradecimiento para las familias”, argumenta el Secretario General del Jove Español.

Llegar al primer equipo

La realidad actual del fútbol semiprofesional hace que cada vez se apueste más por la base. “San Vicente siempre ha sido una ciudad futbolera y la verdad es que con tanto niño lo que nos aseguramos, conforme conocemos el actual fútbol en el que no se puede tirar de talonario, es el futuro deportivo del club. Al final predomina el fútbol base y de cantera. El fiel reflejo es el primer equipo, que cuenta con una gran parte de jugadores de San Vicente que han pasado por las diferentes categorías del club y que ahora están luchando por el ascenso, con uno de los presupuestos más bajos de la categoría. Sin embargo, tenemos esos canteranos que nos dan un salto de calidad”, comenta Beviá.

“Nosotros no queremos un club en el que cada año se fiche

*«San Vicente es una ciudad futbolera y con esta cantera nos aseguramos el futuro deportivo del club para muchos años»
(R. Beviá)*

a jugadores de otros equipos. Al final en el fútbol base sucede mucho que hay clubes que optan por traer jugadores de otros equipos en gran cantidad. Aquí en el Jove se ha hecho en etapas anteriores y no queremos repetirlo, pero lo que vemos es un fútbol 8 muy numeroso y eso debe ser la base para ir dándole continuidad conforme vayan ascendiendo los niños de categoría, manteniendo esos bloques. Ahora mismo, desde los más pequeños hasta el último equipo de fútbol 8, tenemos una barbaridad de chavales que nos aseguran que vamos a tener cantera en el Jove y en San Vicente por muchos años”, asegura el directivo del club.

Con su estructura, el Jove Español de San Vicente está considerado como uno de los equipos de la provincia de Alicante con mayor número de futbolistas, por delante de equipos más grandes como el Hércules. El fútbol en San Vicente del Raspeig, está más que asegurado.



*«Tenemos algunos de los mejores equipos de la provincia de Alicante en lo que a base se refiere»
(R. Beviá)*

*«El fiel reflejo es el primer equipo, que cuenta con 80% de canteranos que han pasado por todos los equipos de la base»
(R. Beviá)*

TOPICAL 3.0

Nº 2 Enero -Febrero de 2017
3 euros

magazine interactivo



Mujeres de Elche

Cinco ilicitanas con caché

**RESERVA TU REVISTA
SALE A FINALES DE ENERO
En kioscos y librerías**

20 fascículos coleccionables con Topical 3.0
Gratis en los próximos números con la revista

LA HISTORIA MÁS ENTRAÑABLE DE ELCHE

Las cosas que todos tuvimos, que todos vivimos en los años 60, 70 y 80
El cine, Elche C.F. Los domingos a la playa, Las discotecas, Tiendas míticas,
La Navidad, El kiosco, Aquellas zapatillas, Bares de antes,
Fiestas entrañables, La música, Las Fiestas de Agosto, La publicidad,
La escuela, La cocina de la abuela, La merienda y a la calle

Primera entrega DAMEL, LA FÁBRICA DE LOS NIÑOS 1964-1989

Un recorrido por una de las empresas punteras de Elche, sus golosinas y las que fueron competencia como los chicles Bazooka, Dunkin, Niña, Cosmos y muchos otros. Partimos desde la creación de Damel en 1964, el año de la minifalda, de la mejor temporada del Elche C.F. en Primera división, de la llegada a TVE de la Familia Telerín, de Los Intocables, El Virginiano y Galas del Sábado. Terminamos en los 80 con los Tacotes de Cheiw Junior, Peta Zetas, Narajito y La Movida. Un recorrido por todas esas cosas entrañables que nos harán volver a vivir momentos inolvidables de nuestra infancia y juventud.

Colaboran



ARXIU HISTÒRIC MUNICIPAL
Ajuntament d'Elx



MUJERES DE ELCHE

Conversamos con ellas

Margarita Fuster Genoveva Martín
Elena Bonet Conchi Candela Carola Olgui

Tribuna

José Jurado Francisco Gómez
Emilio Montesinos David Caballero

24 Horas con la policía

Nos metemos en las zonas
más conflictivas de Elche

Madres y lesbianas

Una lucha día a día

José María Priego

"Nunca creí ver así al Elche C.F."

Cocina y Literatura

Lo mejor de las letras pasa por Elche

Historia de nuestra gastronomía

La cocina morisca en el Raval

El Boquerón de Plata

Bares con mucha historia

Salir por Elche

Diez restaurantes con encanto

Soledad en internet

Diez mil ilicitanos buscan
pareja y amistad en la red

Los mejores años de nuestra vida

nº1

DAMEL LA FÁBRICA DE LOS NIÑOS

1964 - 1989

La historia de las golosinas y otras cosas entrañables en Elche



AGENDA CULTURAL

Carmen San José

ENERO 2018

EXPOSICIONES

PLAYMOBIL

Hasta el 7 de enero

Fundación Caja Mediterráneo (sala de exposiciones - c/ Hospital, 18)

Horario: 11 a 14 y 17 a 21 h.
Entrada: 3 €



Una de las mayores colecciones privadas del mundo, con más de 100 m² de maquetas y más de 5.000 figuras.

ARRELS I MANS

Hasta el 14 de enero

Museo de Arte Contemporáneo (MACE - Plaça Major del Raval, 1)
Martes a jueves de 10 a 14 y 15 a 18 h, domingos y festivos de 10 a 14 h



PEPE AZORÍN
ARRELS I MANS

La selección de obras permite adentrarse en el lenguaje artístico que ha caracterizado la trayectoria del pintor, grabador y escultor Pepe Azorín, que recientemente ha sido distinguido con el galardón al Mérito Cultural de la Generalitat Valenciana.

JOSÉ ESTRUCH, VIDA Y TEATRO

Hasta el 31 de enero

Gran Teatre d'Elx (c/ Kursaal, 3)
Martes a sábados de 10 a 13:30 y 17 a 20:30 h

Mediante esta exposición se pretende reconocer, redescubrir y visibilizar su figura mediante una muestra que se plantea con un claro matiz didáctico, porque tiene como objetivo principal el acercar al público de Alicante y

de la provincia la personalidad y el legado humano y cultural de José Estruch, hasta ahora poco difundido.

CABEZUDOS, UN ELEMENTO POPULAR EN FIESTAS RELIGIOSAS

Hasta el 11 de febrero

Museo Escolar de Pusol (Partida Rural de Pusol, 8 -Ctra. de les Cases del Lleó-)

Lunes a viernes de 9 a 13:30 y 16 a 19 h, sábados y domingos de 11 a 14 h (cerrado el 1 y 6 de enero). Entrada: 3 €



Exposición donde podremos contemplar y conocer los aspectos y la historia de los cabezudos tradicionales utilizados en las fiestas religiosas del municipio de Elche.

SANTA POLA

100 ARTISTES SOLIDARIS

Hasta el 7 de enero

Museo del Mar (Castillo Fortaleza)

Martes a sábado de 10 a 13 y 16 a 19 h, domingos y festivos de 11 a 13:30 h

Más de 140 artistas españoles han aportado obra para esta muestra itinerante con la que la asociación sin ánimo de lucro pretende difundir sus objetivos y actividades.

MÉXICO FRONTERIZO

Hasta el 7 de enero

Museo del Mar (Castillo Fortaleza)

Martes a sábado de 10 a 13 y 16 a 19 h, domingos y festivos de 11 a 13:30 h

Por José Pedro Martínez. La desigualdad, la violencia y las catástrofes naturales que sufren los países de América Latina empujan a miles de personas a aban-

donar sus lugares de origen para buscar una nueva vida.



TRAZOS Y COLORES DE UN PESCADOR

Hasta el 14 de enero

Museo del Mar (Castillo Fortaleza)

Martes a sábado de 10 a 13 y 16 a 19 h, domingos y festivos de 11 a 13:30 h



Por Mateo Sempere Boronat. Esta exposición contiene distintos temas que conforman un puzzle de un compendio diverso e interesante como barcos y otros motivos del mar, bodegones, edificios clásicos y pintorescos, figura humana, flores, marinas, lugares de Santa Pola y paisajes en general.

TEATRO

KIMBA, LA LEYENDA. Musical.

Domingo, día 7. 17 y 19:30 h

Gran Teatro (c/ Kursaal, 3).
Entrada: 9 a 13 €

En el corazón de la sabana vivían dos hermanos leones herederos del Reino de Timbavati: el pequeño Soeveli, el primogénito,

que habrá de ser el Rey de la sabana, y su hermano Kimba, un león diferente y blanco que no quiere reinar... Cuando muere su padre, el gran Rey Ismat, Soeveli es proclamado el nuevo Rey León de la sabana y quiere casarse con la hermosa Kira. Pero la leona lo rechaza y Kimba sale en su defensa. Entonces el Rey, despedido, los destierra. Pronto descubrirán que las cosas no son tan sencillas como parecía cuando eran pequeños...



EL MINUTO DEL PAYASO

Viernes, día 19. 20 h

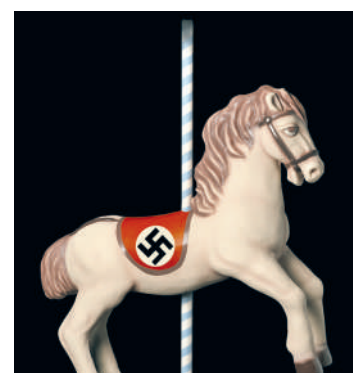
Sala La Llotja (Plaça de la Llotja).

Entrada: 10 €

HIMMELWEG

Viernes, día 26. 21 h

Gran Teatro. Entrada: 10 €



Día Mundial de las Víctimas del Holocausto. A primera vista, Himmelweg es una obra de teatro histórico. En realidad, es -quiere ser- una obra acerca de la actualidad. Habla de un hombre que se parece a casi toda la gente: tiene una sincera voluntad de ayudar a los demás, quiere ser solidario y le espanta el dolor ajeno. Sin embargo, ese hombre no es lo bastante fuerte para desconfiar de lo que le dicen y le muestran.

INFANTIL

IMPOSSIBLE. CREERÁS EN LA MAGIA

Martes, día 2. 17 y 19:30 h

Gran Teatro (c/ Kursaal, 3).
Entrada: 6 a 10 €



Producción de artes mágicas que hará que los espectadores vibren con la magia a través de un recorrido por el apasionante mundo de lo imposible.

CONECTA KIDS CELEBRA EL CUMPLEAÑOS DE POCOYÓ. Música.

Miércoles, día 3. 17 y 19:30 h

Gran Teatro. Entrada: 12 €
Un gran espectáculo para toda la familia que mezcla ingredientes de teatro con la magia de un show musical.

MERLÍN, UN MUSICAL MÁGICO. Musical.

Jueves, día 4. 17 y 19:30 h

Gran Teatro. Entrada: 15 €



Narra las aventuras del mago Merlín en su periplo por conseguir que Arturo sea el futuro rey de Inglaterra.

NO NOS MOVERÁN. Teatro.

Viernes, día 19. 18:30 h

Sala La Llotja (Plaça de la Llotja).
Entrada: 6 € (reserva previa)

CONCIERTOS

CONCIERTO DE AÑO NUEVO

Lunes, día 1. 19 h

Gran Teatro (c/ Kursaal, 3).
Entrada: 18 a 22 €

OSCE

Orquestra Simfònica Ciutat d'Elx

Por la Orquesta Sinfónica Ciudad de Elche (OSCE).

PÚRPURA PANSA

Viernes, día 12. 20 h

Sala La Llotja (plaça de la Llotja).
Entrada: 5 €

ANDRÉS SUÁREZ

Sábado, día 13. 20:30 h

Gran Teatro. Entrada: 20 a 27 €



MAYUMANA RUMBA

Jueves, día 18 y
viernes, día 19. 20:30 h

Gran Teatro. Entrada: 20 a 30 €

Grupo de percusión, ritmo y danza, que en este espectáculo han elegido la música de Estopa como hilo narrativo para ofrecer una propuesta renovada respecto a sus anteriores creaciones.

SIDECARS

Sábado, día 20. 20:30 h

Sala La Llotja

JAVIER de PECOS

Sábado, día 20. 20:30 h

Gran Teatro. Entrada: 15 a 40 €
Gira 40 aniversario.

CANÇONS POPULARS D'ELX

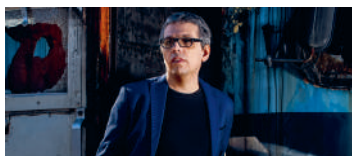
Domingo, día 21. 19 h

Gran Teatro. Entrada: 8 €
Acto presentación del disco.

PEDRO GUERRA

Sábado, día 27. 20:30 h

Gran Teatro. Entrada: 12 a 18 €



Con su último trabajo 'Arde Estocolmo'.

JAIME URRUTIA

Sábado, día 27. 22 h

Sala La Llotja

OTROS

BLAKE, + ALLÁ DE LA IMAGINACIÓN

Viernes, día 12. 21 h

Gran Teatro (c/ Kursaal, 3).
Entrada: 19,50 a 26,50 €

Una cámara negra, una mesa, un taburete, una luz intimista, misteriosa, una música sugerente y a veces inquietante y una voz envolvente que te arrastra a los recovecos de tus pensamientos. Blake manipula tus pensamientos.

VISITA DE LA PATRULLA CANINA

Miércoles, día 3. 11 a 13:30 y 18 a 20:30 h

Carrer Ample.

MERCADILLO TRADICIONAL DE LES ATXES

Jueves, día 4 y viernes, día 5. 10 h

Plaça de Baix.

EL MEJOR REGALO. Cuentacuentos.

Jueves, día 4. 12 h

Biblioteca Pedro Ibarra. Entrada: con invitación.

Interpretado por Elia Tralará, esta obra demuestra que la ilusión no cuesta dinero, a través de sencillas historias aderezadas con objetos, rimas, música y mucha participación.

LOS PAJES DE LOS REYES MAGOS

Jueves, día 4. 18 h

La Glorieta.

Estarán junto al Belén para recoger las cartas de niños@s.

REYES MAGOS

Viernes, día 5

- 11 a 13 h: LOS REYES MAGOS acompañados por sus pajes, recibirán a niños@s en el patio de Armas del Palacio de Altamira.

- 18 h: SALIDA DE LOS REYES MAGOS desde el Palacio de Altamira hacia Reina Victoria donde dará comienzo la cabalgata.

NAVIDAD

- 19:00 h: CABALGATA DE LOS REYES MAGOS.

Recorrido: Reina Victoria, Plaça de Baix, Corredora, Pont dels Ortissos, Porta d'Alacant, Mestre Albéniz y Diagonal del Palau, donde a su llegada se dirigirán a la Adoración del niño Jesús, desde donde saludarán a los niños y niñas.

LLEGADA DE LOS REYES MAGOS AL BELÉN VIVIENTE

Sábado, día 6. 12 h

Paseo de Jaca.
Allí recibirán el saludo de los niños y niñas.

BELÉN MUNICIPAL

Hasta el 7 de enero

La Glorieta.



Belén Bíblico que representa diferentes escenas en un espacio de 75 metros cuadrados, incluyendo poblaciones, mercados, ríos, montañas, etc. Todo con unas 500 figuras de entre 11 y 24 cms principalmente realizadas por los maestros artesanos J. L. Mayo Lebrija y Ángeles Cámara.

La Asociación de Belenistas de Elche cumple 30 años y son entre 15 y 20 miembros de la misma los que llevan trabajando desde el mes de mayo en este Belén. Este año, como novedad, se va a celebrar un concurso en el Facebook de la Asociación.

SANTA POLA

DIVERSIÓN ESPACIAL. Infantil.

Martes, día 2. 18 h

Carpa instalada en el lateral del Castillo.

TRONS ALS REIS

Miércoles, día 3. 19 h

Recorrido: Glorieta, c/ Cruz, c/ Alicante, c/ San Antonio, c/ Zorrilla, c/ Victoria, y c/ Elche y retorno a Glorieta.

EMBAJADA REAL

Jueves, día 4. 19 h

Llegada del Paje Real y su séquito, con salida desde el Palmeral por c/ Elche y Glorieta.

Al finalizar la Embajada, sorteo de regalos de 1º a 6º de primaria en la Glorieta (los regalos se entregarán el día 6 de 12 a 14 h también en la Glorieta).

CABALGATA DE REYES

Viernes, día 5. 19 h

Recorrido: Palmeral, c/ Elche, con final en la Glorieta donde serán recibidos por la primera autoridad local. Al finalizar se entregarán los regalos de guardería e infantil en el interior del Castillo.

PARQUE ATRACCIONES HINCHABLES

Sábado, día 6. 11 a 14 h

La Glorieta.

A las 12 h: Entrega de los premios de escaparatismo navideño y entrega de regalos del sorteo de 1º a 6º de primaria.

Tu experto en cruceros 2018

22 CRUCEROS CON TRASLADO DESDE ELCHE

RESÉVALO YA SI NO TE QUEDAS SIN PLAZAS

C/ Cristóbal Sanz 34 • Elche

966 365 501

www.cruceros24.eu

f

Románticos entre doce cuerdas

El Club de Boxeo Elche, a través del promotor Arturo Agulló, mantiene viva la llama del pugilismo en la ciudad y la provincia con la organización de varios combates amateurs durante el año

PABLO VERDÚ

Son tiempos difíciles para el boxeo. Pese a ser deporte olímpico, el pugilismo, otrora espectáculo de masas, vive anclado en la clandestinidad desde hace varias décadas. Ninguneado por los medios y rechazado por el gran público, solo la voluntad de hierro de un grupo de románticos ha evitado la segura extinción a nivel amateur de esta legendaria disciplina deportiva, repleta de tópicos que poco tienen que ver con la realidad. Uno de esos irreductibles apasionados del ring es Arturo Agulló, quien desde hace siete años se dedica a la organización de veladas de boxeo en Elche.

Buscando una oportunidad

Agulló, de 39 años, es propietario de una empresa de limpieza y llegó al mundo de las doce cuerdas por casualidad. Empleaba el tiempo libre practicando todo tipo de deportes, como pádel, ciclismo o natación. “Acabó un verano, hace siete años, y me vi con barriguilla. Y me apunté a un gimnasio. Al poco tiempo me picó el gusanillo del boxeo”, confiesa. Comenzó a entrenar y acudió a una velada celebrada en Elche. Lo que vio y respiró aquella noche le fascinó y cambió su vida para siempre.

“Me gustó el ambiente y me interesé por aquellos chicos. Eran jóvenes que peleaban una o dos veladas al año, solo cuando les llamaban. Entonces surgió la idea de comprarme un ring y de pedir un pabellón en Elche o por algún pueblo de esta zona para que los chicos tuvieran su oportunidad más a menudo”, recuerda Agulló.

Sin embargo, su camino comenzó a empinarse desde la misma salida. “Enseguida se me cerraron las puertas de los ayuntamientos. No me cedían un pabellón y me daban largas. El boxeo no estaba bien visto”, apunta. Pero el empresario ilícito encontró una solución nada



Foto y la de portada de boxeo: Mariano Hernández.

original a sus necesidades. “Si la montaña ni viene a Mahoma, Mahoma irá a la montaña. Así que decidí buscar una nave en la que pudiera organizar mis propios combates. Después de tres meses encontré una que había sido una antigua fábrica de zapatos y, aunque estaba deteriorada, me encajaba en lo que deseaba de espacio, distribución y vecinos”, explica.

Inicios duros y con pérdidas

Esa nave, de 700 metros, está situada cerca del Martínez Valero y cuenta con un amplio aparcamiento que, además, permite entrenar al aire libre. “Hice una inversión fuerte. En principio iba a ser solo para veladas de boxeo, pero las primeras experiencias que organicé fueron una catástrofe económica, superando los gastos a los ingresos, así que también la convertí en un gimnasio”, explica.

Los inicios fueron duros, confiesa Agulló, ya que “se había perdido” el hábito de ver boxeo en Elche. Pero la insistencia del promotor acabó por encontrar el premio al cruzar su camino con el mejor embajador posible. “Las instalaciones llamaron la atención de Kiko Martínez, campeón de Europa, quien después de unos meses se vino a entrenar

al Club de Boxeo Elche. Con él comenzamos a remontar, ya que vino junto a un grupo de boxeadores amateurs y se organizaron varias veladas muy atractivas entre chicos de la zona”, señala.

Para no saturar a los aficionados, Arturo Agulló decidió dosificar las veladas y realizar solo “cinco o seis” al año (la próxima será el 18 de febrero). “Una velada no se puede improvisar, hay que elegir bien el momento y el cartel para que sean atractivas. Por ejemplo, intentar que peleen chicos de sitios que estén cerca porque eso atrae a la gente”, explica. Y es que cada noche de combates tiene unos gastos que rondan los 5.000 euros y el local solo tiene capacidad para 500 personas. “Tienes que ir con ojo para no pillarte los dedos porque beneficio te queda poco”, afirma.

De aquel grupo de boxeadores que llegó junto de la mano de Kiko Martínez, Arturo Agulló destaca con orgullo que ya hay un campeón de España en el año 2016, como Juanfe Gómez, y otro que ha dado el salto al profesionalismo, como Edgar Martín. Otros chicos y chicas del área metropolitana de Elche, como Eusebio Arias, Ismael García, plata en los Campeonatos de España en 2015, o Marian Martínez, campeona de España en 2017, son algunas de las

realidades que han salido de las veladas de boxeo de Agulló.

El gran reto

Una vez conseguido el escenario y los boxeadores, al promotor le quedaba lo más difícil: devolver la afición al boxeo a Elche. Admite Agulló que una de sus principales luchas ha sido convencer a la gente de que el boxeo no es un deporte agresivo o violento. “La gente tiene muchos prejuicios. Cuesta que venga, pero una vez ve el ambiente, el espectáculo y los combates les cambia la idea”, señala el ilícito. El pugilismo está repleto de tópicos, en parte por culpa del cine, un arte que ha captado mejor que ningún otro la épica y estética de este deporte, pero que también ha contribuido a crear una imagen poco real, sórdida en ocasiones.

“Claro que hay algo de marginalidad alrededor del boxeo, pero como lo hay en chicos que comienzan a jugar al fútbol o al baloncesto en su barrio para buscar una salida a su vida”, defiende Agulló, quien también desmonta otro viejo tópico en relación a los combates amañados. “Eso se ve en las películas, pero en la vida real no es así. La Federación no le da una licencia a cualquiera para que le peguen y, además, ningún promotor

«El que quiera ver esto como un negocio se equivoca»
A. Agulló

quiere manchar su imagen con un escándalo así”, argumenta.

Un club referente

Tras siete años de lucha y estrés provocados por la organización de combates, Agulló puede decir que a día de hoy hay un “empate” entre las ganancias y las pérdidas. “Aunque las satisfacciones ganan a las decepciones a pesar de que en este mundo también hay gente interesada y mucha envidia”, añade. Entre las alegrías está la presencia, cada vez mayor, de jóvenes en el gimnasio o las veladas. Elche tuvo afición y grandes campeones, como el legendario José Hernández, el ‘Zurdo de Elche’. “La gente mayor recuerda con nostalgia aquellos años, aunque también se está sumando gente joven”, comenta Agulló. “Muchos chavales vienen al gimnasio y nos dicen que quiere entrenar en boxeo, pero advierten que lo que no quieren es que les peguen. Hay que tener muchas horas de entreno para subirse a un ring”, aclara.

El Club de Boxeo Elche ya no es solo el principal referente de la provincia, sino uno de los más activos de España, aunque siempre en categoría amateur, porque el objetivo sigue siendo el mismo del primer día. “La idea es ayudar a los chicos a que tengan su oportunidad. Mientras haya uno que quiera pelear yo le echaré una mano”, argumenta.

El paso al boxeo profesional queda, de momento, descartado porque exige una bolsa muy elevada “y yo estoy económicamente muy limitado”. Y, de paso, Arturo Agulló desmonta otro cliché sobre los organizadores de combates. “La gente piensa que nos forramos con las peleas, pero ni mucho menos, corremos nuestros riesgos”, insiste. “El que quiera ver esto solo como un negocio se equivoca. El mundo del boxeo, a este nivel, es casi artesanal y necesitamos la ayuda y la colaboración de todos”, sentencia.

«Mientras haya chavales que quieran pelear echaremos una mano» A. Agulló

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 €

ENTREVISTA > Eva Apaolaza Alm (Estocolmo, 15-julio-1971)

«La primera vez que te dicen que has ganado un premio crees que es una broma o un sueño»

La escritora publica su primera novela corta: 'Cuando llegaron los muertos', una historia que empieza y acaba en Alicante

MANUELA GUILBERT

Eva Apaolaza nunca se había atrevido a enseñar a nadie lo que escribía, hasta que un día se animó a enviar un relato a concurso y quedó entre los finalistas. Esto le dio un empujón para presentarse a más y ha ganado varios premios de relatos y microrrelatos, y ahora el Exit de novela breve. La primera vez que ganó un primer premio fue en el concurso de relatos de mujeres de la Conselleria de Bienestar Social de la Generalitat Valenciana, con 'El Olvido de Picasso', una historia en la que hablaba del bombardeo del 25 de mayo en el mercado de Alicante. Luego ha tenido otros premios y menciones.

La novela se llama 'Cuando llegaron los muertos', y el título tiene mucho que ver con lo que ocurre en la historia. Se trata de cómo cambia la vida de una mujer española al casarse y empezar a recibir las visitas de los familiares de su marido. Algo que nos ocurre a todos, lo que ya no es tan normal es cuando además de los familiares vivos también se te cuelan en casa los muertos. Y son estos los que empiezan a contar sus historias y la protagonista descubre que su familia y la de su marido se habían cruzado en el pasado.

En realidad, toda esto sirve de excusa para, de una forma más amena y con algún toque de humor, algo muy necesario en situaciones difíciles, contar la vida de unas personas que solo querían vivir en paz, pero las circunstancias históricas se lo pusieron muy difícil. La novela recorre distintas épocas y lugares. Empieza y termina en Alicante, pero pasa por Marsella, Orán e incluso da un salto a América. También recorre varios periodos históricos que se remontan a la época de los abuelos de la narradora principal.

Eva Apaolaza nació en Estocolmo en 1971. De madre sueca y padre vasco se instalaron en Alicante apenas nacer y estudió periodismo e historia.

¿Cuándo nació tu amor por la literatura?

Soy una lectora compulsiva desde niña. Antes de acabar un libro necesito saber que ya tengo otro esperándome. De pequeña devoraba a Enid Blyton, hasta que un día mi padre me dijo que ya era hora de pasar a otros libros y me regaló 'El camino', de Miguel Delibes, y desde entonces no he parado. Impulsó mucho este amor por la literatura el que mis dos padres fueran lectores. El hecho de tener una gran biblioteca en casa con Balzac, García Márquez o las hermanas Brontë, por poner solo unos ejemplos, al alcance de la mano, hizo crecer aún más esta pasión.

¿Es tu primera novela?

Sí, es mi primera novela breve. Hasta ahora había escrito y publicado relatos y microrrelatos junto con otros autores, pero es la primera vez que saco un libro sola.

¿Qué otras cosas has hecho como escritora o redactora?

Mi carrera empezó en el periodismo, así que antes más que relatos escribía artículos. Estuve en temas de cultura y sociedad. Mientras viví en Bruselas colaboré con una revista en español destinada a los hispanos que vivían en Bélgica y eso me permitió entrevistar y conocer a políticos, escritores, directores de cine que visitaban Bruselas... Recuerdo que una de las entrevistas en la que mejor me lo pasé fue en la que le hice a Alex de la Iglesia, que vino a recoger un premio de un festival de cine fantástico. Luego aparqué el periodismo hasta que hace unos años empecé a escribir de nuevo, pero esta vez relatos.

¿Por qué has elegido esta historia?

Aunque suene a tópico, yo no escojo las historias, son ellas las que me eligen a mí. Cuando estudié Historia descubrí muchas cosas de nuestro pasado en las que, como siempre, la realidad supera la ficción, así que ¿por



Eva Apaolaza | Álvaro Soriano

qué no convertirlas en relato? Esta historia me surgió estudiando los exilios y viendo como se repite a lo largo de los años la historia de gente obligada a huir de las guerras. Algo que pasó y sigue pasando, como podemos ver cada día con las tragedias del Mediterráneo. Empecé a imaginarme cómo podía ser la vida de alguien al que, literalmente, las guerras no dejan de perseguirle haga lo que haga.

¿A quién se la dedicas?

A todos los refugiados. Lo pongo en la primera página de la versión en papel. A esas personas que tienen que arriesgar su vida para tener lo que todos damos por hecho: vivir en paz, sin bombas ni muertes, lejos de la violencia.

«Impulsó mucho este amor por la literatura el que mis dos padres fueran lectores y el tener una gran biblioteca en casa»

¿Cómo ha sido el proceso hasta conseguir que te la publiquen y distribuyan, y con quién?

Se lo debo todo a la Agencia Literaria Exit, creada por Santi Baró, un autor que sabiendo de

«Se lo dedico a esas personas que arriesgan su vida para tener lo que todos damos por hecho: vivir en paz, sin bombas ni muertes»

las dificultades para publicar creó una agencia literaria para promover nuevos talentos y facilitarles el camino. Poco después de la creación de la agencia or-

ganizaron el Primer Premio de Novela Breve Exit. Lo importante del premio era que la editorial te fichaba y además se comprometía a publicar y dar a conocer tu libro. Me interesé por el concurso, porque tenía esta historia que ya no era relato y tampoco una novela larga, pero cuando vi que se habían presentado 198 novelas casi me olvidé, hasta que un día llegó esa llamada que nos da un vuelco al estómago, cuando te dicen que has ganado.

Le agradezco a la Editorial no solo que me seleccionara entre tanta gente, sino que se arriesgara con una novela que empieza y termina en una ciudad bastante olvidada por la literatura. Ellos son de Barcelona, pero les interesó una historia que empezaba y terminaba en Alicante.

¿Cómo podemos conseguir tu libro?

En Amazon Libros. Poniendo mi nombre o el del título en el buscador aparece enseguida. Se puede adquirir en formato digital o en papel.

¿Estamos perdiendo la afición por leer libros en papel por culpa de las nuevas tecnologías?

No son incompatibles. El libro electrónico acerca a la lectura a los jóvenes, que están acostum-



Eva Apaolaza.

brados a adquirir todo en un solo clic y que igual no se comprarían un libro si tuvieran que hacerlo de otra forma. Y el papel siempre tendrá adeptos. Además, para los escritores es muy importante el libro, el papel. Para una firma de libros, una presentación...

¿Esto hace más difícil vender un libro?

No, lo que hace difícil vender un libro es no ser conocido. Últi-

mamente sacan libros personajes muy mediáticos y a veces parece que importa más el escritor que la historia. Además, cuando no eres conocido tu visibilidad es muy poca. En los estantes de las tiendas de libros se pone siempre a los más vendidos, por lo que es muy difícil que el lector común llegue a saber de ti. Por eso se agradece mucho el apoyo de medios como este, dándonos la oportunidad de dar a conocer

«Mi idea ahora es una novela larga de aventuras, pero que sigue naciendo de mi afición a la historia»

nuestro libro a lectores que de otra forma nunca hubieran oído hablar de él ni se habrían planteado comprarlo.

¿Cuáles son tus proyectos?

Pues he escrito microrrelato, relato, novela breve... Lo lógico ahora sería sacar una novela larga. Tengo una idea en mente, en realidad más que una idea. Ya estoy recogiendo documentación y tengo la estructura y algunos capítulos escritos. Sería más novela de aventuras, pero sigue naciendo de mi afición a la historia. Me surgió cuando me planteé hasta dónde pueden llegar unas personas por su amor a la historia, cuáles serían sus límites. Es una idea diferente, pero también pensé que era una locura escribir un libro en el que

«Lo que hace difícil vender un libro no son las nuevas tecnologías, es no ser conocido»

los muertos hablaran y resulta que la Agencia Exit creyó en ella y aquí estoy hoy, hablando de mi libro.

Un deseo para el 2018

El principal, y por desgracia poco realista, sería que no hubiera más gente muriendo en el Mediterráneo cuando trata de llegar a Europa, o que lo que les pasó a los personajes de mi novela no le vuelva a ocurrir a nadie. Y a nivel personal espero que mi libro tenga un buen recorrido, porque tengo mucha gente detrás que me ha apoyado y ha creído en él y me siento responsable ante ellas.

Por último, quería decirles que me ha gustado mucho esta entrevista. Me ha permitido disfrutar hablando de lo que más me gusta, la literatura y la historia.

Sostenibilidad

Hidraqua apuesta en el último año por la sostenibilidad, la innovación y el compromiso social como claves de su gestión en Santa Pola

Mantiene esta estrategia como claves en su modelo de gestión en Santa Pola

En esta línea, en el último año la compañía ha implantado numerosos avances encaminados a mejorar el servicio y la atención prestada a todos los usuarios. Por ejemplo, en materia de atención al cliente, se ha puesto en marcha la nueva modalidad de pago '12 gotas', que permite cada mes pagar una cantidad fija que se determina en función de su consumo del año anterior y pasados doce meses se regulariza según su gasto real. De este modo, las familias pueden planificar mejor sus gastos y distribuir sus pagos habituales de manera

uniforme. Además, a pesar de que la regularización se realice de forma anual, el cliente seguirá recibiendo cada tres meses la factura para poder controlar su consumo real.

Además, Hidraqua ha incorporado el servicio de cita previa en su oficina ubicada en Maestro Alfonsea. Para solicitarlo, el usuario puede dirigirse a la página web citaprevia.hidraqua.es y seleccionar la oficina de Santa Pola. Otra novedad es que, si el cliente no puede asistir a la oficina en el horario habitual de atención, de lunes a viernes de 8:30

h. a 13:00 h, a través del servicio de cita previa podrá solicitar ser atendido en horario de tarde los martes.

A estas iniciativas se unen otras acciones con las que ya cuenta la compañía dentro de su política de orientación al cliente, como son los fondos sociales o los aplazamientos en el pago de la factura, sin que ello suponga ningún coste adicional.

Compromiso social

Asimismo, el compromiso con la sociedad en la que opera, ha sido otro pilar básico de Hidraqua a lo largo de 2017. Por ello, ha colaborado una vez más con la Asociación de Ayuda al Sahara Occidental, responsable de cumplir el Pacto Mundial de la Naciones Unidas. En concreto, este año, la colaboración ha ido destinada a mejorar la alimentación y condiciones sanitarias de los 30 niños que han participado en el programa 'Vacaciones en Paz' y que pasaron los meses de verano con familias de acogida en Santa Pola. También ha llevado a cabo otras colaboraciones con Cruz Roja; con AFA, Asociación de Familiares de Alzheimer



y con Adipsa, Asociación de discapacitados Psíquicos de Santa Pola.

Otro de los objetivos que Hidraqua se ha marcado en el último año ha sido la necesidad de ampliar las campañas de concienciación y sensibilización ambiental a través de iniciativas destinadas a un público escolar, como la representación teatral 'La gota viajera' o los cuentacuentos; o a un público adulto, como las charlas impartidas en el Castillo conmemorando el Día Mundial del Agua, o la campaña 'Cada gota importa' en la que se

repartieron folletos y posters con consejos de consumo responsable en dependencias municipales e institutos.

La innovación ha marcado la última de las líneas estratégicas de Hidraqua Santa Pola en el último año. La ampliación y refuerzo del telemando, la puesta en marcha de un nuevo camión de alcantarillado, más potente, respetuoso con el medio ambiente y eficiente, y la colaboración en propuestas de Smart City han sido algunas de las iniciativas puestas en marcha por la compañía gestora del ciclo integral del agua.



 RUTA DE
LA SEDA

PERQUÈ FA MIL ANYS
L'ORIENT LLUNYÀ
NO ERA TAN
LLUNYÀ

Mediterrani
EN VIU



Ací la seda es va convertir en art per a immortalitzar-se, perdurant en els nostres vestits tradicionals i deixant la seua empremta en nombrosos edificis emblemàtics. Submergeix-te en la nostra història descobrint la Ruta de la Seda a la Comunitat Valenciana.

#culturaenviu

#mediterranienviu