

AQUÍ en Orihuela

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

«No hace falta conocer el peligro para tener miedo; de hecho, los peligros desconocidos son los que inspiran más temor» Alejandro Dumas (escritor)



Energía

Orihuela instalará placas solares en edificios públicos que se amortizarán gracias al ahorro energético. [Pág. 3](#)



Economía

El ayto. ha impulsado cinco modificaciones de crédito principalmente para pagar nóminas y culminar obras. [Pág. 2](#)



Gastronomía

Marcos Candela consiguió el segundo puesto en el World Championship con su panettone de chocolate. [Págs. 30 y 31](#)



Cine

Fermín Crespo asegura que Ciudad de la Luz creará todo un ecosistema formativo y de empleo en la provincia. [Págs. 10 y 11](#)

SEGURLAB

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

Acercamos el Servicio Médico a su Centro de Trabajo

Solicita información: 966 78 17 97 info@segurlab.es www.segurlab.es

Los presupuestos han estado prorrogados desde el año 2018

El ayuntamiento ha impulsado cinco modificaciones de crédito principalmente para pagar nóminas y culminar obras

DAVID RUBIO

El Ayuntamiento de Orihuela mantiene sus presupuestos prorrogados desde 2018. Unas cuentas bastante desactualizadas, sobre todo teniendo en cuenta que datan de un año anterior a la pandemia cuando los costes económicos eran considerablemente inferiores a los actuales.

Por ello, desde que comenzó el actual mandato político en junio, el equipo de gobierno municipal ya ha aprobado hasta cinco modificaciones de crédito, una por mes. El principal objetivo no ha sido otro que poder pagar las nóminas de los funcionarios y terminar obras pendientes, al haberse agotado las partidas presupuestarias destinadas a estos fines.

Finalizar inversiones

La última modificación se aprobó por valor de 5,9 millones de euros el pasado 8 de noviembre en un pleno municipal extraordinario, aunque dividida en tres apartados. Cerca de la mitad de este montante es para financiar la rehabilitación de la Caja de Monserrate, con el fin de convertirlo en un edificio polivalente que albergue diversas actividades culturales.

Algunas inversiones irán también para la transformación del paseo Calvo Sotelo en una plataforma única para vehículos y peatones, las obras en los antiguos juzgados, el proyecto de consolidación del sistema defensivo del Castillo, el nuevo centro para los trabajadores de limpieza viaria, la reurbanización de varias calles en Desamparados y otros puntos del municipio o el centro multicultural de la Costa, entre otros proyectos.

Origen de los fondos

Todo este dinero se ha obtenido a partir de 4,9 millones sacados del presupuesto para Patrimonio Municipal del Suelo, más casi otro millón de euros del remanente de tesorería. Una parte considerable estaba inicialmente presupuestada para financiar diversas actuaciones en la Costa, como el colector de pluviales del CEIP Playas de Orihuela, el sistema de abastecimiento de agua potable, la implantación de cinco puntos limpios o la instalación



La reforma del paseo Calvo Sotelo se financiará con la modificación de crédito.

de tres módulos prefabricados para el servicio de socorrismo en las playas.

Las tres propuestas fueron aprobadas merced a la mayoría absoluta que el bipartito (PP-Vox) que gobierna Orihuela goza en el pleno municipal, si bien una de ellas obtuvo también los votos favorables de PSOE y Cs. Ninguna fue aprobada por unanimidad, dado que Cambiemos se abstuvo en todas.

Abonar los sueldos

Esta reciente modificación de crédito se suma a las cuatro anteriores que se realizaron

en octubre (5,1 millones de euros), septiembre (2,9), agosto (2,3) y julio (12,5). La suma total ya asciende a más de 28 millones de euros.

“Una gran parte de todo este dinero han sido para pagar las nóminas de los empleados municipales. A lo largo de estos cinco años los sueldos han tenido un aumento, desde 2018, de aproximadamente un 12-14% por el IPC, es un gran desfase. Por suerte tenemos bastante dinero en los remanentes de tesorería y todo el mundo va a cobrar convenientemente” nos indica Víctor Valverde, concejal de Empleo y Desarrollo Local.

Presupuesto 2024

Esta situación altamente peculiar de tener que aprobar continuas modificaciones crediticias no sería tan necesaria de haber unos presupuestos actualizados en Orihuela. Por ello en el equipo de gobierno municipal se espera como agua de mayo la aprobación de unas nuevas cuentas presupuestarias para 2024, en cuya elabo-

ración nos aseguran que ya se está trabajando a buen ritmo.

“El proyecto va bastante avanzado. Nos queda todavía superar algunas dificultades para equilibrar las cuentas, dado que los gastos corrientes se han incrementado desde 2018 hacia un 30% pero los ingresos no han aumentado, pues no se han modificado las tasas desde entonces. En cualquier caso ya se está conversando con todos los concejales para cuadrarlo todo, y yo espero que pueda presentarse a principios del próximo año” nos vaticina el edil de Empleo y Desarrollo Local.

Cuando el actual bipartito asumió la gestión del ayunta-

«Esperamos presentar el proyecto presupuestario de 2024 a principios de año» V. Valverde

miento este verano se especuló con la posibilidad de que incluso fueran aprobados unos presupuestos relativos a 2023, aunque solo entraran en vigor en la recta final del año. Sin embargo dicha posibilidad se acabó descartando.

“Elaborar un presupuesto solo para unos meses nos pareció una pérdida de tiempo, pudiendo hacer estas modificaciones y centrar los esfuerzos en el proyecto de 2024. Además, cuando entramos a gobernar en julio había algunas cuestiones heredadas que las teníamos claras... pero otras no tanto y debíamos estudiarlas” nos explica Valverde.

Combinar servicios e inflación

A pesar de estos cinco años en los que se ha funcionado sin presupuestos, el edil considera que la situación financiera actual del Ayuntamiento de Orihuela es buena.

“Tenemos capacidad de realizar inversiones o incluso de que nos concedan créditos financieros gracias a los remanentes. Además la deuda se está reduciendo según lo pactado. Nuestro principal problema actual, al igual que en todos los demás municipios de España, es que desde hace dos años nos estamos enfrentando a una enorme subida de costes por la inflación y al mismo tiempo queremos mantener todos nuestros servicios públicos e incluso mejorar algunos” nos señala Valverde.

El concejal apunta a que en un futuro próximo se deberá proceder a revisar algunas tarifas que llevan años sin modificarse. “Tenemos la misma tasa de basuras desde hace más de una década. Igualmente somos uno de los municipios de la provincia con el IBI, el impuesto de tracción mecánica o de obras más bajos” nos señala.

«En cinco años los gastos han subido un 30% y los ingresos se han congelado» V. Valverde

Orihuela instalará placas solares en edificios públicos

Desde el ayuntamiento se calcula tener amortizada la inversión en menos de un año gracias al ahorro energético

DAVID RUBIO

Con el precio de la luz disparado desde hace unos dos años, el Ayuntamiento de Orihuela quiere apostar por una forma más sostenible de consumir energía y que de paso suponga un ahorro considerable a las arcas municipales. Por ello se van a instalar paneles solares en algunos de los edificios públicos de la ciudad.

“Vamos a actuar sobre tres inmuebles con instalaciones que en su conjunto superarán el centenar de kilovatios, lo cual es una cantidad bastante considerable. Esto no solo nos permitirá ahorrar dinero al ayuntamiento, sino que también ayudará a reducir las emisiones de CO2 a la atmósfera” nos señala Víctor Valverde, concejal de Infraestructuras y Mantenimiento.

Dos edificios en diciembre

La principal instalación tendrá lugar en el pabellón deportivo Palacio del Agua, donde se colocarán 152 generadores fotovoltaicos con capacidad de 82 kWp. También se actuará en el edificio Poeta del Pueblo, sede del padrón municipal y varias concejalías, instalando 36 generadores que producirán 19 kWp.

El presupuesto total para ambas actuaciones es de 98.000 euros, y el contrato ya salió a licitación el pasado mes de octubre. En realidad la inversión real acometida solo en el Palacio de Agua es de 120.000 euros, pero se ha conseguido una subvención europea para financiar la mitad.

Desde el equipo de gobierno municipal confían en que estas placas solares estén funcionando ya antes de finalizar el año. “El proceso burocrático para la adjudicación está bastante avanzado y este tipo de instalaciones no precisan mucho más de 15 o 20 días” nos manifiesta Valverde.



En el Palacio del Agua se instalarán 152 módulos solares.

Comisaría de Policía

Por otra parte el ayuntamiento ha conseguido también una subvención de la Diputación de Alicante valorada en 18.000 euros para instalar 64 paneles con capacidad de 35 kWp en la sede de la Policía Local. Estos módulos se colocarán en una estructura fija metálica sobre la cubierta.

En este caso todavía se está redactando el pliego, pero se espera que la licitación salga ya en breve. El presupuesto total de la actuación se ha valorado en 48.000 euros.

Luchando contra la inflación energética

Según los cálculos que maneja el ayuntamiento, dados los altos precios actuales de la elec-

tricidad y sumado a que una parte importante de la inversión se financiará con ayuda exterior, es que todas estas nuevas placas solares estarán amortizadas en menos de un año. Tan solo en el Palacio de Agua el ahorro económico estipulado en doce meses rondaría los 70.000 euros.

A falta de contabilizar noviembre y diciembre, en lo que llevamos de 2023 el consistorio oriolano ya ha pagado casi seis millones de euros en conceptos de facturas energéticas.

“Todos hemos notado como en nuestros hogares el recibo se ha triplicado en estos últimos tiempos. Esperamos que los costes de la luz en 2024 sean menores, tanto por lo que nos van a ayudar estas instalaciones foto-

voltaicas como también porque el precio de la luz descienda un poco próximamente si la situación internacional mejora” nos comenta Valverde.

Próximas instalaciones

El propósito del equipo de gobierno es continuar instalando paneles solares en más inmuebles. “Hemos decidido empezar por estos tres edificios porque tienen bastante consumo y además son fáciles para realizar las instalaciones. Hay otros que no tienen una cubierta tan adecuada para la colocación de placas o éstas pueden causar un deterioro al entorno patrimonial, como por ejemplo ocurre con la propia sede del ayuntamiento. También hemos tenido en cuenta la orientación y las sombras que generan los edificios colindantes” nos explica Valverde.

El concejal de Infraestructuras nos cuenta que el siguiente inmueble donde se quiere actuar es la sede municipal de Orihuela-Costa ubicada en la plaza del Oriol, cuyo proyecto ya está en fase de redacción.

“Hemos hecho un gran esfuerzo con esta inversión econó-

mica, pero seguiremos con esta labor en muchos edificios más. Probablemente los próximos serán en pedanías. Por supuesto la decisión siempre dependerá de las valoraciones de nuestros técnicos municipales. Lo que está claro es que tenemos muchas horas de sol en esta tierra, así que debemos aprovecharlas” nos señala Valverde.

Un futuro con menos CO2

Más allá de las fluctuaciones que vaya a tener el precio de la electricidad en estos próximos años, cabe recordar que la Unión Europea ha establecido a los diferentes países miembros la meta de reducir las emisiones de CO2 en un 55% en 2030 en comparación con los emitidos en 1990. En realidad éste no es sino un objetivo intermedio, dado que la voluntad final es suprimir todas las emisiones en 2050.

Según la Agencia Internacional de la Energía, en 2022 solo el sector energético mundial lanzó 37.000 millones de toneladas de CO2 a la atmósfera. Una cifra que nunca antes se había alcanzado.

Se espera que las primeras placas ya estén funcionando en diciembre

El gasto energético del Ayuntamiento de Orihuela en 2023 superará los seis millones de euros

La sede del ayuntamiento en la Costa es el próximo edificio donde se pondrán paneles

ENTREVISTA > Germán Sánchez Flor / Ingeniero mecánico (Pinoso, 4-julio-1989)

«Fui campeón de España de Fórmula 3»

Actualmente gestiona dos pistas de karting en Orihuela Costa y Ciudad Quesada

FABIOLA ZAFRA

Germán Sánchez ha estado unido toda su vida al mundo del motor, pues ya desde pequeño pilotaba karts en el negocio familiar. Poco a poco su carrera fue creciendo hasta llegar a correr en Fórmula 2, cuando decidió retirarse de las carreras.

Actualmente reside en Orihuela Costa y lleva la gerencia del negocio familiar, dos espacios de ocio y karting ubicados al sur de la comarca. Hablamos con él para que nos cuente más detalles sobre su trayectoria en el mundo del motor.

¿A qué edad comenzó tu interés por los karts?

Mi pasión e interés por los karts nació cuando mi padre montó su primera pista de karts en el interior de la provincia de Alicante, en Pinoso. Empecé a pilotar en cuanto se creó, a los cinco años.

Tuvimos aquella pista unos tres años, y luego encontramos una ubicación más turística e idónea aquí en Orihuela Costa, así que decidimos mudarnos y montar una nueva pista.

¿Cómo fueron aquellos años en los que competías a nivel profesional?

Poco a poco, desde que empecé a competir en karting hasta que ya iba haciéndolo a un nivel más profesional. Llega un momento en el que tienes que perder días de clases, porque tienes pruebas en Italia, donde está la cuna del karting, y cada vez las competiciones son más serias.

Los años a los que más alto nivel competí fueron entre el 2006 y el 2009, que hice monoplazas a nivel internacional. Pilotaba en Fórmula 3 y luego en Fórmula 2.

¿Qué recuerdos te quedan de aquella época?

Todo aquello condicionó mi juventud y mi adolescencia, porque mientras mis compañeros se relacionaban con otras personas y salían, yo viajaba y pasaba

«Perdía clases por ir a Italia a correr, que es la cuna del karting»



Germán Sánchez como ingeniero mecánico ha acompañado y apoyado a los nuevos pilotos de su antiguo equipo.

el tiempo con mi padre, que era quien me acompañaba a todas las carreras. Es el mejor recuerdo que me queda: compartir ese tiempo con mi padre haciendo algo que era un poco exclusivo.

Fue una época bonita, pero también muy política porque, conforme vas subiendo escalones, te das cuenta de que es un deporte donde la influencia política y económica pone y destaca a pilotos que tal vez no sean mejores que tú.

¿Cuáles fueron tus mayores éxitos?

A nivel internacional en karting llegué a estar entre los cinco primeros en el campeonato de España e hice pódium en alguna copa internacional.

En monoplaza llegué a ganar el campeonato de España de Fórmula 3 en 2008, donde corríamos en cinco países distintos, por lo que fue más una competición a nivel europeo que español.

¿Y cómo llegó esa decisión de abandonar las carreras como piloto?

Después de ganar el campeonato dimos un paso más, pa-

samos a fórmula 2 en 2009. Era un campeonato un poco extraño y finalmente no conseguí adaptarme, no conseguía ser rápido; mi mejor resultado creo que fue llegar el noveno.

Fue un año duro, el coche era mucho más grande, yo había pilotado coches de 250 caballos y este era un coche de casi 500; durante ese año un compañero falleció en un accidente en una de las carreras, cosa que hizo que cambiara mi mentalidad. Coincidió también con la crisis económica, no había patrocinadores... Al final dejamos de competir.

¿Te has arrepentido alguna vez de tomar esta decisión de dejar de pilotar?

No, siempre tuve claro que era algo que acabaría. Es cierto que hay veces que veo compañeros que corrieron conmigo, y no creo que fueran mejores que yo, que siguen siendo profesionales, pero no estoy arrepentido.

Cada uno llega hasta donde llega, yo hice lo máximo que pude y lo disfruté.

Abandonaste las carreras como piloto, pero no el mundo del motor...

Siempre he estado unido a este mundo debido al negocio familiar, pero cuando dejé de correr estudié la carrera de Ingeniería Mecánica.

Poco después estaba trabajando en el mismo equipo para el que corría años atrás en Valencia, Campos Racing. Trabajé para ellos en distintas categorías y considero que tenía una gran ventaja, porque al haber corrido también, tenía los conocimientos y sabía cómo se podían sentir los pilotos, cómo tratarlos, cómo ayudarles... Hacía un poco como su persona de confianza.

Hasta que regresaste a casa de nuevo a la pista de karting...

Sí, allí estuve hasta 2021, y regresé a llevar un poco la gerencia del negocio familiar, porque abrimos una segunda pista en Ciudad Quesada.

Ambas pistas están cerca y estamos en una zona muy turística, dependiendo de la época del año tenemos unos clientes u otros, pero todo lo que tenemos son karts de alquiler, no hacemos competición. Pero estoy muy contento con lo que hago y quiero seguir aquí ocu-

pándome de toda la gestión del negocio.

¿Qué les dirías a aquellos que están preparándose para ser pilotos de automovilismo?

Que no pierdan la ilusión, que con talento y ganas se puede llegar. Creo que hace falta gente, pero es cierto que es un deporte en el que necesitas mucho apoyo detrás para poder ir escalando posiciones.

Si una persona dedica su tiempo y su esfuerzo en llegar a ser alguien en el automovilismo, indirectamente acabará siendo mejor persona, pues es un mundo muy bonito y las experiencias que vives, únicas. A mí, desde luego, me ha servido para ser mejor.

«Decidí retirarme en 2009 por una serie de circunstancias que me hicieron replantearme mi futuro»

NO USAR PRESERVATIVO ES COMO HACER MALABARES CON UN CACTUS



*1 de cada 3
jóvenes no usa
preservativo
cuando confía en
la otra persona*

**El preservativo es la herramienta para la prevención
de las infecciones de transmisión sexual (ITS)**



MÁS INFORMACIÓN:
www.san.gva.es



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria de Sanidad



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Toca pedir

Ya estamos todos. Tras un año intenso de elecciones y de cambios, y con los gobiernos establecidos tanto a nivel local, autonómico como nacional, toca ponerse a trabajar.

Incongruencia

Llevamos meses con una cierta parálisis en algunos temas fundamentales. Ahora, pese al cabreo de las ya desahuciadas del Gobierno Irene Montero e Ione Belarra, que se han ido con la misma actitud con la que estaban, esa soberbia que les ha caracterizado y que ha provocado no solo errores gravísimos, sino el no poder corregirlos a tiempo, hay un nuevo consejo de ministros y toca trabajar.

Por cierto, que es curioso ver como aquellos que odiaban a la 'casta' porque, decían, eran personas más preocupadas por su sillón que por el bien social, han peleado hasta el último momento, incluso impidiendo a un compañero ser ministro, para que el sillón lo ocupara Irene Montero. Y el bochorno de ver que por un lado votan a favor de la investidura de Pedro Sánchez pero que, al no ser nombrada, arremeten contra él con fiereza. Eso es congruencia, sí señor.

Reivindicaciones necesarias

En cualquier caso, si algo hay que aprender es que las reivindicaciones políticas, sean las que sean por parte de cada uno, no deben parar; pero tampoco deben ponerse por encima de la gestión. Porque las Administraciones públicas están para eso, para gestionar, para atender las necesidades de los ciudadanos en su día a día.

Por ello, es el momento de coger la mochila y marchar a Madrid. Hay mucho que pedir. Por un lado la condonación de deuda que nos corresponda, sobre la deuda con el Estado, en la equivalencia a lo que se va a perdonar a Cataluña.

Actualmente la deuda total de las autonomías con el Fondo de Liquidez Autonómica (FLA) es de 191.747 millones de euros; y de 313.252 millones si contamos la deuda total.



Dudas con la quita

Es evidente que la quita a la que se ha comprometido el Estado es una especie de ajuste contable, como decía Luis de Guindos, vicepresidente del Banco Central Europeo. Pero no es menos cierto que hay que aprovechar la ocasión.

Todavía hay muchas incógnitas y pocas certezas sobre lo que se va a condonar. Unos hablan de un total de 58.000 millones de euros y otros de 88.000. Algunas fuentes señalan que la quita para la Comunitat Valenciana sería de 9.750 millones de euros (periódico Cinco Días) y otros que será similar a la catalana llegando a los 14.093 millones (Onda Cero radio).

En cualquier caso es el momento de pelear, pero no es por lo único que hay que luchar en estos momentos en Madrid.

Presupuestos Generales del Estado

Se están preparando los Presupuestos Generales del Estado 2024 y, ante la posibilidad de que consigan sacarlos adelante, hay que estar los primeros de la fila. Llevamos ya demasiados años de infrafinanciación en nuestra comunidad autónoma, motivo por el que nos hemos ido endeudando y que nos

pone al límite de no poder obtener financiación externa.

El modelo de financiación autonómico, que se modificó en 2009, hizo que cayésemos a los últimos puestos y nuestra comunidad autónoma sufriera un escandaloso agravio comparativo entre lo que percibe por habitante y lo que reciben -o se ejecuta- en otras como Cantabria o La Rioja, por poner algún ejemplo. Ese desequilibrio se ha mantenido en el tiempo y es hora de luchar por corregirlo.

Llevamos demasiado tiempo no ya sin grandes inversiones, si no directamente sin que aparezcan como opción en los Presupuestos Generales del Estado, cuya presencia en los mismos además no garantiza su cumplimiento. Por eso hay que plantarse en la puerta y no pedir, si no exigir lo que nos corresponde por derecho.

Crímenes contra la humanidad

Pero fuera del ámbito de la política local no se pueden ignorar los crímenes contra la humanidad que se están cometiendo en el mundo. Por un lado Rusia, aunque ya no parezca noticia, porque como los niños cuando hay algo nuevo se olvida lo anterior, que sigue machacando a Ucrania sin cesar.

Por otro lado está la brutalidad israelí. El 90% de los palestinos son gente inocente, como cualquiera de nosotros, y se les está exterminado sin piedad; da igual niños, enfermos, mujeres, ancianos... todo vale en nombre de acabar con el terrorismo de Hamás.

Las matanzas de unos asesinos no pueden ser excusa para que las cometan otros, por muchos que estos últimos se basen en que lo hacen en nombre de unas leyes que ellos mismos crean. La barbarie se ha apoderado de la zona de Gaza y duele oír a personas disculpando que se mate indiscriminadamente; imagino que no pensarían igual si fuera familiares suyos, inocentes que simplemente han tenido la desgracia de vivir en el sitio equivocado.

Insisto en lo que decía en la editorial anterior. Nadie en su sano juicio habría justificado ni disculpado una matanza en el País Vasco porque allí se escondieran los terroristas de ETA.

Estado palestino

La declaración del canciller israelí Eli Cohen asegurando que "condenamos las falsas afirmaciones de los primeros ministros de España y Bélgica que dan apoyo al terrorismo" están fuera de tono y de lugar.

Además, manifestar que hay que declarar el reconocimiento del estado palestino es algo que ya se debería haber producido hace mucho tiempo y que podría haber evitado gran parte de los conflictos.

En 2012 la ONU ya aprobó un primer reconocimiento de Palestina, pero la oposición del gran aliado occidental de Israel, EE.UU., ha impedido que eso haya evolucionado y le ha permitido tener bajo su yugo a toda la franja de Gaza.

Es evidente que eso jamás podrá justificar los atentados terroristas de Hamás, pero también lo es que todo este conflicto, generado especialmente por la compensación a los judíos tras la Segunda Guerra Mundial, cuando Israel no era todavía un estado, debe acabar ya.

AQUÍ®

Publicación auditada por
ojs / psg

Medios de Comunicación Edición provincia de Alicante

EDITA: AQUÍ Medios de Comunicación S.L. B54958459
Teléfono: 966 369 900 | redaccion@aquimediosdecomunicacion.com
www.aquimediosdecomunicacion.com

AQUÍ en Alicante
D.L. AQUÍ en Alicante A 268-2017

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

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

AQUÍ en Torrevieja
D.L. AQUÍ en Torrevieja: A 630 2017

AQUÍ en Orihuela
D.L. AQUÍ en Alicante A 631 2017

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

AQUÍ en Alcoy
D.L. AQUÍ en Alcoy: A 419-2020

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

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

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

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

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

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

AQUÍ en Xàbia

AQUÍ en Mutxamel
D.L. AQUÍ en Mutxamel A 395-2021

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

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

AQUÍ en La Nucia
D.L. AQUÍ en LA NUCÍA: A 412-2019



Ángel Fernández
DIRECTOR



Fernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTO



David Rubio
ACTUALIDAD Y POLÍTICA



Jonathan Manzano
SOCIAL Y DEPORTES



Carmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓN



Carlos Guinea
CULTURA



María Teresa Durán
JUSTICIA



Manuela Guilabert
BAJO VINALOPÓ



Fabiola Zafra
VEGA BAJA



Fernando Torrecilla
ALCOY



Javier Díaz
MEDIO VINALOPÓ



Nicolás Van Looy
MARINA BAIXA



Carlos Forte
VILLENNA



Fernando Abad
PROVINCIA



Adrián Cedillo
VALENCIA



Alejandro Pla
VALENCIA



Alejandro Carrilero
VALENCIA



Alba Berenguer
CORRECCIÓN DE TEXTOS



José Pastor
DIRECTOR COMERCIAL



Fede Romero
MAQUETACIÓN



Pedro Mateo
CREATIVIDAD



Miguel Asensio
DIBUJANTE



ÚNETE A LA COMUNIDAD DE DISTRITO TALENTO

Y descubre las mejores ofertas,
obtén materiales y plantillas y
accede a formaciones gratuitas.



Los presupuestos autonómicos de 2024 se debaten en Les Corts

El Consell de PP y Vox presentan unas cuentas al alza, pero la oposición critica recortes en áreas clave

DAVID RUBIO

El proyecto de presupuestos 2024 para la Generalitat Valenciana, el primero de esta legislatura redactado por el nuevo bipartito (PP-Vox) que regenta el Govern, ya se está debatiendo en Les Corts. Al cierre de esta edición los parlamentarios se hallaban en pleno proceso de presentación de enmiendas, paso previo a la votación para su aprobación final.

Desde AQUÍ grupo de comunicación hemos querido analizar las cuentas de la mano de dos diputados autonómicos, una representante del Consell y el otro de la oposición.

Impuestos

El proyecto elaborado por la Conselleria de Hacienda -regentada por Ruth Merino (PP)- asciende a 29.732 millones de euros, lo cual supone un 4,5% más que en el anterior ejercicio. Todo ello a pesar de que concibe la supresión de algunos impuestos tales como deducciones del IRPF, o bonificaciones de hasta el 99% en las sucesiones y donaciones.

“La Comunidad Valenciana era un auténtico infierno fiscal, solo Cataluña nos superaba en impuestos en toda España. Nosotros hemos decidido bajarlos para reactivar la economía pues si los ciudadanos tienen más dinero en sus bolsillos pueden reinvertirlo. La prueba es que en Madrid y Andalucía así han conseguido generar más ingresos. Además hemos recortado en gastos superfluos de consellerías y cargos políticos, lo que supone un ahorro de trescientos millones, y seguiremos reduciendo la gran maraña de entes públicos que generó el anterior Consell” nos señala Mari Carmen Contelles, diputada autonómica del PP.

“Es incomprensible esto de hacer un presupuesto expansivo y bajar impuestos al mismo tiempo. Cualquier empresa o econo-



La consellera Ruth Merino presentando el proyecto presupuestario (30 de octubre).

mía doméstica sabe que esto no es realista. Además se trata de una bajada de impuestos dirigida justo a la gente que más tiene, dado que solo afecta a 18.000 valencianos. Es menos del 1% de la población, y por ello se van a recortar 390 millones en partidas importantes. Es la primera vez que esto ocurre en ocho años y significará una paralización de la actividad y motores económicos que afectarán al futuro más allá de 2024” nos apunta José Chulvi, diputado autonómico del PSOE.

Sanidad

Una de las inversiones que se incrementan son las relativas a la Sanidad, cuya inversión real aumentará en un 37%. “Hemos querido apostar especialmente por reforzar la atención primaria para eliminar esos cuellos de botella que suponen las listas de espera. También se incrementa en veinte millones la inversión en políticas de salud mental y prevención de adicciones” nos dictamina Contelles.

En este sentido, algunas de las principales infraestructuras contempladas son de carácter

logístico, como la finalización del hospital en Ontiyent con 10,7 millones de euros; así como la habilitación de tres nuevos centros de salud en Alicante capital (en Garbinet, La Torreta y la Condomina). “Por desgracia no se ha construido ni un solo hospital en los últimos ocho años y hay que revertir esto” nos señala la diputada popular.

Educación

El gasto destinado a la Conselleria de Educación también aumenta, aunque en este caso de forma más modesta (un 1%). No obstante las partidas destinadas específicamente a la formación del profesorado y la inclusión educativa se elevan por encima del 10%.

“Para cuidar a los alumnos es necesario que los profesores tengan una buena formación. Por eso también se van a crear nuevas plazas y se cumplirán los acuerdos salariales” nos manifiesta la diputada popular.

Bienestar Social

Para la Conselleria de Servicios Sociales también se concibe

un pequeño aumento del 1%, con los principales objetivos de crear 1.200 plazas nuevas para personas mayores en centros sociosanitarios así como subir un 0,6% la Renta Valenciana de Inclusión. Además, los fondos destinados a igualdad y la lucha contra la violencia de género se incrementan un 38%.

“Se trata de un presupuesto muy social donde 83 de cada 100 euros se van a destinar para Sanidad, Educación o Bienestar” nos asegura Contelles.

Empleo

En cuanto a las partidas que se reducen, destaca un importante recorte en Labora (el servicio autonómico de empleo) cayendo su inversión en un 19% respecto al ejercicio anterior.

“Esto tendrá consecuencias directas sobre todo en el empleo joven, dado que las políticas en los anteriores ocho años han ido dirigidas especialmente a ellos con programas como la Xarxa Jove o el Avalem Jove Plus. Gracias a esto se redujo el paro juvenil en un 50% y el general cayó en nueve puntos. Fue incluso muy

Las principales inversiones en Educación son para formación de profesorado e inclusión

beneficioso para los ayuntamientos que tanto sufren falta de personal dado que muchos de estos desempleados se incorporaron a sus plantillas. Ahora tenemos que esto pueda revertirse” nos apunta Chulvi.

Vivienda

Del mismo modo la Entidad Valenciana de Vivienda y Suelo ve reducido su presupuesto propio en un 15%. “En la campaña electoral Mazón nos decía que 2024 iba a ser el año de la vivienda. Sin embargo en sus primeros presupuestos fulmina las políticas de urgencia habitacional en un momento tan grave como el que estamos viviendo” nos manifiesta Chulvi.

El diputado socialista considera que este recorte dificultará más el acceso a la vivienda. “Los que vivimos en municipios de costa sabemos lo importante que es impulsar alquileres públicos, dado que los pisos turísticos han generado una subida de precios desmesurada al haber desaparecido el mercado de alquiler anual. Éste es un fenómeno que se ha extendido como una mancha de aceite, porque la gente se ha ido desplazando hasta el interior buscando alquileres más asequibles y al final han subido los precios en toda la Comunidad Valenciana” nos manifiesta.

Sin embargo desde el PP nos aseguran que el Consell mantiene vigente su objetivo de cons-

«Se aumenta la inversión sanitaria para reducir las listas de espera y construir nuevos centros»

M. C. Contelles (PP)

«Los recortes presupuestarios afectarán a los programas de empleo juvenil»
J. Chulvi (PSOE)

truir 10.000 viviendas sociales en esta legislatura. “Vamos a cumplir con esta promesa, ya que en los anteriores ocho años se no se construyó absolutamente ninguna” nos dictamina Contelles.

TRAM

Otra de las grandes promesas electorales que el president Carlos Mazón hizo en campaña electoral fue la de apostar por prolongar el TRAM llevándolo a Elche, Crevillent, Sant Joan o incluso la Vega Baja. Sin embargo en este presupuesto el gasto destinado a Ferrocarrils de la Generalitat disminuye en 33 millones respecto a 2023.

“Es un golpe durísimo a la vertebración del territorio, especialmente a la provincia de Alicante. Algunos proyectos se van a quedar ahora en ‘stand by’, y es otro recorte que afecta sobre todo a los jóvenes dado que son quienes más utilizan el transporte público” nos manifiesta el diputado socialista.

“En estos últimos ocho años el Botànic pintaba muchas partidas presupuestarias pero luego las dejaba sin ejecutar, con lo cual no servía de nada. Respecto a los ferrocarriles ha ocurrido justo esto, y nosotros más que reducir lo que hemos hecho es ajustarlo a la realidad. Nuestros compromisos con el TRAM siguen adelante” nos replica la diputada popular.

Turismo

En la estructura del nuevo Govern las gestiones de turismo han dejado de estar adscritas a la presidencia y ahora vuelven a tener rango de conselleria. Sin embargo en estos presupuestos se ha producido una reducción del 20% en los fondos dedicados a este fin.

“El turismo es nuestra gran industria. Solo en la provincia de Alicante representa el 26% del PIB. No tiene sentido que reduzcan el Bono Viaje que tan bien ha funcionado, aunque ahora pare-



El Consell quiere generar 1.200 nuevas plazas en centros sociosanitarios para personas mayores.

ce que van a redirigir esto. No vemos una política turística clara” nos comenta Chulvi.

Debate de enmiendas

Tanto el PSOE como Compromís presentaron enmiendas a la totalidad de este proyecto presupuestario presentado por la Conselleria de Hacienda, las cuales fueron rechazadas el 21 de noviembre en Les Corts por la mayoría absoluta del PP y Vox.

El siguiente paso parlamentario consiste en la negociación de enmiendas parciales. “Nosotros vamos a presentar muchas respecto a cuestiones como vivienda, empleo, protección social o turismo para recuperar la senda del avance que en estos presupuestos se pierde” nos indica Chulvi.

Desde el PP nos aseguran que están abiertos al diálogo en busca de un acuerdo con la oposición. “Aunque tenemos visiones muy distintas, estar en política es negociar y nos sentaremos con ellos para buscar la unanimidad. Lo que no vamos a hacer es po-

ner partidas ficticias, sino que seremos siempre rigurosos y sinceros en nuestros compromisos hacia los ciudadanos. Si un proyecto no se puede ejecutar este año, pues se presupuestará al que viene” nos señala Contelles.

Deuda

Actualmente la Comunitat Valenciana es la segunda región más endeudada de España (solo superada por Cataluña) y la primera en relación a su PIB, con una suma que asciende a 57.000 millones de euros. De hecho uno de los principales aumentos en el gasto de este proyecto presu-

puentario de 2024 va destinado precisamente para el pago de dicha deuda, el cual pasa de 464 a 963 millones.

Cabe señalar que el Gobierno de España (compuesto por PSOE y Sumar) llegó recientemente a un acuerdo con Esquerra Republicana para establecer una quita de la deuda catalana del 20%. Un mecanismo que, según se ha prometido desde el gobierno nacional, se extenderá a todas las comunidades autónomas que así lo requieran.

Precisamente la nuestra es la región que ha sido históricamente más infrafinanciada por

el Estado. Según algunos cálculos en la última década se han dejado de recibir unos 37.000 millones de euros que nos correspondían en proporción a nuestra población.

Durante las anteriores dos legislaturas el Govern del Botànic llegó incluso a incluir ‘partidas ficticias’ de ingresos del Estado en los presupuestos autonómicos como medida de presión para intentar mejorar esta financiación. Un proceder que fue muy criticado por la oposición aduciendo que así en realidad solo se estaba contribuyendo a aumentar todavía más el endeudamiento público de la Comunitat Valenciana.

«Nuestro compromiso es construir 10.000 viviendas públicas en esta legislatura»
M. C. Contelles (PP)

«Necesitamos más infraestructuras hídricas y menos subvenciones a entidades»
J. Chulvi (PSOE)

Los fondos destinados a igualdad y la lucha contra la violencia de género se incrementan un 38%



ELTORO ^{TV}
PROVINCIA

ENTREVISTA > Fermín Crespo / Director general de la SPTD (Elche, 29-agosto-1964)

«Un factor clave es disponer de gente que se ilusione como tú»

Crespo asegura que habrá cine en la Ciudad de la Luz de forma inmediata, y apuesta por reconvertir el gran complejo en una referencia tanto nacional como internacional

ÁNGEL FERNÁNDEZ

TRANSCRIPCIÓN: DAVID RUBIO

FOTOS: SALVA GONZÁLEZ

La Sociedad de Proyectos para la Transformación Digital (SPTD) tiene nuevo director general. El pasado septiembre el consejo de administración de esta empresa pública, dependiente de la Generalitat Valenciana, nombró por unanimidad a Fermín Crespo como el máximo encargado de tomar sus riendas. Todo ello con el resurgimiento de la Ciudad de la Luz como gran objetivo, si bien no es el único proyecto en el horizonte.

Ligado a la comunicación

Licenciado en Filosofía y Letras y especializado en Geografía e Historia por la Universidad de Alicante, el currículum de este ilicitano es de lo más polifacético.

Una buena parte de su vida laboral ha estado ligada a la comunicación, trabajando en diferentes medios y asesorando a empresas. También, durante más de dos décadas, estuvo vinculado a la Confederación Empresarial de la Provincia de Alicante (COEPA).

En 2016 puso en marcha su propia consultoría de posicionamiento estratégico, con una especialización en la gestión integral de dirección de empresas. Además, ha impartido masters en la UA y numerosas charlas sobre desarrollo del territorio, economía e imagen corporativa.

Te defines como una persona comprometida con los proyectos que emprendes y que trabaja en equipo. Realmente Ciudad de la Luz es un equipo cada vez más grande porque no para de crecer.

Los proyectos solo tienen sentido si hay un equipo que los desarrolla. Vivimos en un mundo complejo de cada vez más aris-



tas, y creo que las cosas compartidas siempre funcionan mejor porque te permiten disponer de distintos puntos de vista. Se dice aquello de "solo vas más deprisa, pero acompañado llegas más lejos". Para mí un factor clave es disponer de gente que se ilusione como tú.

La Ciudad de la Luz es un proyecto colectivo con una perspectiva que va más allá de Alicante, ya que hablamos de los estudios más grandes del país. Cuando esté a pleno rendimiento debe ser la locomotora de la industria audiovisual de la provincia alicantina, la Comunidad Valenciana y España. Está llamado a ser un referente, tanto como instalaciones como sistema de funcionamiento. Y todo esto sin equipo no se va a lograr.

Además tú cuentas con una gran experiencia en la gestión de proyectos.

Sí, cuando uno lleva tantos años gestionando pues al final algo se aprende. Además la Ciu-

dad de la Luz no es un proyecto desconocido para mí, dado que desde COEPA estuvimos apoyándolo en su primera etapa porque considerábamos, y así yo lo continúo haciendo, que la industria audiovisual era una pata diversificadora para la economía.

Disponer de un portaviones de semejantes características convierte a la Comunidad Valenciana y la provincia de Alicante en lugares de referencia para el cine. De hecho así ocurrió en los primeros años, cuando se articularon casi sesenta proyectos audiovisuales, algunos de gran relevancia.

«Distrito Digital y Ciudad de la Luz no pueden compartir unas mismas instalaciones»

Tenemos unas instalaciones enormes con elementos diferenciales como el tanque de agua más grande de Europa con 8.000 m², donde se rodaron películas impresionantes como 'Lo imposible'. Y además es que la Comunidad Valenciana es un gran plató de cine teniendo el mar, la montaña y una gran variedad de paisajes.

¿Compartirán instalaciones la Ciudad de la Luz y el Distrito Digital?

El Distrito Digital se va a ir transformando hacia el hub tecnológico que la Conselleria de Innovación está poniendo en marcha con la apertura en la nave de Amaro, para desarrollar un proyecto de vanguardia que también tiene los edificios del muelle como apoyo.

Las instalaciones de Agua-marga deben centrarse en el cine porque esta industria las va a necesitar todas, y no a trozos. Además los productores buscan la tranquilidad e intimidad que

necesita un rodaje. No es de recibo que haya gente transitando ni que se puedan filtrar spoilers.

¿Qué tipo de cine puede venir a rodar aquí?

Mi ilusión es traer cine internacional de primer nivel, pero también que ésta sea la casa del cine nacional y de la Comunidad Valenciana. Así se ha diseñado y así lo quiere el Consell. La Ciudad de la Luz es un proyecto diferencial, en España hay otros lugares donde se hace cine pero no con semejante potencia.

Nosotros tenemos que poner empeño ya no solamente en

«Debemos impulsar una industria de oficios volcada en el cine para ser más competitivos»

«Ciudad de la Luz debe ser la locomotora de la industria audiovisual a nivel nacional»

que las instalaciones estén en marcha, sino en que generen una industria cinematográfica potente. Ahora mismo dicho sector supone el 0,7% del PIB, estamos hablando de miles de empleos cualificados.

La escuela de oficios también es otro reto, ¿no?

Efectivamente porque sin oficios no eres competitivo en el cine. Esto no es solo las instalaciones, el precio del alquiler o tener exteriores. Cuando un productor plantea un presupuesto evidentemente tiene en cuenta el disponer de los recursos en el lugar donde va, el kilómetro cero. Tener que desplazar a todos estos trabajadores encarecería mucho la producción.

Por eso queremos, en primer lugar, recuperar una buena parte de los técnicos formados aquí que se fueron a otras partes para buscar trabajo. Y en segundo lugar tener cuanto antes una parrilla de cursos que se impartan en la Ciudad de la Luz, las universidades o en la Formación Profesional dirigidos a ocupar esos espacios que el cine necesita.

Cuando venga un productor debe disponer de una guía estructurada de personas y empresas que le permita tomar las decisiones con rapidez y le haga confiar en el equipo local. Todo ello nos va a dar un plus de competitividad tanto en el aspecto económico, como también en seriedad y rigurosidad.

¿Esto también repercutirá en impulsar el cine nacional y regional?

Claro. Esto es una pescadilla que se muerde la cola, cuanto más profesionales haya dedicados a la industria del cine seguro que más proyectos nacerán en nuestra tierra. Igual que la hostelería y el comercio que también pueden ayudarnos a generar ese territorio competitivo, ya que eso supone un coste importante de cualquier rodaje.

Eso sí, esto tiene que ser un proyecto de España, porque sino ya te digo que enseguida vendrán otros países con iniciativas parecidas. Por ejemplo en Italia han recibido trescientos millones de los fondos Next Generation para este fin. Todo el mundo ha descubierto que ahora, con el streaming y el nuevo entretenimiento, el cine y las series tienen un papel destacadísimo en el ocio.

Recientemente visitaron las instalaciones representantes de Netflix, HBO y Warner y las calificaron como excepcionales, casi al nivel de Hollywood. Supongo que esto es un aliciente...

Es un aliciente, pero no suficiente. Tener un territorio competitivo requiere también otras muchas cosas como una alineación



Un momento de la entrevista realizada a Fermín Crespo en la Ciudad de la Luz por nuestro director, Ángel Fernández.

política, unos incentivos adecuados, una proyección porque el cine también es relaciones públicas, etc. Todo eso hará que Ciudad de la Luz sea un lugar atractivo. La verdad es que estoy notando mucha sensibilidad por aportar y disfrutar de la parte que le toca a cada uno.

Alejandro Amenábar ya ha dicho que va a rodar su película aquí en febrero.

Sí, este mismo diciembre vamos a tener ya ojeadores por aquí para preparar la producción. Estos edificios se van a convertir en cine a partir de ya... y esperemos que para siempre.

Hablando de otros proyectos gestionados por la SPTD. El puerto de salida de la Ocean en Alicante también es un gran monstruo. ¿Hasta cuándo tenemos contrato?

Tenemos ya una edición más asegurada que será la 26-27. Queda todavía mucho tiempo y vamos a aprovecharlo para acercar esa relación entre el mar y el mundo del turismo generando más actividad. Queremos que la masa crítica de la próxima salida sea mucho más musculosa con un ambiente más cálido, que nos haga disfrutar en mayor medida tanto de la previa como del post.

«Queremos generar un ambiente más numeroso en Alicante para la previa y el post de la Ocean»

Todos los sectores del turismo nos interesan, y el relacionado con el mar nos puede hacer llegar a miles de personas de todo el mundo si somos capaces de vincular esa heroicidad, que supone la Ocean, con Alicante. El objetivo es que el puerto alicantino sea referencia para disfrutar de su ocio y vacaciones. Hemos empezado ya la planificación y vamos a realizar actividades tanto para los jóvenes como para todo el mundo. Queremos que se reconozca a la Ocean no solo como un proyecto de salida.

Hay hubs tecnológicos proyectados en Alicante, València y Castellón. ¿Qué papel jugará el Distrito Digital? Se ha hablado de apostar por traer más talento...

El cambio del equipo de gobierno en el Consell también debe trasladarse a la gestión. La apertura de la Ciudad de la Luz requiere que la SPTD centre más el esfuerzo en la parte audiovisual y que la Conselleria de Innovación lo haga en la parte innovadora del hub digital o con el centro de formación para inteligencia digital. El proyecto de poner en marcha las naves de Amaro como hub tecnológico creo que será el gran revulsivo para esa transformación.

Nosotros por supuesto vamos a facilitarles nuestra infraestructura, soporte técnico y know-how. Esto evidentemente será un pro-

«A partir de ahora la gestión del Distrito Digital quedará más ligada a Innovación»

ceso paulatino, pero el momento requiere que un factor que antes no estaba, como es el cine, reciba nuestra atención. Es una manera de repartir tareas, y centrar más el tiro.

SPTD tiene que decidir también qué hace con otros proyectos como el Centro Cultural de Benidorm o el Auditorio de Torrevieja. ¿Quedarán también integrados en alguna conselleria o dirección general?

Todo eso ya tiene su propia vida. El Auditorio de Torrevieja funciona con un servicio de actividad permanente. El Centro de Benidorm está en desarrollo y hay que buscar el encaje en los próximos años.

Es cierto que los próximos presupuestos son austeros, porque así lo requieren los tiempos, y eso va a definir también la capacidad de proyectos, pero no vamos a desatender ninguna responsabilidad de la SPTD aún teniendo al cine como una prioridad.

La consellera Nuria Montes habló también como una prioridad el recuperar la política de grandes eventos para potenciar nuestro atractivo turístico. ¿Hay alguna idea ya de cuáles podrían ser?

Hombre... llevo seis semanas aquí (risas). Esto es un eje estratégico al que hay que darle contenido y analizar bien las cosas. De todas formas poner en marcha

«Pretendo poner a la agrupación de la AECC otra vez donde se merece»

la Ciudad de la Luz y desarrollar adecuadamente la próxima edición de la Ocean... no son pequeñas cosas.

Todos aquellos proyectos que encajen en el posicionamiento territorial y en nuestra estrategia obviamente serán parte prioritaria de nuestras vidas cotidianas. De momento vamos a ir lanzando los que tenemos en marcha e iremos incorporando aquellos que nos aporten valor. No es recomendable tomar decisiones apresuradas para proyectos estratégicos de gran magnitud.

Además de toda tu trayectoria profesional, desde 2020 ocupas la presidencia de la junta alicantina de la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC). ¿Es algo que vas a mantener?

Sí, esto es mi salero emocional. Siempre he tenido la sensación de que soy una persona afortunada, así que ésta es mi manera de tratar de devolver parte de esa maravillosa vida que la sociedad me ha regalado. Ya en el pasado estuve de voluntario en el Misteri, con la asociación APSA y en otras organizaciones.

En este caso surgió la oportunidad de renovar la junta de la AECC y darle un impulso nuevo. Todos en nuestras familias hemos tenido, lamentablemente, algunos encuentros con esta enfermedad, en algunos casos luctuosos. Así que consideré que podía dedicarle mi esfuerzo personal en ese momento de mi vida para volver a poner esta asociación en la provincia de Alicante donde creemos que se merece. Es un proyecto que no es para toda mi vida, en cuanto cumplamos con los objetivos dejaremos paso al siguiente para que sume.

Las ciudades del agua 47 Principio: La preservación del agua



San Fulgencio, regeneración y turismo

Un paraíso sobre antiquísimos limos

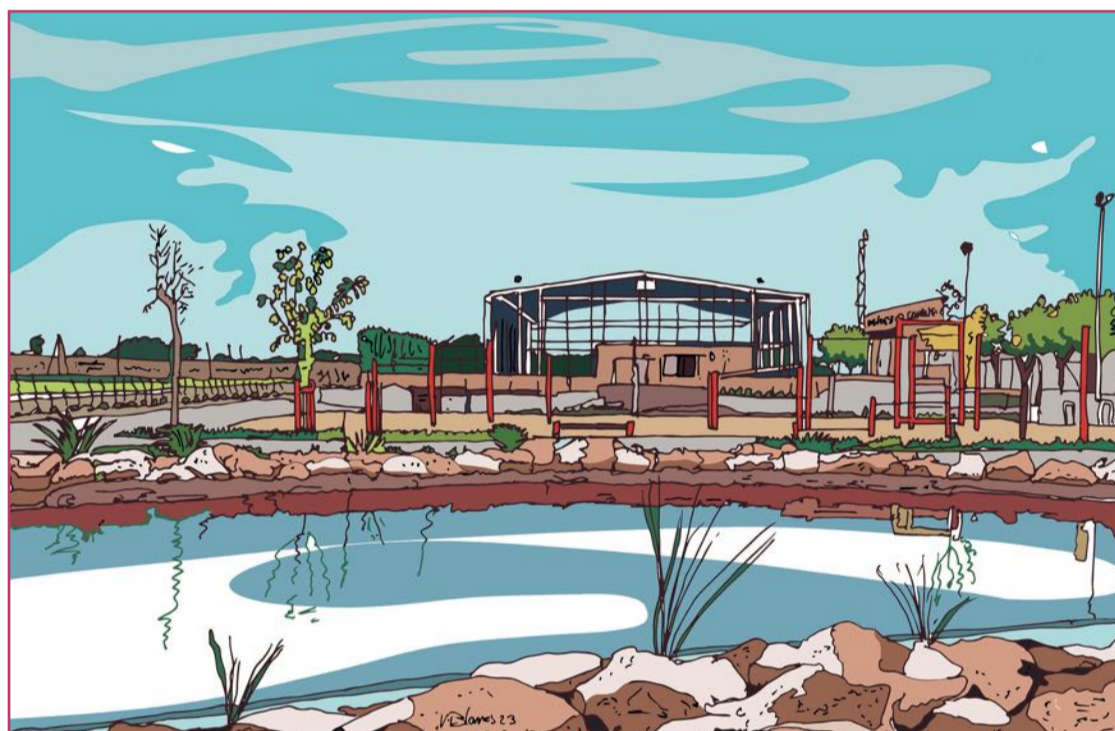
TEXTO: FERNANDO ABAD
ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

Hay agua. La carretera desde Elche (la CV-860, que comunica esta con San Fulgencio, pero también Benijófar o Torrevieja, y que enlaza con la CV-855, que llega a Dolores) transcurre un buen trecho escoltada por cañaverales, especialmente al lado izquierdo. Y abundan árboles, frutales y de sombra. Hasta palmeras. Incluso le plantan un apunte de relativa espectacularidad con la compuerta de la acequia a Guardamar del Segura. El río pasa, a la vez, relativamente lejos pero convenientemente cerca. Eso sí, el término municipal (19,75 km², 1.075 hectáreas) linda al sureste con la desembocadura del Segura. San Fulgencio, así, se ha acostumbrado al agua.

Feraces son sus huertas, donde nacen afamados melones verdes, más otras muchas clases de hortalizas, como pimientos o tomates. Y frutas varias, cítricos. Además de, en el escaso secano, olivos o cereales. Los datos presentados por la Diputación de Alicante en 2009 hablaban de 598 hectáreas (5,98 km²) dedicadas a cultivos herbáceos (cereales en grano, 152; legumbres en grano, ocho; tubérculos para consumo humano, otros ocho; cultivos forrajeros, 39; hortalizas, 143) y 120 (1,2 km²) a cultivos leñosos (cítricos, 93; frutales, dos; olivos, tres).

El mar huertano

Existe, con muy abundante clientela, síndicos todos, incluso un Sindicato de las Aguas de San Fulgencio ("al servicio de nuestros regantes"), regido por unas reales ordenanzas fechadas el 28 de julio de 1875. En estas se habla de que por esta zona "extendiéndose a principios del siglo último una dilatada comarca como de 5.500 hectáreas próximamente, convertida entonces en un páramo erial,



pantanosos e insalubre por la corrupción de sus aguas, procedentes de las avenidas y vertientes próximas, sin salida fácil hacia el mar, a causa de la maleza, de la declinación sensible apenas del terreno, y del desnivel consiguiente". Se aprovechó bien.

Acequias con nombres como Dulce, Gatos, Isidro, Membrilleros, Mosquitos, conforman un nutritivo entramado que vivifica el mar huertano en el que San Fulgencio vive inmerso. No ha de extrañar lo dicho: la actual San Fulgencio, como otras localidades del entorno, estuvo hace milenios bajo aguas salobres, marinas, en el área del extinto golfo de Elche o Sinus Ilicitanus. Un limo ya filtrado, donde el mar unió su siembra a las primeras y ya abundantes sedimentaciones del Holoceno (de las palabras griegas 'holos', todo, y 'kainos', reciente; la época posglacial o, según varios científicos, interglacial: desde hace unos 11.700 años hasta nuestros días).

Saludos con porche

La pequeña ciudad que saluda hoy con sus casas en

varios colores terrosos, algunas fachadas y muros con pinturas murales, bastantes portales tunelados, como enlaces entre los acogedores interiores y las calles, y balconadas cubiertas (abundan los porches por aquí, y los jardincillos como saludos) parece tranquila (en 2022 solo atesoraba 9.091 habitantes) y suena a políglota (sobre todo, por residentes británicos, el 55,6%, y alemanes, el 12%). No hay mucha veteranía en las construcciones, quizá porque San Fulgencio, en el fondo, es relativamente joven.

Luis Antonio de Belluga (1662-1743), el cardenal Belluga, a la búsqueda de financiar sus "pías fundaciones" en su natal Motril y en Málaga, auspició en el siglo XVIII varios municipios, como San Fulgencio (hacia 1729), llamada así en honor al cartagenero San Fulgencio de Astigi (Écija, de donde fue obispo; vivió entre el 566 y el 632), sobre el pantanal que habían dejado los flecos del Sinus (del que el parque natural del Hondo es hoy gran resto), en lo que se llamó el marjal oriolano. Las fértiles tierras se iban a explotar por censo

enfiteútico (arrendamiento de larga duración).

Sí, los trabajos de arqueólogos como la sueca Solveig Nordström (1923-2021), el gaditano de origen, Lorenzo Abad Casal, nacido en 1948, y la alteana Feliciano Sale Sellés, de 1963, han destapado un pasado íbero en los yacimientos salfungentinos de El Oral (en la sierra de El Molar, fechado entre los siglos VI al IV a.C.) y La Escuera (en una ladera del barranco de las Cueras, entre V al III a.C., posible continuación vivencial del anterior). Pero San Fulgencio arrancó con Belluga, el religioso motrileño.

Como dos ciudades

Aunque le ha dado tiempo a mucho. Desde uno de los núcleos ciudadanos, la plaza de la Constitución, la de un pletórico Museo Arqueológico en casa con solera, y la de un ayuntamiento aplicado a la eco-sostenibilidad, para coordinar la red de canales que constituyen el sistema circulatorio de la huerta sanfulgentina, o la eco-movilidad (buena parte del municipio posee carriles-bici), podemos recrearnos en las sobrias

pero elegantes hechuras neoclásicas de la fachada de la iglesia parroquial con campanario, cuyas primeras piedras sembraban entre 1740 y 1762, aunque lo que vemos es una sucesiva puesta al día.

Desde allí, en lo que fue templo principal de la población que durante la Guerra Civil (1936-1939) se llamó Ucrania del Segura, tenemos fiestas en honor a la patrona, la Virgen del Remedio (en octubre); al patrón, San Fulgencio; al co-patrón, San Antonio Abad (en enero); y al patrón de los agricultores, San Isidro (en mayo). Buen momento para disfrutar de buenos platos (arroz con conejo o con costra, cocido con pelotas, olla viuda), rubricados con dulces de boniato y mistela, torrijas o unos enredos (aceite de oliva, azúcar, canela, corteza de limón, harina, huevos y leche).

Y de paso, nos despedimos de la zona clásica, ya de por sí, lo dijimos, bastante moderna, para marchar a otra aún más reciente (desde finales de los ochenta del pasado siglo, tras las inundaciones de 1987): La Marina-El Oasis, carne de chalets y parados, de centros comerciales, avenidas que son de Alicante, Madrid o Bruselas (o de Moscú y luego de Londres) y ofertas en la lengua de Shakespeare. También tenemos iglesia futurista: Nuestra Señora de la Paz, iniciada su construcción en 2002.

A las afueras del núcleo urbano original, en el fondo entre ambas poblaciones (unidas por la CV-860), el Polideportivo, que adjunta bar con piscina, incluye una iniciativa conjunta entre ayuntamiento e Hidraqua: el agua regenerada de la depuradora originó un espacio de ocio y esparcimiento: el parque del centro deportivo. A su alrededor, huerta, cañaveral. El ambiente lacustre sigue presente. Hay agua.



AJUNTAMENT DE CREVILLENT

Visita **nn**
Crevillent



DESCOBREIX MÉS

CREVILLENT ENCÉN EL NADAL

DEL 2 DE DESEMBRE AL 7 DE GENER



ENTREVISTA > Óscar Carrascosa / Comisario de la exposición 'Dalí. Metamorfosis' (Málaga, 16-mayo-1974)

«Esta exposición refleja el interés de Dalí hacia la transformación»

MUBAG nos sumerge en la biografía y los mundos surrealistas del artista apoyándose en célebres obras literarias

DAVID RUBIO

Ya está disponible la mayor exposición sobre el emblemático artista catalán Salvador Dalí que se ha organizado en la provincia de Alicante. Desde el pasado noviembre y hasta el próximo mayo se puede visitar 'Dalí. Metamorfosis' en el Museo de Bellas Artes Gravina (MUBAG).

La muestra cuenta con más de 230 obras artísticas originales y está dividida en cuatro secciones: 'La belleza oculta', 'Dalí inédito. Los dibujos de la Abadía de Montserrat', 'Relación del artista con la literatura' y 'La moda y el arte efímero'. Óscar Carrascosa, doctor en Filosofía y Letras por la Universidad de Málaga es quien se ha encargado de comisariar esta esperada exposición, para la cual el MUBAG ha realizado incluso algunas reformas estructurales como la instalación de un nuevo sistema lumínico.

Esta recopilación ha sido posible gracias a la cesión temporal de obras y documentación realizada por varias instituciones tales como el Museo de Montserrat, la Fundación María José Jove, la Fundación Amyc-Fran Daurel, el Museum of the City of New York, la British Library o la Fundación Archivo Manuel de Falla.

¿De dónde te viene tu apego por Salvador Dalí?

Realmente mi punto de partida en el ámbito de la investigación no fue la imagen... sino la palabra. Soy doctor en Literatura especializado en las relaciones con las artes plásticas. Al fin y al cabo ambas disciplinas tienen un discurso común, sobre todo desde las vanguardias históricas donde los grandes problemas conceptuales y estéticos eran compartidos por pintores y escritores. De hecho algunos escribían y pintaban a



la vez. Son dos caras de la misma moneda.

Salvador Dalí me interesa tanto como pintor como por su propio apego a la literatura. Por ejemplo a través de 'Diario de un genio' él cuenta cómo era su padre, a quien también lo inmortalizó con un retrato que está presente en esta exposición. Incluso cuando tenía siete u ocho años su progenitor le llegó a comparar con Oscar Wilde por algunas historias que escribía.

De hecho hay mucha literatura en esta exposición con menciones a novelas o poesías de Lewis Carroll, Dante Alighieri, Pedro Antonio de Alarcón...

Sí, ésta es la base que intento que haya siempre en las

exposiciones artísticas que organizo. Busco tener en cuenta la base literaria, ya sea en el mismo corazón de la exposición o al menos en el contexto. El MUBAG conocía algunos de los proyectos en los que he trabajado con mi equipo y por eso contactaron con nosotros para llevar a cabo este proyecto.

¿Bajo qué criterios se han elegido todas estas obras de Dalí que se exponen?

Estas obras intentan reafirmar ese interés que tenía el artista por la metamorfosis. Es decir, como la identidad del tiempo y el cambio se reflejan plásticamente, a la vez que la transformación del propio Dalí.

Hablamos primero del joven que estudiaba en la Real Aca-

demia de Bellas Artes de San Fernando en Madrid y residía en la residencia de estudiantes con Federico García Lorca y Luis Buñuel, luego del que va a París en 1929 donde comienza a relacionarse con el grupo surrealista, y finalmente del que abraza el catolicismo y clasicismo como bien podemos ver en la 'Madona con rosa mística' que inicia la exposición. Este último Dalí está muy alejado de aquel artista irreverente parisino... podríamos considerarlo casi una antítesis.

En realidad Dalí pasó por muchos estados mentales diferentes... Se han dicho auténticas locuras sobre sus vivencias.

Al final su locura no era sino una vía necesaria para acceder a esa otra realidad tan característica suya. André Breton (francés teórico del surrealismo que mantuvo una tormentosa rivalidad con Dalí) comienza su novela 'Nadja' diciendo "esto es más un documento médico que una novela" y retrata como la protagonista habla con las estatuas para llegar a ese otro mundo al margen de la razón.

¿Por qué habéis elegido su óleo 'Dalí echa una mirada a la moda para Vogue' como cartel de la exposición?

Porque simboliza muy bien que Dalí fue un artista universal que tuvo incluso una etapa norteamericana, la cual también está representada con una sección, y a la vez esa transformación de la que antes hablábamos.

En esta obra frente a esas figuras del primer plano observamos el ayer del propio Dalí ubicado a la izquierda como punto fuga. Es esa correlación entre presente y pasado, esa transformación necesaria en el sujeto que hace que el yo sea distinto... pero al mismo tiempo tiene algo en el fondo que no cambia, pues sigue siendo la misma persona.

A título personal, ¿hay alguna obra expuesta a la que guardes especial cariño?

Quizás la 'Madonna con rosa mística' porque creo que es muy interesante para reflejar esa transformación de Dalí, por el niño que tiene en brazos con ese aspecto tan rafaelesco.

«El Dalí de su última etapa mística es casi una antítesis del que estuvo en París»

«La locura de Dalí era su vía para acceder a esa otra realidad del sin razón»

Una exposición que alberga más de 230 obras cedidas temporalmente por varias instituciones




AJUNTAMENT
D'ALACANT



ALICANTE, TU MEJOR NAVIDAD

2023-2024

 Ayuntamiento de Alicante

 @alicanteayto

 @alicanteayto

ENTREVISTA > María Venerdi / Concejala de Fiestas del Ayuntamiento de Guardamar del Segura

«Somos un referente en la provincia con nuestra programación navideña»

Hasta el 6 de enero Guardamar volverá a irradiar con luces y atracciones para toda la familia

FABIOLA ZAFRA

Si hay un municipio de la Vega Baja que vive la Navidad como ningún otro, ese es Guardamar del Segura. Cada año es visitado por niños y familias de toda la provincia que recorren los mágicos poblados navideños que instalan, donde pueden ver en directo tanto a Papá Noel como a sus Majestades los Reyes Magos de Oriente, y hacer entrega de sus valiosas cartas a aquellos que pueden cumplir sus sueños.

Aparte de estos poblados, Guardamar tiene mucho que ofrecer durante estas fiestas. Para hablarnos de todo ello, contamos con una entrevista a su concejala María Venerdi.

¿Está todo preparado para dar inicio a las Navidades, 2023?

Básicamente sí, a falta de unas pinceladas. Hay tantísima actividad durante las Navidades, que la planificación de las fiestas empieza en el mes de marzo.

¿Qué nivel de participación se espera este año?

Si nos guiamos por los últimos años en Guardamar, se espera una participación alta y de gente de toda la Vega Baja, Alicante, Elche, incluso Murcia.

Creo que somos un referente en lo que a la Navidad se refiere.

¿El encendido de luces marcará el inicio de estas fiestas?

La verdad es que sí. Una vez que se encienden las luces parece que el pueblo se viste, y ya se respiran esos aires de alegría e ilusión que trae la Navidad.

Las luces sirven para recordarnos que estamos en fechas de compartir y disfrutar con los seres queridos, aprovechando una época del año muy bonita repleta de reuniones.



SS.MM. los Reyes Magos de Oriente a su llegada al poblado del municipio el 3 de enero de 2023.

¿Cuánto durará la programación festiva?

El encendido de luces tendrá lugar el martes 5 de diciembre y la programación durará hasta el mismo sábado 6 de enero, por lo que tendremos un mes completo de actividades y eventos.

¿Habrá novedades en la programación este año?

Siempre hay novedades. A pesar de que los eventos sean más o menos los mismos, siempre cuentan con cosas nuevas o detalles para el disfrute de todos los visitantes.

¿Cuáles son los actos más esperados?

Esta pregunta es difícil de contestar, pero yo creo que los que más triunfan son siempre tanto la casita de Papá Noel como el poblado de los Reyes Magos.

Ambos eventos están repletos de actividades pensadas para ayudar a crear momentos para el recuerdo, y que los niños disfruten al máximo con los talleres, juegos, etc.

Particularmente, ¿cuál es el acto navideño que nunca se pierde?

Bueno, yo en concreto no me pierdo ningún acto. Me encanta estar en cada uno de ellos y compartir esos ratos con la gente, sobre todo ver las caras de ilusión que provocan en nuestros pequeños.

El acto más emotivo es para mí el del pregón navideño, este año ofrecido por Jesús Sánchez Ortiz, y también es especialmente bonita la inauguración del belén municipal que cada año nos regalan desde la Asociación Belenista de Guardamar.

Parece ser que nos enfrentamos a las Navidades más caras en muchos años, pero no por ello vamos a dejar de disfrutarlas al máximo. ¿Son gratuitos los actos en Guardamar?

«Este año el pregón navideño será ofrecido por Jesús Sánchez Ortiz»

Con la subida de precios que llevamos ya unos meses experimentando, la verdad es que ha sido todo un reto poder mantener el mismo nivel que otros años en el pueblo.

No obstante, estoy contenta y creo que se ha logrado el objetivo. Todos los actos organizados a través de la Concejalía de Fiestas son absolutamente gratuitos, por lo que la gente podrá vivir y disfrutar las fiestas como siempre, sin gastar dinero en las actividades que les proponemos.

Vienen fechas donde la gente invierte mucho tiempo y dinero en compras y regalos para la familia ¿Qué hace el Ayuntamiento para promover que la gente compre y disfrute de las actividades y gastronomía del municipio?

Desde los diferentes departamentos del ayuntamiento como Turismo, Promoción Económica, Cultura y Juventud y Fiestas, hemos preparado actividades enfocadas a la Navidad. Todos en conjunto, fomentamos el espíritu navideño y a su vez intentamos favorecer y ayudar con promociones y eventos para que los vecinos salgan a la calle.

Además, nuestros comercios, hoteles y restaurantes también hacen un esfuerzo ofreciendo una serie de ventajas en esta época navideña.

¿Quiere lanzar algún mensaje a los vecinos para que disfruten de las fiestas navideñas en Guardamar del Segura?

Mi mensaje a los vecinos y visitantes es como siempre desearles unas fiestas tranquilas, alegres y, por supuesto, un año aún mejor que el anterior. Ojalá cualquier cosa que esta temporada les traiga, esté llena de todo el amor y la luz que merecen.

Espero verlos disfrutando de la programación por las calles de nuestro pueblo. ¡Feliz Navidad a todos!

«Todos los actos organizados a través de la Concejalía de Fiestas son gratuitos»

«Tras el encendido ya se respiran esos aires de alegría e ilusión que trae la Navidad»

...temps d'il·lusió i màgia *...time of illusion and magic*
Navidades Guardamar
...tiempo de ilusión y magia **2023**

ACTIVIDADES

MARTES 5 DE DICIEMBRE 2023

- ENCENDIDO DE LUCES NAVIDEÑAS a las 18.00h.

VIERNES 8 DE DICIEMBRE 2023

- PREGÓN DE NAVIDAD, a las 20:00h. en la Iglesia, a cargo de Jesús Sánchez Ortiz
- A continuación INAUGURACIÓN DEL BELÉN MUNICIPAL, realizado por la Asoc. de Belenistas de Guardamar, en la Plaza de la Constitución y amenizado por el Coro Juan Pablo II.

VIERNES 22 DE DICIEMBRE 2023

- PASACALLES DE PAPÁ NOEL a las 16:00h., salida Plaza de la Constitución, Ingeniero Mira, Avda. Los Pinos hasta Plaza Porticada.
Con la actuación de la Escuela de Danza Chari Candela.

DEL 22 AL 26 DE DICIEMBRE 2023

- CASITA DE PAPÁ NOEL en Plaza Porticada,
 - Horario día 22 : de 16:00 h. a 20:00 h.
 - Horario día 23: de 11:00h. a 14:00h. y de 16:00h. a 20:00h.
 - Horario día 24: de 11:00h. a 14:00h. y de 16:00h. a 19:00h.
 - Horario día 25: de 11:00h. a 14:00h.
 - Horario día 26: de 11:00h. a 14:00h. y de 16:00h. a 20:00h.

DOMINGO 24 DE DICIEMBRE 2023

- TREN DE PAPÁ NOEL
 - Horario: de 11:00h. a 13:00h. y de 16:00h. a 18:00h. Salida y llegada en Plaza Porticada.

DOMINGO 31 DE DICIEMBRE 2023

- TARDEVIEJA en Plaza del Ayuntamiento con música, precampanadas, DJS....de 16:30h. a 22:00h.

MARTES 2 ENERO 2024

- Actividades y Talleres Navideños a las 16:00h.
- Llegada de SS.MM. LOS REYES MAGOS EN EL CAMPO, a las 17:00h. en el auditorio del Campo.

MIÉRCOLES 3 Y JUEVES 4 ENERO 2024

- POBLADO DE SS.MM. LOS REYES MAGOS en Avda. los Pinos
MIÉRCOLES 3, Inauguración con la actuación del Centro de danza Stage a las 11:00h.
y a las 19:00h. Pasacalles con la AMC Vegamanía.
HORARIO DE APERTURA DEL POBLADO: DE 11:00 H. A 14:00 H. Y DE 16:00 H. A 20:00 H.

VIERNES 5 ENERO 2024

- GRAN CABALGATA DE SS.MM. LOS REYES MAGOS a las 18:00h. desde Plaza Jaume II hasta la Plaza del Ayuntamiento, al finalizar sus Majestades se dirigirán a los peques desde el balcón del Ayuntamiento.

DOMINGO 7 ENERO 2024

- EXALTACIÓN BELENISTA, a las 12:00h. en en Salón de plenos del Ayuntamiento y entrega de premios concurso de belenes.

Concurso de belenes: Bases en www.guardamardelsegura.es y redes sociales.



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA



GUARDAMAR
DEL SEGURA
capital cultural
valenciana 2023



20
23

DICIEMBRE

agenda cultural

Carmen San José

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

Toda la agenda completa a mediados de cada mes en nuestra publicación *Salir por Aquí*

Hasta 31 diciembre

LO MÁS BONITO DEL MUNDO



Primera exposición de fotografía de la Colección de Arte Fundación Mediterráneo. A través del trabajo fotográfico de varios artistas de gran relevancia, se plantea una reflexión sobre nosotros mismos y nuestro entorno que nos permita acercarnos, de un modo más natural, al arte contemporáneo.

IVAM Cada (c/ Rigobert Albors, 8).

EXPOSICIONES | ALCOY
X a S: 11 a 14 y 17 a 20 h, D: 11 a 14 h

Hasta 31 enero 2024

LOS GUERREROS DE XI'AN



A lo largo de esta exposición nos asomaremos a un imperio de ultratumba que no fue concebido para ser visto con los ojos de este mundo. Nos veremos envueltos en batallas con miles de muertos, en las que casi siempre ganan los mismos. Viviremos el lujo y cosmopolitismo de una corte imperial, y caminaremos por un mundo de muertos.

Nos enfrentaremos cara a cara con los guerreros eternos, y también con la prosaica realidad de quienes los construyeron. Por primera vez, entraremos en laboratorios donde los científicos buscan respuestas empleando las técnicas más avanzadas, al tiempo que plantean nuevas incógnitas.

15
DICIEMBRE

EL SONIDO OCULTO



Julia Martín es una profesora de escritura en la prestigiosa Universidad de Salamanca. Entre libros de Dostoyevski y el frío invierno castellano conoce a Hugo Barroso, un misterioso estudiante que la visita buscando inspiración para su novela.

favor casi inconcebible. Julia y Hugo cargan cada uno con su propia historia: el misterio reside en cómo termina.

Teatro Municipal.
Entrada: 12 a 18 €

Paradójicamente, será Hugo quien inspire a Julia para que ésta le pida un

TEATRO | TORREVIEJA | V: 19 h

Cuando el recorrido de la exposición termine, entenderemos por qué el ejército de terracota sigue vivo, y por qué somos partícipes de una vida eterna y misteriosa que nos envuelve a nosotros también.

Museo Arqueológico de Alicante - MARQ (pza. Dr. Gómez Ulla).

EXPOSICIONES | ALICANTE
M a S: 10 a 22 h y D: 10 a 14 h

14 de diciembre

EL SEVILLA: LA VIDA ES RONCANROL

Teatro Principal.
Entrada: 15 a 18 €

HUMOR | ORIHUELA
J: 20:30 h

5 de diciembre

DAYNA KURTZ DÚO

Palau d'Altea (c/ Alcoy, 18).
Entrada: 18 €

MÚSICA | ALTEA
M: 20 h

7 de diciembre

CAMELA



Palacio de Deportes (avda. Monge y Bielsa, 6).

Entrada: 10 €

MÚSICA | TORREVIEJA
J: 22 h

10 de diciembre

ORFEÓN DONOSTIARRA



Con ADDA Simfónica Alicante, Erika Grimaldi (soprano), Teresa Iervolino (mezzosoprano), Airam Hernández (tenor), José Antonio López (barítono) y Josep Vicent (director titular).

ADDA.
Entrada libre.

MÚSICA | ALICANTE
D: 20 h

16 de diciembre

MARÍA BERASARTE & PEPE RIVERO



Teatro Chapí.
Entrada: 12 €

MÚSICA | VILLENA
S: 19:30 h

DESTACADOS DICIEMBRE:

TEMPOR - ADDA
SIMFÓNICA
ALICANTE 23 / 24

Pasiones

Descubre la programación aquí:



T7, A4
DOMINGO 10 - 20.00H



T8
DOMINGO 17 - 20.00H

"La Sinfonía Coral"

ADDA-SIMFÓNICA ALICANTE
ORFEÓN DONOSTIARRA
ERIKA GRIMALDI, SOPRANO
TERESA IERVOLINO, MEZZOSOPRANO
AIRAM HERNÁNDEZ, TENOR
JOSÉ ANTONIO LÓPEZ, BARÍTONO
JOSEP VICENT, DIRECTOR TITULAR

Xavier Monsalvatge, Cant Espiritual
Beethoven, Sinfonía núm. 9

"Les Arts"

ORQUESTRA
DE LA COMUNITAT VALENCIANA
GUSTAVO GIMENO, DIRECTOR

Sibelius, Sinfonía núm. 7
Mahler, Sinfonía núm. 1 "Titán"

www.addaalicante.es



VIERNES 22 y SÁBADO 23 - 19.00H

"EL RETABLO DE MAESE PEDRO"
ADDA-SIMFÓNICA ALICANTE
JOSEP VICENT, DIRECTOR TITULAR
TÍTERES ETCÉTERA.

GENERALITAT VALENCIANA

INSTITUT VALENCIÀ DE CULTURA

ADDA

Sabadell Fundació

DIPUTACIÓ DE ALICANTE

2 de diciembre

LOOP (danza)

Homenaje a los escenarios y a la gente que trabaja en ellos para conseguir que los espectáculos se lleven a buen término. Así, los bailarines, los técnicos y los maquinistas, junto a los aparejos escénicos como telones, focos, bambalinas o linóleos, convertirán la danza en una función mágica que contará con la complicidad de los espectadores.

Teatro Chapí (c/ Luciano López Ferrer, 17).
Entrada: 10 a 12 €

NIÑ@S Y MÁS | VILLENA
S: 19 h

3 de diciembre

CREATURA (circo contemporáneo)



Del último refugio de la locura, donde huele a eternidad y a riesgo. Donde habita lo imaginable y la quimera, lo inconcebible y lo imposible. Del divino vientre que alumbró la vida y la ilusión del mundo, nace 'Creatura'.

Da sus primeros pasos en una pista redonda. Muere y vuelve a nacer constantemente. Salta, vuela, y hace malabares increíbles en una sinfonía de palabras e imágenes que dan forma a un bestiario de seres que viven en nuestra imaginación, para ofrecernos un modo de entender la vida.

Palau d'Altea (c/ Alcoy, 18).
Entrada: 16 €

NIÑ@S Y MÁS | ALTEA
D: 18 h

15 y 16 DICIEMBRE

ROJO (títeres)



Ocurrió cuando el diablo abandonó sus fuegos por una vendedora de manzanas. En ese tiempo, muy lejano de este día, los mercados callejeros eran el corazón del mundo. Cada ciudad tenía un mercado lleno de colores, olores y ruido donde la gente se reunía a vender y comprar, a discutir sobre los reyes, los eclipses y las co-

sechas... y a enterarse de las últimas noticias.

Pero entre tantos mercados hubo uno que se hizo cuento, porque allí llegó el diablo enamorado.

Sala La Carreta.
Entrada: 6,95 €

NIÑ@S Y MÁS | ELCHE | V y S: 18 h

9 de diciembre

CANTAJUEGO (música)

Teatro Principal.
Entrada: 5 €

NIÑ@S Y MÁS | ALICANTE
S: 16:30 y 19 h

12 y 13 de diciembre

EL LAGO DE LOS CISNES (ballet)

Por el Ballet de la Ópera Nacional de Rumanía.

Teatro Principal.
Entrada: 28 a 48 €

OTROS | ALICANTE
M y X: 20:30 h

2 de diciembre

ES MI HOMBRE (musical)



Tanto si conoces las canciones como si no, disfrutarás de este original cabaret en el que dos modistas de pueblo, la Berta y la Reme, van recordando los cuplés clásicos, temas que les han cantado las mujeres más importantes de sus vi-

das y que les han servido como educación sentimental y de género.

Auditorio (c/ Colón, 37).
Entrada: 12 €

TEATRO | CALLOSA D'EN SARRIÀ
S: 19 h

3 de diciembre

PACO Y MAITE, MATRIMONIO IMPERFECTO



Teatro Cortés (c/ Comunidad Valenciana, 11).
Entrada: 12 €

TEATRO | ALMORADÍ
D: 19 h

10 de diciembre

MARÍA LUISA



María Luisa es una señora entrada en años que vive sola, independiente, y que disfruta de la vida. Una conversación casual con el portero de la casa es el detonante para una sucesión de escenas que, con mucho humor y un tono entrañable, nos permiten descubrir de cerca el mundo de esta curiosa señora.

Teatro Principal.
Entrada: 12 a 25 €

TEATRO | ALICANTE
D: 18 h

**Oh! verde Navidad
llega EcoLand**



Del 24 de noviembre al 7 de enero vive la magia de la Navidad en un espacio educativo, sostenible y solidario. Con **sorpresas cada día, mercado navideño, talleres** y mucho más!

Más info



l'aljub
destino oasis

C/ Jacarilla 7, 03205 Elche
cclaljub.com

ALC x ELX



Celebra la Navidad (fuera de casa) en la Comunitat Valenciana

Recopilamos propuestas diferentes para celebrar los días navideños

ALEJANDRO CARRILERO

La celebración de la Navidad en la Comunitat Valenciana es un evento lleno de tradición y diversidad. A lo largo y ancho de la Comunitat, las festividades navideñas se viven de formas variadas, con costumbres que reflejan la rica historia y cultura de nuestro territorio. Como nexo en común: la unión familiar, tradiciones arraigadas y alegría compartida.

Cada zona y casi cada casa, podríamos especificar, tiene sus propias costumbres y celebraciones, lo que hace que esta festividad sea diversa y rica en experiencias. En AQUÍ en València recopilamos algunas de las propuestas para pasar, también, la Navidad fuera de casa con diferentes recomendaciones e ideas a lo largo y ancho de la Comunitat Valenciana.

Celebrar la Navidad fuera de casa puede ser una alternativa y no hace falta irse muy lejos para disfrutar de unos días en familia y una experiencia enriquecedora. Además, se evita la presión de organizar grandes reuniones en casa y se puede disfrutar de una magnífica gastronomía en entornos mágicos. Es una oportunidad única para crear recuerdos especiales en lugares diferentes.

Con vistas al mar

Desde el Hotel Las Arenas Balneario 5* consideran que "es el lugar perfecto en el que celebrar la Navidad, ya sea en familia, en pareja o con amigos". Y ponen especial relevancia en sus actividades, como "música en directo, una cuidada decoración y una gastronomía exquisita", y la celebración de la 'Gran Gala de Fin de Año' con temática mexicana.

Según el director del hotel, Carlos Boga, "una altísima calidad, la apuesta por los mejores productos y el servicio excelente de todo nuestro equipo" son algunos de los detalles que hacen esta propuesta diferente y única. Además, al estar a orillas del Mediterráneo, el mítico balneario ofrece menús exclusivos y exquisitos que rondan los 120 euros.

En el centro de la ciudad

Junto a la plaza de la Virgen y el Palau de la Generalitat en València se encuentra el Hotel Palacio Vallier 5*, que por su situación "proporciona un acceso conveniente a una variedad de



atracciones navideñas locales, como mercados festivos y eventos culturales, que complementan perfectamente la estancia de nuestros huéspedes durante estas fechas especiales".

En esta línea, el equipo de MYR Hotels destaca como punto diferenciador "nuestra dedicación a brindar una experiencia personalizada y exclusiva a cada uno de nuestros visitantes". Sus menús -completos, originales y diversos- para la cena de Navidad y la comida el día de Nochebuena son de 135 euros, y el especial de Nochevieja alcanza los 250 euros.

Deporte y aire libre

Si eres un amante de la naturaleza y el deporte, La Galiana Golf Resort, en la Carretera de Alzira y Tabernes de la Valldigna, es el lugar perfecto para desconectar del bullicio y disfrutar de una experiencia única. Campo de golf enmarcado en las montañas, spa, piscina, sala de lectura, gastronomía y una amplia oferta de conciertos y música en directo conforman la oferta navideña de La Galiana.

Lucía Martínez, directora del hotel, señala que "la Galiana es una escapada a la montaña para degustar una buena comida, gracias a nuestro menú gastronómico que les permitirá conocer de buena mano la cocina local". Cuenta con diferentes packs -entre los 150 y los 478 euros- que incluyen: menús gourmet, brunch, acceso al spa y/o la posibilidad de jugar al golf.

Rodeado de naturaleza

Ubicado en el hermoso Valle de Guadalest, llegamos hasta una opción que, literalmente, forma parte de la naturaleza y el entorno. En Vivood Landscape Hotel (Benimantell, Alicante) se encuentran suites y villas integradas de manera sostenible en un entorno natural y "una

gastronomía de alta cocina, que proporciona sabores exquisitos con vistas impresionantes".

El menú de Nochevieja, por ejemplo, ha sido elaborado por el chef ejecutivo Jaime Villanueva, con ingredientes locales de la más alta calidad y ronda los 168 euros. Según nos cuenta Pedro García, responsable de Marketing y Comunicación, "nos distinguimos por nuestro enfoque único en la integración con la naturaleza, ofreciendo una experiencia de lujo sostenible y tranquila".

En casa, pero sin cocinar

Si por el contrario no quieres ni buscar hoteles, ni restauran-

tes, y prefieres convertirte en el perfecto anfitrión, siempre puedes apostar por la opción de platos preparados. Por un lado, están las casas de comida de toda la vida. Tradición, proximidad y delicias gastronómicas de siempre a la vuelta de la esquina.

Por otro lado, también hay empresas con las que puedes contratar los servicios de un chef en casa por unas horas y que sea el encargado de preparar las viandas del gran día. En esta línea, también existe la posibilidad de contratar uno de los múltiples y deliciosos caterings a lo largo y ancho de la Comunitat. Lo importante: estar rodeado de los tuyos en estas fechas tan especiales, porque siempre importa más con quién que el lugar donde se celebran.

Es una oportunidad única para crear recuerdos especiales en lugares diferentes

«La Galiana es una escapada a la montaña para degustar una buena comida» L. Martínez (directora de hotel)

Hoteles 5 estrellas son parte de un amplio abanico de posibilidades

ENTREVISTA > Demetrio Sánchez / Historietista (Pilar de la Horadada, 6-junio-1944)

«Estuve durante cincuenta años haciendo página tras página»

El dibujante alicantino Demetrio, tal y como firmaba, repasa una vida dedicada al cómic no solo autóctono, sino también internacional

FERNANDO ABAD

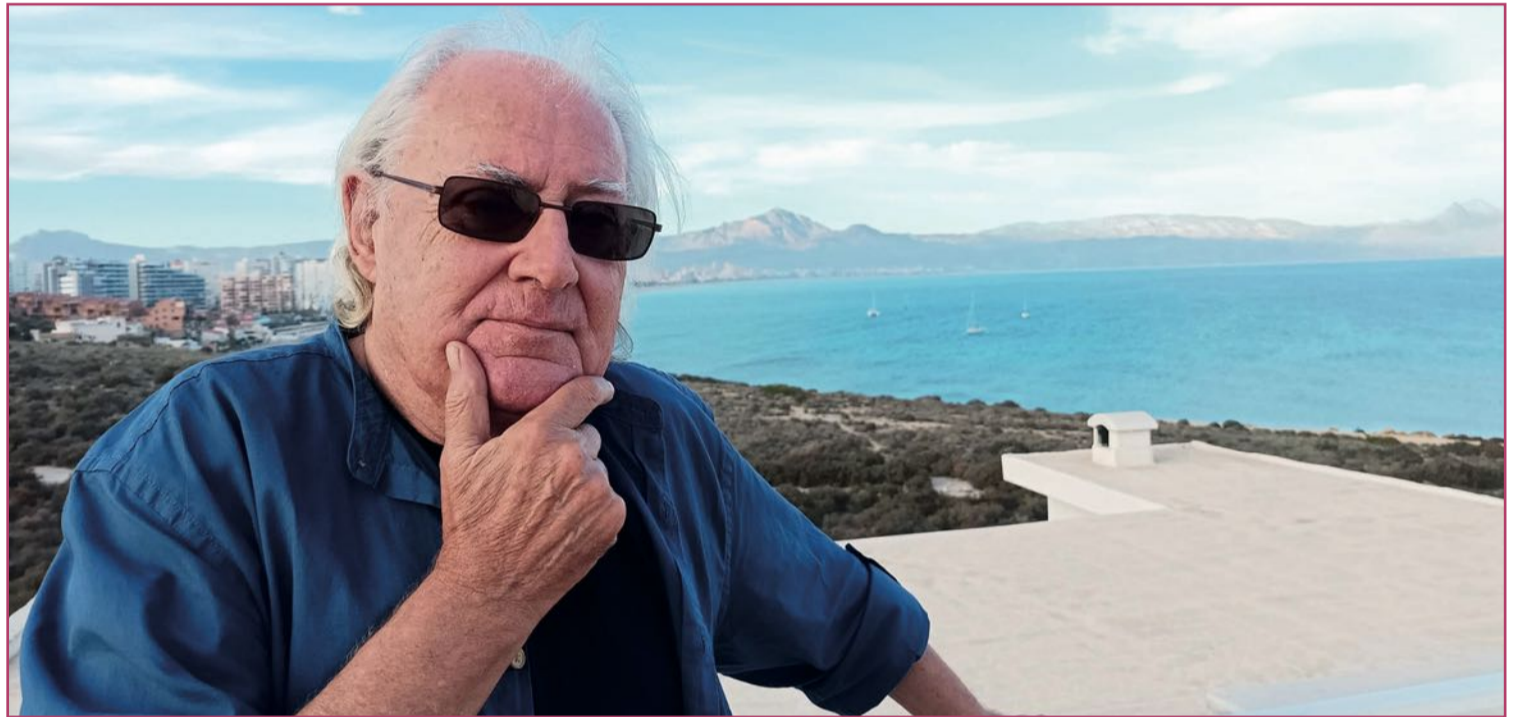
Habla con ilusión de ese museo dedicado a su arte, el cual nunca acaba de abrir del todo sus puertas. “Pero ahora ya sí, me dicen. Están con lo del nuevo distrito cultural, y allí va a estar, ampliado, el museo”. Internacionalmente conocido como dibujante de cómics, a lo largo de la entrevista te recalca “de tebeos”, quizá como tributo a la revista ‘TBO’ publicada hasta 1983, en su edición clásica, por Buigas, Estivill y Viña.

A él aquella publicación le sirvió para que le picara el gusanillo de introducirse en el mundo de la historieta. Y aquí está hoy, amigo de sus amigos, un punto bohemio y con muchas amistades humanamente ganadas en su profesión, como los levantinos Juan Espallardo, Antonio Escolano (1952-2017) y Juan Soler. Incluso el mítico, y madrileño, Alfonso Azpiri (1947-2017) en una ocasión me habló con admiración de Demetrio. ¿No vale todo eso un mundo?

Según las enciclopedias, comenzaste entintando a dos grandes del cómic, los alicantinos Franc Fuentes Man (1928-1994) y Jordi Franch (1936-1980). ¿Fue así, y cómo los recuerdas?

Sí, y sobre todo con Jordi, Jorge, que fue alumno de Franc, Francisco. Trabajé con él hasta su muerte, y con su hermano, Rossend. Fue una época muy, muy bonita. Estamos hablando del 65, más o menos. Estuve hasta que me fui a hacer la mili (el servicio militar). Cuando regresé, cumplí en marzo del 68, que ya me tomé más en serio lo que iba a ser mi profesión; seguí compartiendo, con Jordi, estudio.

Creo que aquello duró hasta el 73, más o menos. Allí trabajábamos sin parar, mientras escuchábamos en la radio las novelas de la época, como ‘Simplemente María’ (se emitió entre



Demetrio Sánchez permanece fiel a sus paisajes y paisanajes alicantinos pese a lo internacional de su obra.

1971 y 1974), o ‘El consultorio de Helena Francis’ (entre 1949 y 1984). ¿Qué quieres? Es lo que había en la época. Hasta que Jorge se compró un radiocasete y ya podíamos oír música mientras trabajábamos.

De Pilar de la Horadada a Barcelona, y luego al mundo entero desde Alicante. ¿Cuál fue la chispa que prendió esta carrera?

Pues mira, yo tendría unos cuatro o cinco años y todos los veranos venía a la finca de Pilar de Horadada a visitarnos una tía de Barcelona. Y me traía el ‘TBO’. Cuando nos mudamos a Alicante, allá por el 53, me fui corriendo, tan pronto llegamos, a comprar el ‘TBO’. A los once años ya publicaba en los suplementos infantiles de la Caja (la desaparecida del Mediterráneo, antes de Alicante y Murcia, y antes aún del Sureste).

Esto me había llegado por un señor, Vicente Macías, que me presentó en la Caja. Entonces, todos los suplementos me hacían cuatro páginas de tebeo. Pero es que en la mili, bueno antes del servicio, ya colaboraba en un periódico argelino, con tiras de prensa.

Y entonces los primeros éxitos, como ‘El agente del CÍA’, para Distribuidora Bernabeu (1963-1965).

Era una editorial alicantina, y les hice esta serie. Luego, en el 69, que estaban con lo del primer hombre en la Luna, presenté al periódico ‘La conquista de la Luna’, que estuve un año con eso. Entonces, llegaron trabajos para Gran Bretaña, para la DC Thomson. Hice sobre todo aventuras bélicas de la Royal Air Force (RAF).

A partir del 73 tuve que ir alternándolo con trabajos para Estados Unidos. Allí trabajé sobre todo para la Charlton Comics, que luego la absorbió la DC Comics (en 1983). Además, trabajé también para Josep Toutain (1932-1997, agente y editor).

¿De qué forma surgió lo de dibujar ‘Tarzán’? Generalmente, eran siempre dibujantes estadounidenses.

Bueno, lo de ‘Tarzán’ fue precisamente gracias a Toutain. Adquirió la licencia de una agencia sueca. Allí también estuvo, por ejemplo, José Ortiz (1932-2013, de la Escuela Valenciana). En la serie colaboré con Franc Fuentes

«Para Gran Bretaña hice sobre todo aventuras bélicas»

Man, con el que hice una parte a medias. Franc se había quedado fuera de Bruguera. Cuando empezaron a pedir los dibujantes los derechos, los despidieron.

Yo nunca quise trabajar para Bruguera, porque allí tenías que firmar la cesión total de los derechos. Hombre, nuestro agente se quedaba su porcentaje, pero te buscaba trabajo.

¿Cómo era trabajar entonces para las agencias? ¿Cuántas páginas hacías al día?

Imposible contarlas. Me he tirado unos cincuenta años haciendo páginas y más páginas. Las agencias te mandaban entonces el trabajo en inglés, que lo traducía yo; o en español, en una agencia alemana que tenía a su vez una agencia en España.

Al mismo tiempo, seguiste dibujando en páginas autóctonas, como las de la Caja en catálogos o en su revista ‘Idealidad’.

Sí, en el boletín ‘Idealidad’. La verdad es que desde el comienzo, que me dieron la oportunidad, siempre he estado vinculado a la Caja. Allí trabajé, hice amigos, como Vicente Sala Recio, que coordinó los programas culturales; también di clases de dibujo e hice catálogos.

«Desde el comienzo siempre he estado vinculado a la Caja»

«Todos los veranos una tía de Barcelona me traía el ‘TBO’»

Cada quince páginas

Internet parece haber revivido el cómic español, al menos desde un punto de vista artístico, y también de cantidad. Ahora, ¿vivir del cómic aquí?

Hombre, yo personalmente viví muy bien. Por ejemplo, en la época de ‘Tarzán’, que también hacía otras cosas, gané mucho dinero. También es cierto que pillé, gracias a los agentes, muy buenas editoriales. Por ejemplo, en los años 78-79, por cada quince páginas llegué a cobrar unas 100.000 pesetas de las de entonces (601,012 euros hoy).

En aquella época estaba sobre todo con Gran Bretaña, series del Londres de 1800; y una creada por Jesús Blasco (1919-1995). Pero lo que más me gustaba eran las aventuras bélicas, porque siempre me han gustado los aviones. Llegué incluso a tener maquetas, pero con las mudanzas fueron perdiéndose.

Exquisitas mollas, duros caparazones

Es universal la costumbre de hacerse una mariscada, pero cada lugar, como la Comunitat Valenciana, goza de sus propios mariscos

FERNANDO ABAD

“¡Che, vámonos de mariscada! ¡A darle gusto al cuerpo!”. De acuerdo, pero, antes que nada, y no me miréis así, decidme: ¿qué es marisco? Porque esto es un alegre batiburrillo donde parece caber de todo, desde una langosta hasta una estrella de mar. Incluso hay quien te incluye pescaditos (‘pecaitos’, que dicen por los bares gaditanos) fritos en el paquete.

Delimitemos antes. Para empezar, no se trata en realidad de una clasificación, digamos, biológica, sino directamente gastronómica. El palabro procede del latín ‘mare’ (mar) e ‘-isco’ (perteneciente al), aunque esto nos proporciona una pista incompleta. Añadamos que lo de marisco va por la bichería invertebrada oceánica, y de esta manera ya comenzamos a tenerlo bien encuadrado. Aunque podemos afinar aún más.

Langostas y bogavantes

Lo anterior, como decíamos, aún nos deja dudas: entonces, ¿los pulpos y calamares son aceptables como mariscos, o animales de compañía? Esto último, lo dejaremos para los juegos de mesa. En cuanto a gastronomía, sí, pulpos y calamares son marisco. ¿Por qué? Como señalábamos arriba, podemos considerar marisco a todos los invertebrados marinos... comestibles. Esto nos abre el campo al menos a cuatro grupos de ellos.

El primero, en el que podríamos encuadrar las preciadas langostas y los no menos cotizados bogavantes, lo formarían los crustáceos (del latín ‘crusta’, corteza); o sea, para entendernos, aquellos bichos marinos cuyos cuerpos se encuentran cubiertos por un caparazón. Luego, hablaríamos también de los moluscos (de una palabra del latín científico moderno, ‘molluscus’, derivado de la palabra latina clásica ‘mollis’, blando).

De blandas carnes

Atiende lógicamente a la blandura de estos animales, a



La mariscada es de siempre una oferta señera en la gastronomía de la Comunitat Valenciana.

su molla (otra palabra del mismo origen etimológico). Pero no deja de ser un contrasentido, ya que los moluscos, en realidad, suelen proteger sus organismos con caparazones u otras durezas. Ocurre tanto con los bivalvos (de ‘bi’, dos, y ‘valvia’, placa o pieza) como con los gasterópodos (del griego antiguo ‘gaster’, estómago, y ‘podós’, pie; o sea, con un musculoso pie ventral y generalmente una concha protectora).

Aunque ya no ocurre así con la tercera clase de moluscos, los cefalópodos (también del griego clásico ‘kephalé’, cabeza, y ‘podós’), o sea, aquellos que les salen los pies de la cabeza (en realidad, tentáculos; aquí entran pulpos y calamares). El cuarto grupo de mariscos son los equinodermos (de las palabras del griego clásico ‘ekhino’, púa, y ‘derma’, piel). En este último caso, claro, no siempre hay con-

cha, pero suele tratarse de mollas muy bien defendidas.

Lo que va por el mar

Quedémonos con la copla: animales marinos. Un caracol es un molusco gasterópodo, pero, como animal terrestre, no es marisco (aunque quede igual de bueno en la paella). Los mariscos nos llegan a los supermercados, a las pescaderías, a las lonjas, desde el mar y punto. Se pescan desde un montón de sitios, pero, ¿tenemos marisco autóctono? Vale, ¿bogavantes o langostas? Para quienes prefieren lo primero, por aquí no hay del americano, el ‘Homarus americanus’, pero sí del ‘gammarus’.

En verano y de noche, cuando sale de los huecos donde habita, al capazo. Mediante artes de arrastre (se forma un gran cono gracias a una red o juego de ellas) la langosta europea o común (‘Palinurus elephas’) es

la propia de las costas mediterráneas. Pero no es el único crustáceo que vive y hasta desova (pone huevos) por nuestras costas. ¿Qué sería una mariscada sin gambas?

Gambas, cangrejos y chirlas

Así, tenemos la gamba blanca (‘Parapenaeus longirostris’), tan afamada, por cierto, la de Huelva; o la roja o rosada (‘Aristeus antennatus’), tan apreciada la de Dénia (Marina Alta). ¿Y unos camarones mediterráneos o quisquillas (‘Plesionika spp’), unas cigalas (‘Nephrops norvegicus’), de camino a la langosta, o las galeras (‘Squilla mantis’), cuya poca molla, protegida por el caparazón, además de dar gusto a los caldos resulta un bocado exquisito?

Con unos cangrejos de puerto o nadadores arenosos (‘Liocarcinus depurator’), reales (‘Calappa Granulata’) o rojos (‘Geryon longipes’), más unos langostinos (‘Penaeus kerathurus’), ya tendríamos casi completo el cupo de crustáceos. Ahora unos moluscos bivalvos, como almejas finas (‘Ruditapes decussatus’), berberechos comunes o verdigones (‘Cerastoderma edu-

le’), conchas del peregrino o vieiras del Mediterráneo (‘Pecten jacobaeus’), chirlas (‘Chamelea gallina’) o mejillones (‘Mytilus galloprovincialis’), que no falten; ni ostras (‘Ostrea edulis’), o las casi endémicas pechinas lisas (‘Mactra corallina’) y las tellinas (‘Donax trunculus’).

Calamares y espardenyes

De moluscos gasterópodos además tenemos al mediterráneo bígaro (‘Nassarius mutabilis’), la cañadilla (comprende dos clases, la ‘Bolinus brandaris’ y la ‘Murex brandaris’). Y de cefalópodos, calamares (‘Loligo vulgaris’), choquitos o castaños (‘Sepia elegans’), jibias o sepias (‘Sepia officinalis’), pulpos (‘Octopus vulgaris’), pulpos blancos (‘Eledone cirrhosa’) y voladores o potas (‘Illex coindetti’). En los equinodermos, el rey es el erizo de mar (‘Paracentrotus lividus’).

Pero no despreciemos las espardenyes, holoturias o pepinos de mar (‘Stichopus regalis’), que en Peñíscola (Baix Maestrat) son manjar, fritas a tiras y rebozadas en leche y harina. O sea, que si vamos a hacernos una mariscada, pues vamos a hacernosla sabiendo qué nos hacemos.

Se clasifican en crustáceos, moluscos, cefalópodos y equinodermos

Un caracol es un molusco gasterópodo, pero no es marisco

Las langostas se capturan mediante artes de arrastre

ENTREVISTA > Carlos Moreno / Profesor de FP Agro-jardinería en El Campico (Crevillent, 29- octubre-1980)

«El interés por una alimentación saludable y sostenible es cada vez mayor»

La Federación de EFAS de la Comunitat Valenciana realiza un proyecto educativo para apoyar y colaborar en el segundo Plan Valenciano de Transición Ecológica

M. GUILBERT

El plan valenciano de transición ecológica, promovido por la Generalitat, tiene dos grandes retos: la emergencia climática, y una alimentación saludable y sostenible para todas las personas de nuestro territorio. Para ello han establecido un plan de ayudas para desarrollar proyectos de interés.

Objetivo

En este proyecto han participado las tres escuelas familiares agrarias de la Comunitat Valenciana.

Sus objetivos han sido promover en el alumnado, en el conjunto de la comunidad educativa y en la sociedad en su conjunto, conocimientos, valores y actitudes capaces de generar una cultura del consumo ecológico y responsable. Buscan un compromiso con la lucha contra el cambio climático, así como promover la transición hacia un nuevo modelo agroalimentario incluyente, equitativo y sostenible.

EFAS

Con el fin de colaborar a elevar la calidad de vida de las familias que viven en el campo, a través de la formación profesional, cultural, humana y espiritual, surgieron en España, hace casi cincuenta años, las Escuelas Familiares Agrarias (EFAS).

Desde sus inicios, han promovido la mejora y el desarrollo del medio rural, y contribuyen mediante acciones formativas con jóvenes y adultos impartiendo formación profesional (FP), cultural, integral y social del medio rural. El coordinador de este proyecto en la provincia de Alicante es Carlos Moreno.

«Intentamos recuperar las variedades hortícolas valencianas, con los beneficios que todo ello conlleva»



¿En qué ha consistido vuestra labor en este proyecto?

Nuestra labor ha consistido en realizar una serie de talleres y actividades que consideramos que son atractivas con el fin de concienciar, fomentar y difundir la producción y el consumo ecológico de alimentos de proximidad; e intentar recuperar las variedades tradicionales hortícolas valencianas con los beneficios que todo ello conlleva.

¿Qué actividades habéis realizado?

Hemos realizado diversos tipos de talleres como visitas a fincas productoras ecológicas con alumnado de diversos cursos y con adultos; desayunos ecológicos; catas de vinos y aceites; elaboración de empanadillas vegetarianas en colegios; catas de productos en fincas ecológicas; elaboración

«Debemos promover la transición hacia un nuevo modelo agroalimentario»

de semilleros de variedades tradicionales valencianas; y charlas de orientación y asesoramiento.

¿Cuál es la labor que hacéis en centros como El Campico, en el que trabajas, con respecto al campo y a la ecología?

La EFA, desde sus orígenes, ya se creó para ayudar en el medio rural a todas aquellas familias que vivían en el campo y querían formarse. Fomentamos la participación social, la búsqueda de soluciones efectivas para el medio rural y la puesta en marcha de procesos de desarrollo rural.

Son más de cincuenta años los que lleva en funcionamiento la EFA El Campico de Jacarilla, dando formación y participando en un sinnúmero de actividades, proyectos y apostando por las empresas del sector, donde muchas de estas empresas son emprendidas por muchos de nuestros antiguos alumnos. www.elcampico.org

Uno de los objetivos del estudio es que se ponga en valor las variedades de cultivos de productos autóctonos de la Comunitat Valenciana.

o tomate rosa de Altea, entre otros.

¿Existe un banco de semillas de variedades autóctonas de la Comunitat Valenciana?

Sí, actualmente hay disponible un catálogo de variedades tradicionales valencianas y cualquier usuario puede encontrarlo fácilmente al buscarlo en internet.

Lo más importante es que existe un banco de semillas de estas variedades, las cuales podemos disponer gracias a las estaciones experimentales agrarias de la Comunidad Valenciana, con el fin de adquirir un compromiso de cultivar, consumir y extraer las semillas de estas variedades.

Queremos hacer crecer ese banco de semillas, contribuyendo de esta forma a preservar y fomentar el consumo de estas variedades tradicionales valencianas, fruto del trabajo y el esfuerzo de nuestros ancestros.

¿Podrías ya sacar algunas conclusiones de este estudio que ahora termina?

La acogida que hemos tenido dentro de las actividades realizadas demuestra el interés cada vez mayor por el respeto a la agricultura ecológica y la vida sostenible, y nos transmiten su deseo de que sigamos contando con su participación y colaboración, para ir fomentando cada vez más estos objetivos marcados en el segundo Plan Valenciano de Transición Ecológica.

Desde las EFAS hemos trabajado los tres pilares fundamentales de la integración del ser humano, como son la formación profesional, humana y espiritual. Destacamos la atención cercana a nuestro alumnado y familias, donde hemos intentado crear un vínculo familiar.

«Es muy importante preservar y difundir todas las variedades tradicionales valencianas»

Por supuesto. Es muy importante preservar y difundir aún más todas estas variedades tradicionales valencianas, que son fruto del trabajo y esfuerzo de nuestros antepasados, que han ido recolectando las semillas de mejor calidad año tras año.

Estas variedades son las que mejor se han adaptado a las condiciones climatológicas de nuestra zona y, por tanto, son más resistentes. También buscamos que la sociedad en general conozca y respete la temporalidad de estas variedades.

¿Nos puedes nombrar algunas de esas variedades?

Podemos destacar tanto productos de la temporada de otoño-invierno como de la temporada de primavera-verano.

En otoño-invierno podemos destacar por ejemplo la acelga de Eslida, haba de Bétera, el guisante de romper, rábano rojo, zanahoria morada, lechuga morada de Morella, etc. Y en primavera-verano disponemos por ejemplo de calabaza de cacahuete, calabacín de Uriel, pepino de La Nucía, melón blanco rayado, lechuga maravilla de Espadán, berenjena listada de Gandía, pimiento valenciano

ENTREVISTA > Sacha Kruithof Perelló / Jugador de pelota (Orba, 13-marzo-1998)

«La magia de mi deporte reside en su sencillez»

Acaba de grabar el documental 'Sacha en Nueva York', que se emitirá a principios de 2024

FERNANDO TORRECILLA

Simpático, políglota -habla cinco idiomas- y con una sonrisa que contagia, Sacha Kruithof es el actual campeón del mundo de pelota en la modalidad de largas, aunque su mejor juego se desarrolla en 'One Wall', donde fue nombrado mejor jugador mundial en 2021.

Actualmente compagina diversos estilos y compite la liga belga (profesional) entre abril y septiembre, residiendo cerca de Mons (Valonia), a cuarenta minutos de Bruselas. El resto del tiempo muestra su talento por diferentes países o entre València y su Orba natal.

Acaba de rodar el documental 'Sacha en Nueva York', con el reto de enfrentarse a los mejores jugadores de la 'ciudad que nunca duerme' y mostrar cómo es la vida en esa urbe, donde "están los mejores del planeta, es como una selva".

Háblanos de tu singular familia.

La familia de mi padre llegó a València, concretamente a Cullera, cuando él era pequeño. Por problemas de salud de mi abuela, no podían estar cerca del mar, así que se trasladaron a Orba, un pequeño municipio de Alicante. Allí conoció a mi madre y tuvieron dos hijos: Dimas, el tranquilo, y yo, el 'bala' de la saga.

¿Cuándo te empieza a interesar el deporte?

Empecé a jugar a pelota a los cuatro años, pero también hacía fútbol sala, tenis, tocaba el saxo... Mi agenda por las tardes era como la de un ministro (ríe).

Siempre quería hacer lo mismo que mi hermano, y él practicaba deportes. Era hiperactivo, no podía estar quieto y siempre llevaba una pelota en la mano.

¿La pelota era el que más te gustaba?

Sí, porque me permitía jugar en cualquier lado o pared, mientras el fútbol o el tenis precisaba de compañeros.

De mayor decidí dedicarme a la pelota, porque era el deporte con el que me había criado.

¿Qué tiene la pelota valenciana que tanto atrapa?

El propio contacto de la mano con la pelota: nos gusta



Sacha Kruithof en Nueva York.

«Pensaba que se jugaba únicamente en mi pueblo y 'flipé' cuando supe que es en todo el mundo»

sentirla, sensación que no tienes tanto con una raqueta o en otros deportes.

La pelota va donde pones tus manos. Además, la magia reside en su simplicidad, únicamente necesitas una pelota y la pared.

Pensabas incluso que únicamente se jugaba en tu pueblo.

De pequeño comencé a jugar en la pared de mi vecino, al que llevaba frito. Después me apunté a la escuela de pelota, y poco a poco averigüé que mi deporte también se practicaba en otros sitios.

Descubrí, mediante videos, que se jugaba sobre todo en el País Vasco, aunque me 'explotó' la cabeza al saber que también en todo el mundo.

¿En cada pueblo está arraigado de una forma diferente?

Incluso en cada país; en la Comunitat Valenciana aún se practican modalidades comunes, pero fuera es totalmente distinto, aunque igualmente

arraigado a la cultura, la gastronomía y a la manera de vivir.

¿Qué tipo de jugador eres?

Muy físico, buscando desgastar al rival, también mentalmente. En Nueva York, por ejemplo, ellos son mejores técnicamente que yo, pero les derroto a base de correr, de devolverles siempre una pelota más en la pared.

¿Cuál fue el mejor partido de tu vida?

La primera vez que gané a Timbo González, en su momento el número uno del mundo, de Nueva York con orígenes

puertorriqueños. Fue en las semifinales de las nacionales de Estados Unidos y fue como mi consagración en la ciudad.

Acabas de grabar el documental 'Sacha en NY'.

Sí, una idea del director Álex Martínez- y mía. Queríamos mostrar cómo se juega a pelota por el mundo, y seguir el camino de Sacha, yendo por diferentes países practicando mi deporte y enfrentándome a los mejores de cada lugar y en sus especialidades.

La primera temporada se centra en Nueva York, cómo

este deporte está conectado con su gente y su diversidad cultural.

¿Dónde se concentran las pistas allí?

Sobre todo en Chinatown, pero las pistas -más de dos mil- pasan desapercibidas, porque son paredes y de color crema. Debes ver la partida 'in situ' para darte cuenta.

¿Cómo es el documental y cuándo se emitirá?

Serán cuatro episodios de cincuenta minutos, en À Punt, a principios de 2024. El documental, que me sigue a mí -formato tipo Netflix-, no solo muestra este deporte en la ciudad, sino que descubre otras muchas historias.

Hay mucha voz en off, la mía y la de otros protagonistas secundarios, dándole un mejor sentido a la historia. El reto de cada temporada es que Sacha le gane al mejor de la ciudad y en el camino de la preparación, va descubriendo cómo es el lugar.

«Viajo por todo el mundo para enfrentarme a los mejores de cada país y en su modalidad»

«Opté por la pelota porque te permite jugar en cualquier sitio, sin necesidad de nada más»

ENTREVISTA > Jorge Crivillés / Nadador (Alicante, 1972)

«Quiero volver a intentarlo en mayo o junio»

Jorge Crivillés trató de unir a nado las islas de Tabarca y de Benidorm

NICOLÁS VAN LOOY

Sábado, 4 de noviembre. Cinco de la tarde. El sol se esconde por detrás del Tossal de La Cala y el viento, frío y húmedo, hace llegar hasta el paseo de Colón de Benidorm algunas pequeñas gotas del Mediterráneo que cortan como una navaja de puro frías que están.

Allí, en la rotonda que da acceso a la playa del Mal Pas, cerca de un centenar de personas charlan animadamente hasta que todos juntos estallan en un sonoro y sentido aplauso a Jorge Crivillés, que llega andando y no nadando, como era su intención, pero ese es un detalle que a esas alturas ya no importa.

Apenas diecisiete horas antes, al filo de la medianoche, Crivillés había iniciado en Tabarca una travesía a nado que debía culminar en la isla de Benidorm. Azotado el Mediterráneo por un fortísimo temporal, el frío pudo con el nadador alicantino que, pese a todo, consiguió la parte más importante del reto: sumar fondos para la lucha contra la leucemia infantil. Pero la espinita se le ha quedado y promete volver a intentarlo.

Una parte del reto, la de la natación, no se consiguió; pero la otra, seguramente la más importante y que consistía en recaudar fondos para la lucha contra la leucemia infantil, sí se alcanzó. Al final, eso debe de ser un motivo de alegría.

Pues sí. La verdad es un momento un poco agríndice, porque, por una parte, el reto deportivo no se concluyó; pero el reto solidario sí, con lo cual, pues oye, fenomenal. Al fin y al cabo, ese era el objetivo de todo esto.

Usted y yo hablamos apenas cinco horas antes de lanzarse al agua en Tabarca y me decía que el temporal de viento y mala mar no iba a ser un problema. Finalmente, con noche cerrada, se lanza al mar en Tabarca con el agua a quince grados. ¿Cómo fue esa primera parte del reto?

Al principio, la verdad es que ya me sentía bien. El agua sí que es cierto que estaba bastante fría, pero bueno, yo iba confiado en que yo lo podía aguantar. Pero, conforme fueron pasando los minutos o las horas, empezó a hacer un viento bastante fuerte; un viento que a mí, en el



El equipo de Crivillés ultima los detalles antes de empezar a nadar | © Equipo Jorge Crivillés

agua, me va dando también y lo voy sintiendo por la espalda.

Finalmente, fue una conjunción de todo: el agua fría, ese viento frío. Hubo un momento en que noté que el frío lo tenía muy metido dentro del cuerpo y que no mejoraba. Intentaba nadar con más fuerza para entrar en calor, pero los brazos no me respondían porque la mano se abría, entonces no podía coger bien el agua.

Llegó un momento en el que también iba un poco mareado, medio despistado, no seguía bien las indicaciones de Rafa desde el kayak. Fue entonces cuando mi equipo vio que la cosa iba peor.

Y pese a todo, usted quería seguir.

«Es un momento agríndice porque, por una parte, el reto deportivo no se concluyó; pero el reto solidario sí»

Sí, en ese momento sabía que la cosa no estaba bien, que no iba nadando bien, pero pensaba que era un momento de bajón y que lo podría remontar. En esta ocasión el equipo, como me pasó también en el Canal del Norte, decidió que tenía que salir del agua y yo creo que fue lo más conveniente.

Una de las cosas que me llamó la atención es que decidió no utilizar neopreno. ¿Por qué?

Todas las pruebas que he hecho, en todos los océanos en los que he nadado, han sido sin neopreno. Hay una normativa que así lo exige. En esta ocasión, esta prueba no estaba reglada ni mucho menos. Es la primera vez que

«En esta ocasión el equipo, como me pasó también en el Canal del Norte, decidió que tenía que salir del agua»

se hacía, pero yo quería seguir manteniendo esa normativa del resto de pruebas para mantener también la autenticidad del reto.

El sábado, a la misma hora en la que tenía previsto llegar a Benidorm, se le recibió con muchísimo cariño en el Club Náutico de Benidorm por un buen puñado de amigos y personas que querían mostrarle su admiración. ¿Cómo lo vivió?

Eso fue espectacular, de verdad. No me esperaba ese recibimiento y esas muestras de cariño, de respeto... de todo. Fue increíble. Fue la mejor manera de pasar ese momento en que, la verdad, yo no lo estaba pasando muy bien.

«Hasta que no pasaron varias horas y pude tomar una ducha bien caliente y durante un buen rato, no se me fue el frío»

De hecho, al principio, cuando íbamos para allá, yo decía que no tenía ninguna gana de estar ahí, de exponerme. Pero luego eso cambió radicalmente en cuanto vi toda la gente allí.

Y ahora, ¿qué?

La idea que tenemos es ir dándole continuidad a esta iniciativa solidaria. Y bueno, yo tengo ya más o menos fecha en la cabeza para volver a repetirlo.

¿No me la va a decir?

Bueno, todavía tengo que cerrar bien la fecha, pero ya puedo decir que más o menos sobre finales de mayo, principios de junio, lo volveré a intentar.

Usted y yo estamos hablando un lunes por la tarde. ¿Ya ha podido entrar en calor?

Sí, ya sí. El frío lo tenía muy metido en el cuerpo y sí que es verdad que llegué a casa, intenté descansar un rato, pero hasta que no pasaron varias horas y pude tomar una ducha bien caliente y durante un buen rato, no se me fue el frío. No te voy a decir que siguiera con tiritona, pero notaba un frío muy raro por dentro del cuerpo.

ENTREVISTA > Alberto Aparicio / Director ejecutivo de Golsmedia (Canals, 1-junio-1980)

«Aportamos un valor a la sociedad»

Golsmedia abarca prácticamente el noventa y nueve por ciento del fútbol nacional

FERNANDO TORRECILLA

Todos conocemos a talentosos futbolistas que, por una razón u otra, no pudieron triunfar y pasaron su carrera deportiva en el modesto equipo de su localidad. Apenas tenían visibilidad o relevancia, hasta la creación en 2010 de Golsmedia, una plataforma especializada precisamente en estas categorías semi-profesionales o amateur.

Su fundador y director ejecutivo es Alberto Aparicio, quien nos atiende para desvelar qué hay detrás de ese dinámico portal web que llega a tanta gente, “aportando un gran valor a la sociedad, pues abarcamos casi el noventa y nueve por ciento del fútbol nacional”.

Plenamente arraigado en la Comunitat Valenciana, desde hace cuatro años se han expandido a todo el territorio nacional, ofreciendo algo que ningún otro medio hace: “trabajamos con suma humildad, pero con mucha ambición”, destaca Aparicio, una persona vinculada al deporte desde bien pequeño: “lo llevo en la sangre”.

¿Qué es Golsmedia?

Es una plataforma digital especializada en el fútbol semiprofesional, amateur y fútbol base del panorama regional, local y nacional de todas las categorías; es decir, la totalidad, excepto Primera y Segunda División.

¿Cuándo se funda?

En 2010, para darle valor a estas categorías, mediante noticias, reportajes, grabaciones y resúmenes de partidos, producción de eventos...

Detrás de estos jugadores hay una gran masa de aficionados que tienen mucho interés por seguir estas categorías: familiares, amigos y seguidores del equipo de su ciudad.

Se trata de una plataforma única.

Exacto, no hay ningún medio de comunicación en España que se ocupe de estas categorías con la profundidad que lo hacemos nosotros.

Por otro lado, no es fácil, debido a que se trata de encuentros en los que es complicado, en ocasiones, lograr información.

¿Siempre estuviste vinculado al fútbol?

Mis primeros recuerdos son dándole una patada al balón.



Alberto Aparicio, durante la gala de Golsmedia de 2022.

A los diez años me apunté al equipo de mi pueblo, no se me daba mal del todo -era delantero- y debuté a los diecisiete en la selección valenciana, compartiendo vestuario, por ejemplo, con Vicente Rodríguez, posterior extremo del València CF.

Mi ilusión era haber llegado a algo más grande en este deporte; soy un futbolista frustrado y ahora me dedico a él, al fútbol, pero desde otro ámbito.

¿Cuántas personas trabajan en la plataforma?

En la actualidad, a nivel nacional, somos alrededor de doce o trece personas fijas, pero contamos con un importante número de colaboradores o 'freelance', unos sesenta, todos ellos de gran importancia, porque nos permiten llegar a más gente.

«Nacimos en 2010 para dar visibilidad y valor a los jugadores de categorías anónimas»

Son periodistas, cámaras, diseñadores, programadores, asesores... Al final somos unos ochenta.

¿En qué momento crecisteis exponencialmente?

Fue paulatinamente, aunque nuestra apertura a nivel nacional nos dio un empujón importante. Hasta entonces cada temporada íbamos creciendo y sumando categorías, con mayor profundidad en la información. También hemos hecho televisión, radio y protagonizamos una gala, en Las Rozas.

Sufrimos, como todos, un momento difícil, de incertidumbre, a raíz de la pandemia, porque paró todo el fútbol -especialmente el de estas categorías-, pero desde hace un par de años hemos vuelto a crecer.

Háblanos precisamente de esa gala Golsmedia.

«No hay ningún medio en España que se ocupe de este fútbol como lo hacemos nosotros»

Desde nuestro nacimiento creamos los Premios Golsmedia, para galardonar a los jugadores, ahora afortunadamente también jugadoras. En la primera edición vinieron, entre otros, Juan Mata, David Albelda, Isco -que fue premiado- y Paco Alcácer. Estuvo presentada por el periodista Pedro Morata.

La gala nos proporcionó visibilidad, prestigio, credibilidad y dar valor a todos estos jugadores anónimos, para que tuvieran su día especial. Les ponemos la alfombra roja un día al año, porque se lo merecen.

¿De qué forma llegasteis a la Federación?

Tras hacer la expansión a nivel nacional, la Real Federación Española de Fútbol (RFEF) mostró interés en colaborar con nosotros, cristalizado en un acuerdo. Luis Rubiales -por entonces presidente de la Asociación de Futbolistas Españoles (AFE), el sindicato de futbolistas recibió una distinción en una gala celebrada en València.

Era 2015 y ya nos dijo que estaba muy pendiente de nuestra labor. Tiempo después, ya como presidente de la RFEF, no dudó en que hiciéramos el evento en la Ciudad del Fútbol de Las Rozas.

¿Cómo es vuestra web?

Es enorme, casi como un transatlántico, porque está compuesta por dieciocho ediciones, una por cada comunidad, más una portada nacional, en la que puedes obtener información de todas las regiones del país.

Además, las preferencias o 'cookies' quedan guardadas para cada vez que entras en el portal.

¿Qué otros proyectos tienes?

Queremos hacer crecer y llevar a otras localidades el evento del Fútbol Fest, que inauguramos la pasada edición en Las Rozas con la participación de David Villa, Pepe Reina o Álvaro Arbeloa.

Pretende ser una fiesta de todo el fútbol nacional, mediante charlas, conferencias, exhibiciones o acciones solidarias.

«Entre personal fijo y colaboradores en Golsmedia somos alrededor de ochenta personas»

ENTREVISTA > Paula Olmos / Opositora a Policía Local (Elche, 5-julio-1996)

«La competición me pone»

Ha participado en la presente edición de 'El Conquistador', realizando un más que digno papel

FERNANDO TORRECILLA

Deportista por los cuatro costados, Paula Olmos ha podido mostrar su fuerza física en el programa 'El Conquistador', primero en el equipo Atabey -solo mujeres- y después en el Corocote, cuando el primero se extinguió.

Confiesa que ha sido una experiencia maravillosa, "a la que volvería mañana mismo", y en el que se ha enfrentado a gente muy bien preparada, aunque ya sabía dónde iba. Sin embargo, expresa, quieren que haya todo tipo de perfiles.

Fueron capaces de ganar diversas pruebas, como el exigente Laberinto, "en el que nos vino bien ser pocas", pero la escasez de miembros las acabó lastrando y fue una de las señaladas en el nuevo equipo. Pese a ello, se siente muy satisfecha del concurso realizado y las experiencias vividas.

Estudiaste Magisterio, pero quieres ser Policía Local.

Sí, estudié Magisterio de Primaria y Educación Física en la Universidad de Alicante y, ahora al opositar, prefiero hacerlo de algo que me motive, en este caso ser Policía Local de Elche, mi municipio. Llevo unos meses preparándome.

¿Qué otras inquietudes tienes?

He jugado a balonmano -de central o lateral- desde que tengo diez años. A los diecisiete me rompí una rodilla, aunque después estuve en el equipo campeón de España y me convocaron para la selección de la Comunitat Valenciana.

Me gusta mucho viajar. He conocido Oporto y, mediante el Erasmus Plus, también Serbia, Nápoles (Italia)... Me apasiona conocer otras culturas.

¿Quién te habló de 'El Conquistador'?

Ya llevaba tiempo viéndolo en la televisión vasca, gracias a una amiga que es de allí, pero



vive en Elche. Me enganché desde el primer programa que vi, porque es brutal cómo está montado.

¿Cómo fue el casting?

Estaba muy nerviosa; fue en València y me hicieron una breve entrevista, para saber cómo eres, qué opinión tienes del programa, si te dan miedo ciertas cosas o eres fuerte para este tipo de pruebas.

¿Los equipos estaban descompensados?

Por supuesto, la mayoría de las pruebas son muy físicas y los Yocahu eran muy fuertes. Por ejemplo, en el Tronkoala era inviable que ganáramos.

Además, el equipo azul (Corocote) no suele ser tan fuerte, y

en esta edición tiene gente como Mati, Loren o Lucas (Chase).

Una pena la tan temprana eliminación de Loren.

Sí. Cuando me eliminó, estaba convencida de que sería el ganador, o Joana Flaviano. Pero le expulsaron a la semana siguiente.

¿Las Atabey no dejasteis de ser competitivas ya en los primeros programas?

Empezamos con la máxima ilusión, ganamos una prueba y se lesiona una compañera, que no nos importó porque era Pella, la que más desequilibraba el grupo.

Seguidamente se fue la pareja y nos quedamos sensiblemente disminuidas.

¿Te sentiste decepcionada?

Era un desastre, cada día perdíamos a algún componente del equipo. Incluso en el Campamento Rico, tras ganar la prueba, no lo celebramos porque sabíamos que dos personas se querían ir y nos dejaban cojas.

Pese a todo estuvimos a punto de ganar otras, como el Caníbal.

¿Fuiste bien recibida por el equipo Corocote?

Sí, ya lo dije. Joana Flaviano y yo salíamos de la más profunda tumba y la verdad nos daba igual dónde ir, porque lo que queríamos era seguir en el concurso.

Pero, al no ser originalmente de ese equipo, sabes que tienes el dardo en tu cabeza y que te van a nominar.

¿Veían más fuerte a Joana?

Saben que tiene más experiencia y la quieren en el programa, a su lado. Y Joana es una máquina. Entre comillas la utilizan, pero a ella también le viene bien.

¿Las pruebas son tan duras?

Son durísimas, una burrada. El momento del cerdo o las arañas te puede dar más o menos

asco, pero cuando dicen "tres, dos, uno", si has sido competitiva toda tu vida, te activas y haces lo que tengas que hacer.

Te sube algo por el cuerpo, la adrenalina, porque la competición me pone. Con la que más disfruté fue en el Tronkoala, las pruebas de fuerza son lo mío.

¿Qué amigos te llevas de 'El Conquistador'?

Con los que más estoy quedando son María Garri y las Joanas (Flaviano y Pastrana). De hecho, a esta última voy a verla todos los meses a Madrid.

¿Cómo fue la relación con Julián Iantzi y Raquel Sánchez-Silva?

Algunos aspectos no los llegué a entender, porque sabemos el papel de Julián de meternos caña, pero no el de Raquel, que iba de buen rollo, pero también nos apretaba.

Supongo que tendrán una serie de directrices, pero salimos del duelo -Euxebi y yo- y nos dijo que lo habíamos hecho fatal; no me parece justo.

Por último, ¿volverías a participar?

Mañana mismo.

«Los equipos están descompensados; las pruebas son muy físicas y los Yocahu son muy fuertes»

«Pronto nos quedamos pocas de las Atabey y me sentí algo decepcionada, era un desastre»

«Las pruebas son durísimas, pero cuando oyes "tres, dos, uno" te activas y haces lo que sea»

ENTREVISTA > Jaime Mollá / Primer trabajador que pisó el Aeropuerto de Alicante-Elche (Elche, 1-mayo-1940)

«Fui el primer trabajador del aeropuerto»

Pidió trabajo al expropiarle sus tierras, y le encargaron allanar el terreno de las pistas de aterrizaje

M. GUILABERT

El aeropuerto de Elche-Alicante Miguel Hernández es hoy por hoy uno de los más importantes de España, con un tráfico aéreo de más de veinte millones de pasajeros al año. Pero hace unas décadas era solo un proyecto, y lo sabe muy bien Jaime Mollá, que nació en Torrellano Alto, en una casa típica de campo donde vivieron sus padres y sus abuelos.

En el 46 su padre instaló una almazara de aceite y un molino de piensos, que les proporcionó trabajo y sustento a toda la familia durante muchos años, y que lo compaginaban con el trabajo en el campo.

Expropiaciones

Jaime fue pocos años a la escuela, y su trabajo y su vida crecieron allí, hasta que un día se empezó a hablar de un aeropuerto que querían construir en aquella zona.

La sombra de la expropiación acechaba de cerca, y pronto empezaron a recibir las peores noticias; la expropiación de terrenos era mucho más amplia de lo que esperaban y afectaba a muchos vecinos de la zona.

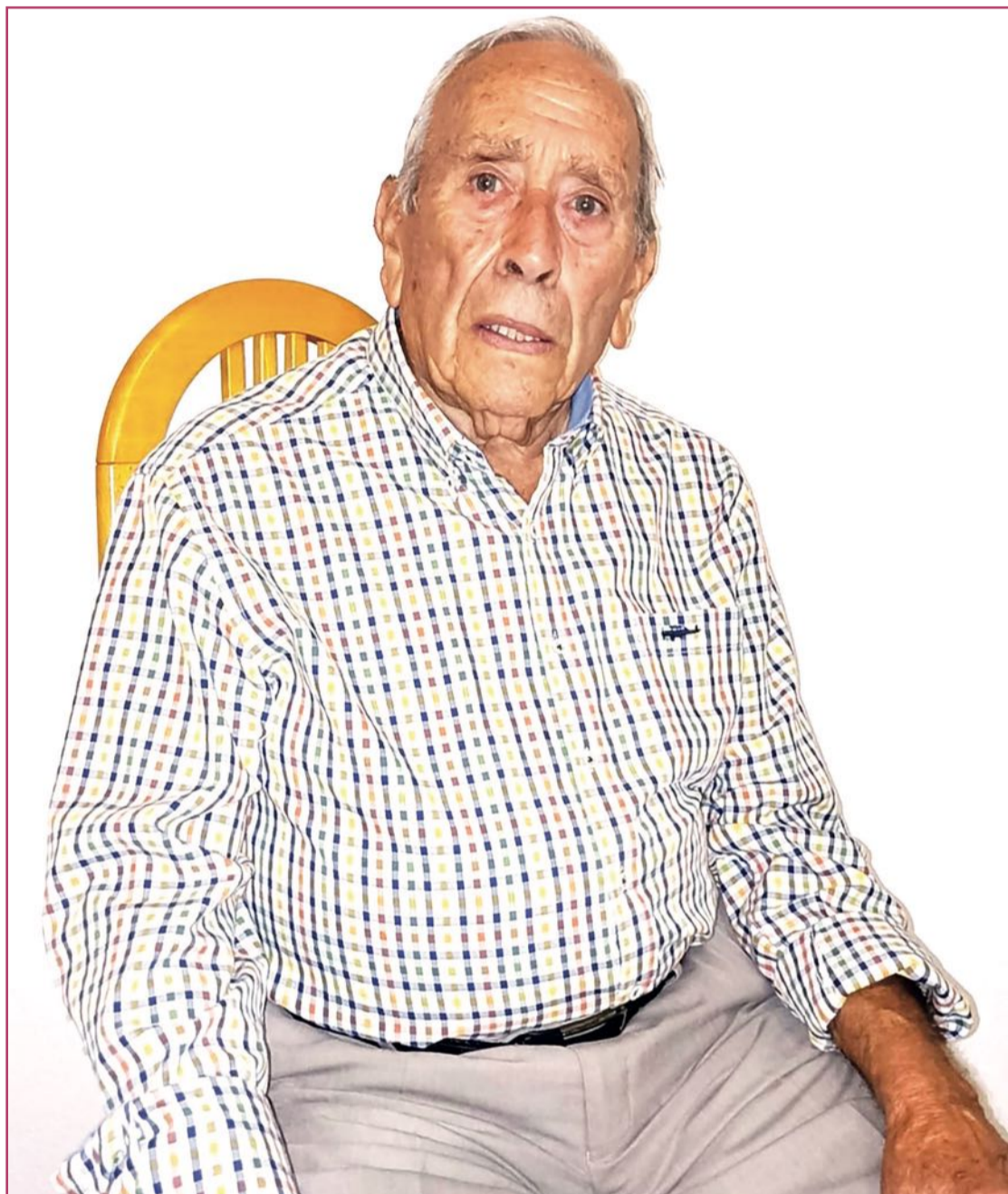
Menos de lo que esperaban

Pensaban que recibirían una cantidad importante de dinero, pero no fue así; era mucho menos de lo que esperaban y tardaron años en cobrar, algunos incluso tuvieron que denunciar para conseguirlo, entre ellos la familia de Jaime.

¿Cuándo empezaron a oír hablar del aeropuerto?

Fue en el año 1953 cuando empezamos a oír hablar por primera vez del aeropuerto del Altet. En Alicante ya hubo antes un aeródromo en Rabasa con vuelos a Barcelona, Francia y Marruecos, que se convirtió más tarde en aeródromo militar.

«Era un terreno rural y ahora se ha convertido en uno de los aeropuertos más importantes de España»



Después de años de silencio, a principios de los sesenta volvieron los rumores al Altet al ver por la zona a gente de fuera midiendo el terreno, y los vecinos estábamos expectantes ante lo que podía pasar con nuestras tierras si realmente se iba a construir allí un aeropuerto.

¿La expropiación fue mayor de lo que esperaban?

Sí. Al poco tiempo ya todo estaba claro: se iba a construir un aeropuerto e iban a expropiar terreno, pero era mucho más de lo que pensábamos. A nosotros nos afectaba de lleno y todo hacía pensar que nos lo expropiarían todo.

¿Cómo consiguió el trabajo?

Nos enteramos de que por el momento no iban a tirar nuestra casa, porque allí iban a instalarse temporalmente los ingenieros

y los jefes que venían de fuera para organizar las obras, hasta que se pudieran instalar en el aeropuerto.

Cuando aparecieron, yo les estaba esperando y ni me lo pensé; le dije que, ya que nos habían dejado sin casa y sin tierras, al menos me dieran trabajo. Aceptaron mi propuesta y me contrataron como peón, y así me convertí en el primer trabajador que pisó el aeropuerto.

¿En qué consistía su trabajo?

Hacía de todo, desde medir el terreno con los ingenieros, poner estacas de señalización, y principalmente allanar el terreno donde iban a hacer las pistas de aterrizaje. Poco a poco fueron contratando ya a más gente, porque cada vez había más trabajo.

Cobraba un jornal de oficial de peón con una jornada de

poral. Les dije que mientras no nos indemnizaran, no íbamos a dejar que la derribaran, y pudimos seguir trabajando varias campañas.

¿La negociación por el pago de la expropiación de sus terrenos fue, por lo tanto, difícil?

Tardaron años en pagarnos las 400.000 pesetas que nos asignaron por sesenta tahúllas (60.000 metros cuadrados), y mi padre no lo pudo disfrutar, porque ya había muerto cuando lo cobramos.

Tuvimos que recurrir a la justicia y denunciar a la empresa para reclamar el pago. Como no sabía muy bien cómo hacerlo, le pedí ayuda al cura del Altet, don Antonio Fuentes, que nos acompañó al abogado con todos los trámites de la denuncia.

Nos lo pusieron muy difícil: tuvimos que ir a Valencia, después a Madrid, incluso intentaron pagarnos menos de lo acordado, pero al final lo conseguimos y nos dieron las 400.000 pesetas. De no haber denunciado, yo no sé si hubiéramos cobrado.

¿Ha subido usted en avión?

Sí, tres veces: a Palma de Mallorca, Bilbao y Sevilla, que entonces había que hacer escala en Madrid, no había vuelo directo. Dos de esos viajes fueron precisamente con el cura para reclamar nuestra indemnización.

¿Lo veía todo muy cambiado desde arriba?

En cada uno de esos viajes, al mirar desde arriba, cada vez era distinto, cada vez se ha ido ampliando más, y ha cambiado mucho el panorama desde que yo empecé a trabajar allí. Era un terreno rural y actualmente se ha convertido en uno de los aeropuertos más importantes de España.

Al principio esperaban llegar a un millón de pasajeros al año, y ahora se ha multiplicado con creces.

doce horas diarias y un salario por aquel entonces de 3.200 pesetas (19,16 euros) al mes. Me dieron trabajo unos años hasta que estuvo construido por completo.

¿Qué hizo entonces?

Pues como todavía no habían derribado nuestra almazara ni nos habían pagado nada, pedí permiso para poder ponerla en marcha y hacer las campañas del aceite de forma tem-

«Fue en el año 1953 cuando empezamos a oír hablar por primera vez del aeropuerto del Altet»

«Tuvimos que recurrir a la justicia y denunciar a la empresa para reclamar el pago»

ENTREVISTA > Ana García Robles / Psicóloga y profesora de yoga (Orihuela, 28-septiembre-1993)

«'Cíclicas y lunáticas' pretende ser un recurso de autoconocimiento para la mujer»

El diario permite el registro y observación de la naturaleza cíclica de la mujer y su conexión con las fases lunares

FABIOLA ZAFRA

Ana García Robles es psicóloga y desarrolla un proyecto multidisciplinar que une el deporte, la salud y el desarrollo personal, fusionando y enfocando sus pasiones que son el yoga, la ilustración y la psicología.

Además, junto con María García (matrona), acaba de publicar el diario 'Cíclicas y lunáticas', del que nos habla a continuación.

¿De dónde surgió la idea de realizar este diario?

Esta idea ha sido creada por mi compañera y amiga, María García, y por mí. Ella es enfermera y matrona, y yo soy psicóloga e ilustradora; a las dos nos apasiona el mundo de la luna y su conexión con la mujer.

Ambas hemos utilizado diarios emocionales y de gratitud, diagramas lunares y registros menstruales, pero detectamos que no existía el recurso que lo englobara todo. Nos pareció interesante la idea de unirlos en una única herramienta completa y poderosa para facilitar nuestros procesos de autoconocimiento y autocuidado. De esta manera, decidimos crear 'Cíclicas y lunáticas'.

¿En qué consiste?

Es un diario lunar, menstrual y de gratitud, en el que podrás registrar y conocer tus ciclos menstruales y si tienen conexión con las diferentes fases lunares, comprender tu naturaleza cíclica observando los cambios que vives a lo largo del mes, y cómo algunos de tus estados (físicos, emocionales, mentales...) se repiten convirtiéndose en un patrón.

Podrás registrar diariamente cómo te encuentras en las diferentes facetas de tu vida, entender tus necesidades y agradecer aquello que consideras valioso en tu día a día. Además, contiene información muy interesante escrita por María García e ilustraciones creadas por mí.

«Me fascina el mundo de la luna y la conexión con la mujer y sus ciclos»

«Observar y registrar cómo te encuentras es una buena herramienta de transformación y bienestar personal»



Ana García junto a una de sus pinturas.

¿Cómo puede ayudar a la mujer?

'Cíclicas y lunáticas' es un gran recurso de autoconocimiento, autocuidado e introspección. Puede ayudar a conocer nuestros ciclos y nuestro cuerpo, a observar si tus estados se repiten en función de la fase del ciclo menstrual y/o lunar, a observar si nuestras emociones y las etapas que atravesamos afectan a nuestro cuerpo, a expresar y liberar emociones...

Como psicóloga considero que, el hecho de escribir y registrar cómo te encuentras, de observar tu cuerpo, escucharte a ti misma... Son buenas herramientas de transformación y de bienestar personal.

Eres una mujer multidisciplinar, artista, psicóloga, profesora de yoga... ¿Siempre encaminas tus proyectos a la mujer y a su bienestar?

Estudié Psicología y me especialicé en el área social y de igualdad. He estado desde 2018 acompañando a mujeres en situación de vulnerabilidad y riesgo de exclusión, directamente en su entorno.

Poco a poco, comencé a enfocar mi metodología en la expresión y liberación emocional a través de arteterapia, escritura terapéutica, 'mindfulness' y yoga; así descubrí una de mis grandes pasiones: el yoga. Además, me fascina el mundo de la luna y la conexión con la mujer y nuestros

ciclos, es por ello que muchos de mis proyectos, aunque no todos, tienen este enfoque.

¿En cuál de tus facetas te sientes más cómoda?

Todas me apasionan, por lo que suelo fusionarlas.

Mi proyecto de vida es crear un espacio de acompañamiento psicológico desde una perspectiva integral, sin separar salud mental y física, y uniendo mis pasiones: la psicología, el yoga y el arte.

Uno de los programas de yoga en el que colaboras es 'Mami consciente', de María García, para recuperarse tras el parto ¿Puede el yoga acelerar este proceso de recuperación?

Exacto, el yoga durante el postparto proporciona a las mujeres un espacio de pausa, de conexión con ellas mismas; un espacio para dedicarse unos minutos de calidad y autocuidado.

Además, la práctica de yoga puede ayudar al fortalecimiento del suelo pélvico, a mejorar la postura corporal y aumentar la flexibilidad, fuerza y equilibrio corporal.

También has realizado retiros de yoga y arte para mujeres. ¿Qué se pretende conseguir con estos paréntesis en la vida cotidiana?

Organizo y participo en retiros a los que doy diferentes enfoques, colaborando con más profesionales.

Algunos están enfocados en la conexión de la mujer y la luna, en sentirse sostenidas, en crear red y unión entre mujeres, en expresar y liberar emociones... Otros en el movimiento activo y consciente, en la conexión con la naturaleza y el disfrute de actividades deportivas, aunque todos tienen un nexo común: el yoga.

¿Tienes nuevos proyectos a la vista?

Claro. Desarrollo mi proyecto que se basa en la unión de la psicología, el yoga y el arte, como herramientas de transformación y cambio, en el que ofreceré acompañamiento psicológico utilizando diferentes recursos, como escritura terapéutica, arteterapia, 'mindfulness' o yoga. Además, mi idea es colaborar con más profesionales para hacer de este proyecto un espacio completo e integral.

Por otra parte, tengo en mente seguir desarrollando retiros en diferentes puntos de España junto con personas con una perspectiva similar a la mía. Para estar al tanto de cualquiera de estos proyectos podéis seguirme en @an.artx.

«Mi proyecto se basa en la unión de la psicología, el yoga y el arte como herramientas de evolución y cambio»

ENTREVISTA > José Manuel Marcos Candela / Chef pastelero y heladero (Redován, 22-septiembre-1979)

«Necesitamos cuatro días de elaboración para hacer uno de nuestros panettones»

Elaboran a diario este dulce entre los meses de octubre y febrero en dos tamaños diferentes

FABIOLA ZAFRA

La I Edición del certamen Panettone World Championship, celebrado en la ciudad italiana de Verona en octubre, contó con la participación de uno de nuestros vecinos, el redovanense José Manuel Marcos Candela, conocido internacionalmente por su amplia trayectoria y éxitos en la repostería y en la heladería principalmente.

Tras su participación allí, volvió a triunfar presentando su panettone de chocolate, con el que consiguió un merecidísimo segundo premio. A continuación, nos cuenta cómo fue ese momento y las claves de la elaboración de este dulce tradicional navideño.

¿Qué cualidades tiene que tener para ti un buen panettone?

Un buen panettone, ya sea de chocolate o el clásico, requiere de



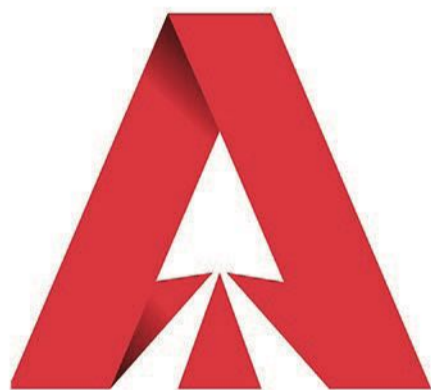
José Manuel Marcos elaborando su panettone de chocolate.

unos tiempos y esfuerzo por parte de quien lo elabora, porque es imprescindible cuidar la materia prima que es la masa madre, que básicamente es una bacteria viva que hay que alimentar a diario los 365 días del año.

La mantequilla y los demás ingredientes que le vamos a añadir también son importantes, hay que seleccionarlos y hacer muchas pruebas hasta obtener un resultado esponjoso y una miga deliciosa.

¿Por qué son tan caros los panettones artesanales y por qué existe tanta diferencia de precio con los de supermercado?

Básicamente hay que tener en cuenta el tiempo de elaboración que requieren y los ingredientes que lleva. Creo que, afortunadamente, cada vez estamos más concienciados los consumidores en leer las etiquetas de los ali-



ALONSO
AUTOESCUELAS

Felices Fiestas

TODOS LOS PERMISOS



TUDO
LO QUE

NECESITAS

PARA TU EMPRESA



IMPRESIÓN OFFSET

IMPRESIÓN DIGITAL

ENCUADERNACIÓN

PACKAGING

MARKETING Y DISEÑO

966 65 15 12

info@juarez.es
www.juarezimpresores.com



GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA



mentos. Nosotros también estamos obligados a etiquetar todos nuestros productos envasados, por lo que se puede comparar fácilmente uno y otro.

Un panettone requiere de unas 72 horas de elaboración, y si hablamos particularmente del nuestro de chocolate, habría que sumarle un día más, porque las elaboraciones que hacemos con los chocolates requieren más tiempo.

En octubre, tu panettone de chocolate fue premiado como subcampeón del mundo en su categoría en la ciudad de Verona (Italia). ¿Cómo fue la experiencia?

Fue increíble. Era la primera vez que acudíamos a un concurso de este tipo, y lo normal es que hagas tu panettone en casa y luego lo presentes, pero esta vez había que elaborarlo allí desde el principio. Pudimos llevar nuestra masa madre, pero tuvimos que



alimentarla allí, usar sus hornos, sus herramientas... Un poco fuera de nuestra zona de confort.

Finalmente fue muy gratificante competir con grandes reposteros italianos y conseguir allí un segundo premio. El campeón incluso nos dio la enhorabuena tras el concurso por la calidad de nuestro panettone.

¿Qué piensas que tiene de especial tu panettone de chocolate?

Los hay con chocolate y otros de chocolate, como el nuestro. Darle un bocado a nuestro panettone es como darle un bocado a una tableta de chocolate.

Le ponemos mantequilla, tres tipos diferentes de chocolate, usamos aceite de oliva de aquí de Benejúzar, que infundamos con granos de cacao ligeramente tostados; también utilizamos

cítricos de la zona... Hemos investigado mucho hasta llegar a este resultado.

Has tenido incluso que limitar el número de unidades que pueden comprar por persona en tu pastelería, ¿verdad?

Sí, los hemos tenido que limitar porque, aunque aún no tengamos la tienda online, es un proyecto pendiente.

«La mordida de nuestro panettone es como darle un bocado a una tableta de chocolate»

Hay mucha gente que se los lleva como regalo; y también vienen de lejos, de Alicante o Murcia, para llevarse perfectamente diez que tienen encargados. A ese ritmo, si tenemos ochenta o cien en tienda, nos quedamos rápido sin panettones para nuestros clientes. Ahora pueden llevarse máximo cuatro por persona.

Es un dulce típico navideño, pero ¿cuántos meses lo tenéis a la venta en tu pastelería?

Respetamos mucho las tradiciones, así que nosotros solemos tenerlos a la venta entre octubre y febrero, en la temporada de invierno.

Además, es un producto envasado y sufriría mucho con el calor del verano. No conservaría sus cualidades.

¿Cuánto tiempo recomendáis para consumirlo?

Pues el panettone no se pone duro y en algunos sitios les dan como tres meses de duración, pero nosotros consideramos que para que conserve todas sus cualidades serían unos quince días como máximo.

Aunque no se ponga duro, cada día cambia un poco su sabor, los aromas... Para mí el cuarto día tras el envasado es el mejor para comerlo, porque dentro de su envoltorio aún va

potenciando sabores y asentando muchos matices.

De este subcampeón del mundo, ¿cuántas unidades esperas vender?

El año pasado vendimos unos seis mil, y este año, tras el campeonato del mundo, esperamos vender alrededor de ocho mil. Tenemos a la venta el tamaño de medio kilo por 25 euros y el de kilo por 45 euros.

¿Es el dulce estrella de tu panadería en estas fechas, o en esta zona sigue triunfando el roscón?

Es cierto que el panettone se vende durante más tiempo, pero cuando llegan las fechas, la gente quiere su roscón, aunque algunos se llevan los dos dulces.

Tampoco nos gustaría que eso pasara, porque el roscón es algo muy nuestro. Tomarlo en familia con el chocolate caliente, y la ilusión de encontrar el regalito... El roscón sigue siendo indispensable en los hogares españoles en Reyes.

«Tras el envasado se puede consumir en óptimas condiciones durante quince días»

El panettone de chocolate subcampeón del mundo se hace en Redován



2 por 1 desde 69€

incluido tinte solar y filtro UV gratis en una de las dos gafas

Guardamar Tel. 965 083 273
La Zenia Tel. 965 035 441
Torrevieja Tel. 966 927 249

specsavers.es



No acumulable a otras ofertas. Segunda gafa del mismo precio o inferior, y con la misma prescripción. Ambas gafas incluyen lentes monofocales estándar de índice 1.5 (o de 1.6 para la gama de monturas montadas al aire de 199€). Progresivas/bifocales: pagas solo las lentes de la primera gafa. Se añade filtro solar y UV gratis en unas las gafas – normalmente cuesta 40€. Cargo adicional para otras opciones extra. No incluye progresivas SuperDrive, SuperDigital, lentes ocupacionales SuperReaders 1-2-3, ni gafas de seguridad. Specsavers España Franchisor S.L. (con CIF B84536291 y oficina registrada en calle Pradillo, 5, planta baja, 28002, Madrid, España) es responsable de esta oferta.



MUEBLES & DECORACIÓN

GRANDES OFERTAS

www.lavilamuebles.com

Muelles Ensacados + Viscoelástica 2 CARAS

desde 229€



PACK Somier Articulado + Colchón Viscoelástico



desde 467€

SERVICIO EXPRESS

Chaiselongue Deslizante



2 PUFFS

Medidas/Sizes: 290 x 90/155 x 105 cm.
Colores disponibles: GRIS CLARO o MARENGO

Conjunto Sofás 3+2 RELAX MANUAL



Medidas/Sizes: 3 plazas 208 x 97 x 101 cm.
2 plazas 152 x 97 x 101 cm.

ARCÓN EN CHAISÉLONGUE



ARCÓN EN BRAZO



DELIZANTE A SUELO



Sillón Relax



Medidas/Sizes: 99 x 97 x 101 cm.
Colores: Gris marengo - chocolate - beige.

• DOLORES (Alicante) 965 726 176

• OLIVA (Valencia) 962 852 111

Síguenos  

NAVIDAD mágica

Inauguración Navidad

Encendido de luces de NAVIDAD

17 noviembre

18:00 h Invitación a chocolate caliente y mini panettone, espectáculo con sorpresas, zancudo, malabares y fuego, cañones de nieve y isúbetete en nuestro spin off 360° y consigue tu vídeo navideño!

19:00 h Encendido de luces ¡Estrenamos iluminación y decoración!

Cañones nieve

Sumérgete bajo la nieve

17:30 a 19:30 h

8, 9, 10, 15, 16, 17, 22, 23, 29, 30 diciembre, 3 y 4 enero

Talleres navideños

La Fábrica de Juguetes

17:30 a 19:30 h

Taller 1: pintacaras de elfo

 8, 9, 10, 15, 16, 17, 22, 23, 29 y 30 de diciembre

Taller 2: cascanueces / hospital de peluches

 8, 15, 22 y 29 diciembre

 9, 10, 16, 17, 23 y 30 diciembre

Taller 3: carta a Papá Noel y elfos / carta a los Reyes Magos y pajes

 8, 15, 22 y 29 diciembre

 28, 29, 30 diciembre, 2, 3 y 4 enero