

CANFALI marina alta

Director: J.V. Bolta

Sábado, 6 de junio de 2020

Nº 2.474

2,10 €

Costas trabaja contrarreloj para reparar los daños de la borrasca Gloria en las playas de Dénia

Página 8

La Residencia Santa Lucía se abre camino en la carrera por adaptarse a las nuevas rutinas y necesidades



Las personas asistidas han sido las primeras en recibir visitas mientras el centro se prepara para dar otro gran paso: volver a permitir las salidas

Páginas 14 y 15

Primera actuació musical de la comarca després del confinament



La vocalista deniera Eva Olivencia i el grup Tumbate Jazz va oferir ahir a Pedreguer la primera actuació musical a l'aire lliure que es fa a la comarca des que es va declarar l'estat d'alarma, a mitjans

de març. El concert s'emmarca en el Festival Jazz, que continua hui dissabte a la plaça de l'Amistat. L'última actuació serà demà diumenge amb Pete Lala. L'entrada al recinte és gratuïta.

En ruta Escodrinem la Marina

D'ací quinze dies ja estarem a l'estiu. Si res hagués passat, alguns ja estarien de vacances, molts somniant en elles i altres contant els dies que falten per mamprendre eixe viatge tan desitjat i meticulosament preparat; potser per tornar a eixe lloc on van any rere any i que per a ells és sinònim de desconexió i, possiblement també, de felicitat; o simplement, per tornar al poble o a la caseta. Enguany però, molts plans es veuran truncats. Vols cancel·lats, una economia familiar aguantada en pines, un futur incert, l'ombra de la pandèmia... En CANFALI MARINA ALTA hem pensat apropar els nostres lectors a llocs on siga més fàcil desplaçar-se. Encetem una

sèrie de relats estiuencs on són ells, els lectors, els que ens conviden a conèixer pobles, rutes i indrets als quals podem viatjar en cotxe, en moto, en bici o amb la imaginació. Durant les properes setmanes, tots els dissabtes oferirem dos alternatives per moure's per dins i per fora de la nostra comarca. Sempre a llocs no massa llunyans. Algunes, seran eixides d'un dia. Altres, proposades per allargar l'estada i quedar-se a dormir. De la seua mà, farem parada en paratges que tenim ben a prop i que ens són desconeguts o als quals no haguérem pensat mai anar. Agafem l'estiu per les banyes, Escodrinem la Marina i posem-nos En Ruta!

«QUIERO APRENDER INGLÉS,
PERO ESO SÍ, QUIERO»

T.E.I.
The English Institute

Un centro especializado SÓLO en INGLÉS.
Profesores nativos y titulados.
Dirección universitaria.
Amplios y modernos medios audiovisuales.
Grupos y horarios compatibles con mi actividad.
Gabinete psicopedagógico.

Carrer La Mar, 38. Tel.: 965 781 026. DENIA

YOUR DREAMS
BEGIN HERE



EROTIK MARKET



EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

El ple d'Ondara aprova el conveni per a unificar la zona escolar

El plenari de l'Ajuntament d'Ondara, reunit ahir de forma telemàtica amb motiu de l'estat d'alarma, ha aprovat el conveni per a poder obtenir en un futur els terrenys annexos al col·legi de primària Sanchis Guarner, amb l'objectiu final de construir allí el col·legi d'infantil, i tindre així *escolaleta*, infantil i primària en una mateixa gran àrea escolar.

L'aprovació ha comptat amb el vot favorable de l'equip de govern PSPV-Compromís, amb l'abstenció de Ciudadanos i el vot en contra del PP.

L'alcalde, José Ramiro ha justificat la iniciativa en ares a acabar en l'actual dispersió que crea problemes de mobilitat, seguretat viària i coordinació a les famílies amb xiquets i xiquetes en edat escolar. Amb això l'estudi tècnic portat a cap pe l'equip de govern ha estimat que la zona adequada per a concentrar aquestes dotacions és Alfatares, on ja es troben l'*escolaleta* i l'edifici del CEIP Sanchis Guarner de primària, que resulta susceptible d'ubicar als usuaris de l'actual edifici marjal destinat a educació infantil mitjançant el PGOU de 1989. No obstant, la mesura requereix el trasllat de la indústria de fabricació de blocs de formigó que actualment ubica el terreny, la qual, a banda, resulta incompatible amb els exigències de la Conselleria d'Educació.

Aquest entrebanc ha motivat l'obertura de negociacions de l'Ajuntament amb els propietaris de l'empresa pel seu trasllat a un altre lloc de forma voluntària, i al mateix temps, poder adquirir els corresponents terrenys. Negociacions que han comportat la redacció d'un conveni que te com a objecte instrumentar la cooperació entre l'Ajuntament d'Ondara i la mercantil Vibrospre S.A. amb vista a la possible adquisició pel primer de les finques que la mercantil està disposada a transmetre-li, mentre el consistori du a terme l'activitat necessària per a verificar la viabilitat del

projecte que pretén desenvolupar la necessitat del seu emplaçament en el dit àmbit. Aquesta viabilitat, segons ha explicat l'alcalde, consisteix en la qualificació, obtenció i gestió d'un àmbit dotacional d'equipament, que comprèn les esmentades finques, i que requereix les corresponents actuacions amb totes les possibles administracions implicades per al seu informe favorable, autorització o aprovació, si és el cas.

RETICÈNCIES DE L'OPOSICIÓ

El plantejament ha comptat en les reticències de l'oposició, que s'han manifestat de diferent forma per part dels dos grups que la conformen.

Així, el PP ha argumentat el vot en contra per considerar que abans de signar el conveni, caldria donar altres passos, com tenir un informe favorable del Consell Escolar demanant aquesta necessitat del nou centre educatiu al costat del Sanchis Guarner; un informe tècnic amb la peritatge de les parcel·les, i un informe favorable d'accés per l'òrgan competent, perquè consideren que hauria d'estar estudiat el problema del trànsit. Segons ha apuntat el seu portaveu, Alex Hernández, els populars estan d'acord amb el projecte, i que el seu "no" es podria transformar en un "sí" quan estiguen tots els informes. També va incidir en que és important saber el preu que costarà comprar eixa empresa, i que no apareix en el conveni. Per la seua banda, el portaveu de Ciudadanos, Joan Costa, va assegurar que estaran a favor de "totes les decisions que siguin bones per al poble", i que aquesta idea, ben desenvolupada, "és interessant". No obstant això, consideren que l'equip de govern "hauria de tenir les coses més estudiades i ser més realistes, perquè hi ha convenis a estudiar com la prolongació de la O-30". Amb això ha anunciat l'abstenció al considerar que el conveni hauria d'estar més nugat i més estudiat; caldria especificar més els costos o els terrenys a adquirir. Ambdues intervencions, han provocat la contrarèplica de Ramiro per a matissar que que el que es portava al ple era un "projecte inicial; que suposa un primer pas per a un projecte important per al poble com és la unificació dels centres escolars". Segons ha advertit, sorprèn que no compta amb el suport de l'oposició una cosa important per al poble, que no comporta cost, i que el que fem

és donar un primer pas per a saber si volem el centre educatiu allí. Per a l'alcalde, el que vol l'equip de govern amb aquest conveni és que l'empresa, en tres anys vista, no vengua els terrenys i done l'oportunitat a l'Ajuntament a gestionar-ho tot per a poder construir allí el centre. "És un conveni per a arrancar el projecte, que només parla de que hi ha una intenció per part de l'Ajuntament per a dur-ho a terme, però està

clar que és un projecte només de l'equip de govern, pel vot de l'oposició".

EL PP ELEVA EL TO

Amb posterioritat el plenari el portaveu del grup municipal del Partit Popular ha emès un comunicat on elevava el to respecte a la seua postura respecte a la qüestió. "No podem la començar la casa per la teulada, i

Ramiro vol tancar l'acord amb la indústria que està instal·lada en la parcel·la que l'indústria que està dotada per a la construcció del col·legi, abans de saber si podrà o no construir el col·legi", resa la nota.

Hernández s'ha dirigit a Ramiro per a recriminar-li que "amb els teus diners pots fer el que vulgues sense donar explicacions, però amb els diners del poble no".

La piscina d'Ondara obri per a federats amb entrenador



L'empresa municipal SINMA, que s'ocupa de la gestió de la piscina d'Ondara, ha représ aquest dijous l'activitat per fases. La reobertura contempla tots els protocols sanitaris de neteja i desinfecció en el marc d'alerta sanitària decretada amb motiu de la pandèmia de COVID-19, a banda del com-

pliment estricte de les normes d'ús d'instal·lacions i de distanciament social.

Amb això, només es podrà accedir a les instal·lacions amb cita prèvia al telèfon 966477029 per a poder regular el control i ús d'aquestes. D'eixa forma, segons indiquen, fins el 15 de juny

només podran accedir a les instal·lacions els esportistes federats amb entrenador, i a partir d'aquesta data els usuaris abonats.

A partir de l'1 de juliol, coincidint amb la temporada estiuenca, podran accedir tots els usuaris, inclòs el bany lliure recreatiu i els cursos d'estiu.

El Pla de l'Era de Pedreguer es reinventa com a mirador

El municipi de Pedreguer ha donat a conèixer un nou mirador que s'ubica al Pla de l'Era de la Muntanya Gran, que s'arrodonarà amb la instal·lació d'un panell amb les visuals. El projecte s'emmarca dins de la proposta de millora i potenciació de l'entorn paisatgístic del Barranc de les Fonts, que va quedar en quarta posició

dels pressupostos participatius de 2018, fomentats per l'Ajuntament de Pedreguer, i que tenen com a objectiu involucrar la ciutadania en la presa de decisions.

Pel que fa al mirador, aquest queda integrat completament amb el paisatge que l'envolta usant la tècnica de pedra in situ. A més disposa de bancs de pedra on seure

i gaudir de la fantàstica vista que ofereix.

El Pla de l'Era és un espai circular de 12 metres de diàmetre que s'utilitzava antigament en les tasques del camp per a separar el gra del blat de la palla, mitjançant un trull que arrossegava una mula fent voltes en cercle sobre un eix situat enmig de la instal·lació.

CANFALI
marina alta
www.canfalimarinaalta.com

II EPOCA - Año XLIII
N-9.503

Director
JOSÉ VICENTE BOLTA

Edita
MARINA ALTA PERIÓDIC S.L.

Carretera Dénia-Ondara
Edif. 2ª Rotonda
Dénia - Alicante
Teléfono: 96 578 07 03
Móvil: 616 479 976
Fax: 96 578 06 76

correo@canfalimarinaalta.com

Imprime
**SERVICIOS DE IMPRESIÓN
DE LEVANTE S.A.**

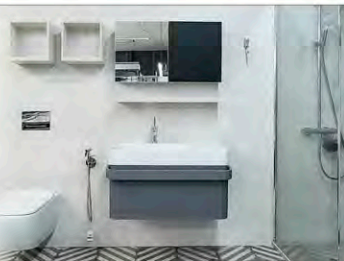
DEPÓSITO LEGAL
A - 1 - 1997

CANFALI MARINA ALTA no se solidariza necesariamente ni se responsabiliza del contenido de los artículos de sus colaboradores ni con las cartas de los lectores, cuyos punto de vista respeta.

CUARTOS DE BAÑO DE DISEÑO

BigMat
ROCA LA MARINA

**DONDE TODO EL MUNDO
COMPRA COMO UN PROFESIONAL**



GESELEC

German, servicios eléctricos.

**GERMÁN
OLIVENCIA
MORENO**

Tel. 606 019 814
germanolivencia@gmail.com

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

La Diputación invertirá tres millones de euros para arreglar carreteras



El pleno de la Diputación Provincial ha aprobado destinar 2.940.246 € para mejoras en la red de carreteras provincial. En esta inversión se contemplan nueve actuaciones en diferentes puntos de las carreteras comarcales por valor de casi tres millones de euros, dos de ellas corresponden a la comarca de la Marina alta. Una de las obras es la mejora de trazado y nueva

obra de fábrica en la CV- 720, Benigembla-Castell de Castells, entre los kilómetros 29'580 y 29'900 con un presupuesto de 247.600 €. Otra actuación es la variante en la CV- 733 Pedreguer Benidoleig, en el entorno de la Cova de les Calaveres con un presupuesto de 450.000€.

El diputado provincial Juan Bautista Roselló ha expresado su satisfacción por estas mejoras

en nuestras carreteras puesto que contribuyen a mejorar su seguridad, es necesario seguir invirtiendo en la vertebración de nuestra comarca, tanto en la mejora de carreteras como en el plan de caminos supramunicipales que unen varios municipios, como los ya ejecutados entre Benigembla-Vall d'Ebo, Murla-Vall de Laguar o el más reciente que une Pego con Vall d'Alcalá.

El Centro de Salud de Calp, premio Jaume Pastor i Fluixà

La junta de gobierno de Calp ha acordado proponer al Consejo Asesor de Condecoraciones la concesión del premio Jaume Pastor i Fluixà -9 d'Octubre al Centre de Salut de Calp. Con este premio se pretende reconocer la labor del personal del centro, que dirige

Elia Ortuño, en la gestión de la pandemia a nivel local. Fuentes oficiales señalan que "se valora el esfuerzo y la entrega incondicional de los profesionales de la medicina, enfermeros, auxiliares y resto de trabajadores sanitarios".

El premio Jaume Pastor i Fluixà

-9 d'Octubre es la más alta distinción que se otorga para celebrar el Día de la Comunitat Valenciana. En el mismo acto se entregan también las medallas al mérito ciudadano, deportivo, turístico, cultural, empresarial y joven, además de la Corbata de la Villa de Calp.

Minuto de silencio en memoria de los fallecidos por el coronavirus



Varios ayuntamientos de la comarca guardaron ayer un minuto de silencio en memoria de las personas que han perdido la vida a causa del COVID-19. Estos actos fueron convocados por la Federación Española de Municipios y Provincias.

Ciudadanos exige explicaciones al ministro Ábalos por la supresión de la salida a la N-332

Dice que ha habido falta de previsión y que se causará problemas a los accesos turísticos

La supresión del acceso a la salida sur de la N-332 desde la antigua autopista ha llegado al Senado. Ciudadanos ha incluido este polémico asunto en la batería de preguntas dirigidas al ministro de Transportes, José Luis Ábalos, sobre las infraestructuras y carreteras de la Comunitat. Según expone el senador Emilio Argüeso, en la AP-7 hay "importantes deficiencias y proyectos a medias o sin ejecutar a lo largo de los 374 kilómetros que fueron reconvertidos en vía gratuita". Entre ellos, destaca el mal estado de la conexión con Ondara.

Argüeso sostiene que "el Gobierno ha suprimido el acceso a la salida sur de la N-332 desde Dénia sin tener previamente un estudio de capacidad de los viales a los que afecta y sin previsión alguna". Afirma que "ni siquiera se han molestado en coordinarse con Conselleria para señalizar en la CV-725 que ya no se puede utilizar la salida sur a la N-332 que conectaba con este vial y que ahora es necesario acceder a través del desvío del parque comercial de Ondara".

Según el senador, "tra-

tándose de una salida que da acceso a enclaves turísticos de gran afluencia no se entiende cómo no han proyectado alternativas para solucionar esta situación". A su juicio, "no tiene sentido que estemos hablando constantemente de conseguir reactivar el sector del turismo, tan necesario en España y especialmente en la Comunidad Valenciana y Alicante, pero después nos encontremos con dificultades en cuestiones básicas como son el acceso a los principales enclaves turísticos de nuestra provincia".

El parlamentario de Ciudadanos ha insistido en que se deben solucionar los puntos negros que hay en la Comunitat. Y lamenta que "algunos de los casos más sangrantes en cuanto a retenciones, puntos negros, malas comunicaciones e infraestructuras obsoletas, se encuentran en comarcas como la Marina o La Safor y prueba de ello es que, en carreteras secundarias de las provincias de Valencia y Alicante, están algunos de los puntos en que se concentra el mayor número de siniestros".

MAS⁺

ASESORES

masgc.es
info@masgc.es
637 859 958

Cándida Carbonell, 6 3º - 6ª
Dénia 03700
(Alicante)

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

GENT DE DÉNIA

Informe de actividades

Comenzamos esta segunda fase de la desescalada ya que la actividad hasta ahora no ha sido la misma que en condiciones normales, seguimos trabajando como grupo municipal haciendo el seguimiento de los diferentes aspectos de la vida política local y ciudadana. Por ello queremos hacer públicos algunos de los temas por los que nos estamos preocupando.

1.- Evidentemente hemos participado y seguimos participando activamente en las reuniones sobre el COVID que se han celebrado y se celebran, tanto de portavoces, de la comisión interdepartamental, consejo de Aguas de Dénia, comisiones informativas y plenos, realizadas telemáticamente. En todas ellas hemos estado aportando ideas para mejorar si cabe la salida de esta crisis. Hemos presentado en este tiempo mociones al pleno como la de la apertura de los huertos urbanos.

2.- En cuanto a la delegación especial que ostentamos de la Oficina Técnica de Alcantarillado, hay que decir que esta ha estado sin actividad hasta final de mayo. Ahora se han retomado los proyectos y los puntos de trabajo actuales, que se habían paralizado debido a la pandemia, desde hace poco más de una semana se han reactivado. Los proyectos en los que se trabaja son:

a) C/ Mar Jónica en las Marinas, el proyecto está finalizado y está en la Oficina técnica del Ayuntamiento para supervisión y posterior estudio económico y adjudicación de la obra. Se podrían comenzar las obras en septiembre de este año.

b) Calle Aristeu en el Montgó. Está en estudio, realizando el listado de propietarios y comprobando las instalaciones existentes.

c) El colector que une el Montgó con la depuradora hay que inspeccionarlo, todo y a la vez habrá que hacer la conexión desde el Camí de Merle- Calle Diana, hasta la Avda del Montgó, hasta la Plaza Jaume I y colegio Vessanes. Desde ahí, hoy día llega hasta la Venta de Posa y se está estudiando en el Plan Director de Saneamiento.

d). Acometidas del Montgó. Está en estudio la posibilidad de englobar acometidas con ramales secundarios en el mismo proyecto, pues tramitar contribuciones especiales solo para acometidas individuales no es viable jurídicamente salvo informes y jurisprudencia favorables. Se está estudiando con una asesoría externa este tema, el cual es importante para ver la forma de actuar.

e) Modificación de la Ordenanza de Alcantarillados y Vertidos. Partiendo de las propuestas de modificaciones que Gent de Dénia aportó, tanto Aqualia como el departamento de Medio Ambiente, con los que estamos colaborando activamente, están estudiando a nivel jurídico y técnico estas modificaciones para clarificar algunos aspectos de la ordenanza necesarios para tener criterios comunes de funcionamiento, mejorando así la gestión por la compañía y por los ciudadanos.

3.- Otro tema por el que nos hemos interesado es la proliferación de MOSQUITOS, el común y especialmente el mosquito tigre. Preguntamos al respecto en el pleno y en la comisión y la concejala nos informó que la empresa ha intensificado los tratamientos, que

en invierno son mensuales, ahora una vez cada quince días, y que en junio comenzarán a ejecutarlos una vez por semana, haciendo barrancos y algunos caminos, esta semana se nos ha informado perfectamente del plan a seguir, tema que agradecemos a la Concejala de Transición Ecológica.

Pensamos que es totalmente insuficiente, pues de cara al verano debemos de contar con un plan de ataque específico para evitar las plagas que en estos momentos están comenzando y en poco tiempo van a ser muy considerables, tanto por zonas urbanas como rústicas. Por lo que instamos a que se prepare de manera urgente el tratamiento masivo contra esta plaga, pues cada verano las urgencias médicas se llenan con personas muy afectadas por las picaduras.

4.- Ocupación de vía pública con mesas y sillas. Nuestro grupo ha realizado diversas propuestas. Somos partidarios de la modificación provisional de la ordenanza, que impide en muchos casos tener un criterio acorde con la crisis actual. Pensamos que se ha hecho un esfuerzo en cuanto a los pagos y costes de ocupación de vía pública por mesas en la hostelería, con la exención del pago en estos meses y con el pago de las que realmente van a ocupar y las ayudas que pueden llegar a ser de hasta el 100% en algunos casos. El gobierno local no ha querido aceptar muchas propuestas y ha ido modificando criterios según iban apareciendo problemas. En muchos casos estamos de acuerdo con los cambios, como es el caso del Passeig del Saladar, en el que inicialmente no se podían poner mesas en el centro, porque al abrir las puertas los coches y permitir el paso peatonal, no se mantenía la distancia de seguridad. Ahora, se quitan aparcamientos, para nosotros demasiados, frente a aquellos establecimientos que pidan ocupar el paseo con mesas. Seguimos pensando que estos cambios puntuales son mejorables modificando la ordenanza.

5.- Hemos hablado la semana anterior sobre la peatonalización de Marqués de Campo y el centro urbano comercial. Tengamos en cuenta que el centro histórico (Roques y Baix la Mar) ya está cerrado al tráfico. Pensamos que con los cierres temporales que se vienen haciendo, funciona muy bien, pues para convertirlo en peatonal al 100% se necesita previamente gestionar el aparcamiento y el transporte público, sin perjudicar a los centenares de empresas que están allí situadas: comercios, bares, restaurantes y oficinas. Por ello iniciaremos una campaña de consulta y apoyo de la propuesta.

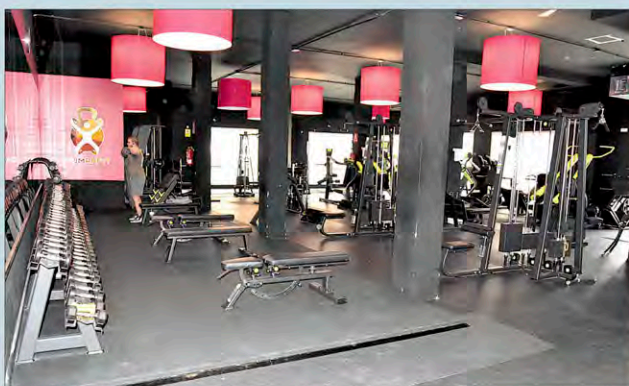
6.- Hace unos días perdimos a un artista que ha llevado con su pintura la imagen de Dénia por todo el mundo. Este no es otro que JAIME COSTA TUR. Gent de Dénia propuso en 2010 su nombramiento como Hijo Adoptivo de la ciudad, pero por diversos motivos, el expediente quedó dormido en algún departamento y no se culminó tan merecida distinción. Por ello, trasladaremos al actual concejal responsable de Cultura, la propuesta de Gent de Dénia, para que se retome el expediente y se habilite una zona museística para exponer obra de este importante artista daniense.

Humanfit, el centro deportivo que necesitas



Desde siempre, has estado escuchando que hacer ejercicio físico es saludable, pero quizá no te has parado a pensarlo y analizar todos sus beneficios. Desde el momento que entiendas que es la mejor inversión para tu salud, comprenderás que no puedes vivir sin él. Cuando se realiza una actividad física intensa y regular, al menos tres veces a la semana durante sesenta minutos, se liberan endorfinas; sustancias que aumentan tu estado de bienestar y disminuyen la sensación de dolor emocional. Tanto a nivel físico como mental, ¡movernos nos aporta tanto! En Humanfit tenemos claro que el ejercicio físico es la mejor medicina. Por si aún no nos conoces, somos un centro deportivo ubicado en la avenida Miguel

Hernández 55 de Dénia. Disponemos de la mejor y más variada maquinaria de la zona, y un gran equipo profesional y humano para asesorarte. Contamos con una amplia oferta donde, no solo vienes a hacer ejercicio de forma individual o colectiva, sino que además te ofrecemos la experiencia de un equipo de nutricionistas, entrenadores personales, gestores deportivos, fisioterapeutas y una tienda especializada a tu disposición. Nuestra filosofía de trabajo trata de buscar la conexión contigo para que, entre tú y el entrenador os sintáis un equipo y, juntos, podáis alcanzar las metas y objetivos que te propongas. Le damos importancia al trato personalizado para que tengas una



comunicación que nos permita conocer tus necesidades y ayudarte en todo lo que esté en nuestras manos. Es, de este modo, como estamos enfocando Humanfit, adaptándonos para que te sientas partícipe; ¡Somos una gran familia! Tanto es así que te ofrecemos la oportunidad, a través de la tecnología, con una aplicación, de estar en conexión siempre para poder ver tus progresos y tener un control de tus avances. Se trata de una aplicación que, además, permite almacenar los datos para ver cómo vas alcanzando tus propósitos. Esto es un plus de motivación, sin duda; ver

tus cambios te ayudará a seguir mejorando y superándote. Humanfit va más allá y está trabajando con diversos grupos para practicar deportes específicos al aire libre, disfrutando del buen tiempo y la naturaleza. Del mismo modo, esto te permite ponerte a prueba para participar en competiciones al aire libre. Además, debes saber que, próximamente, podrás contar con el servicio de estética y belleza para que no tengas que salir del centro si quieres ponerte guapo. ¿Te das cuenta? Humanfit es el centro deportivo que necesitas para sentirte mejor.



 **Gasóleos Dénia**
Calidad y servicio garantizado
Llevamos el calor a tu hogar
www.gasoleosdenia.com
Ptda. Madrigueres Sud, 35 Dénia **Tel. 96 578 11 22**



Uno de los puntos problemáticos de Les Marines donde el agua del mar llega hasta las propiedades. Y encima los de Costas dicen que no tienen arena.



Sin duda, la playa de Dénia que más están cuidando es la de Punta del Raset (antes, Cagarritar). Hasta le han dado una manita de pintura al bordillo.



Toni Cheli y Eugenio Llorca mantienen las distancias.



Los del Ayuntamiento de Pedreguer se han tomado muy en serio eso de la "ventanilla única".

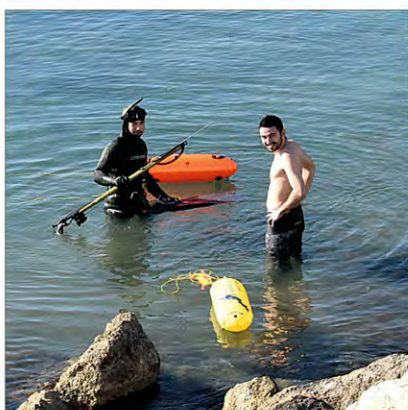
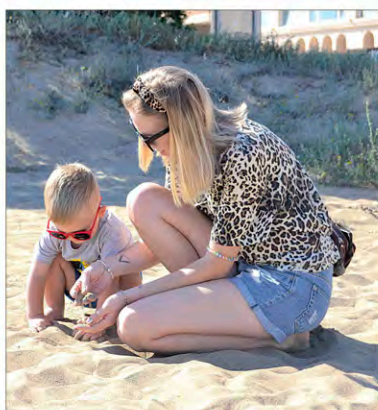


Ayer viernes, Día Mundial del Medio Ambiente, Marina de Dénia anunció que va a colaborar con el proyecto de LIBERA y la Fundación Reina Sofía para proteger los entornos marinos de la "basuralidad" (residuos generados por el hombre y abandonados en la naturaleza) y concienciar de este problema al sector náutico.



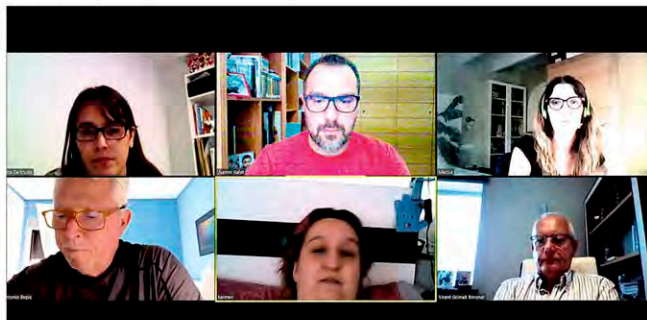
Vicenta Rubio ha cumplido 96 años. ¡Felicidades!

Este virus el parem junts!



EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

La redacción del Plan Estratégico de Comercio de Dénia se ha adjudicado a la empresa Auren



Reunión telemática entre representantes del equipo de gobierno y las asociaciones de comerciantes.

La empresa Auren redactará el Plan Estratégico de Comercio de Dénia, segundos ha decidido la Junta de Gobierno. Con un presupuesto de 10.500 euros, IVA no incluido, es una de las medidas extraordinarias de apoyo para la reactivación económica después de la crisis de el COVID-19. Según las bases de la licitación, la empresa adjudicataria dispone de un plazo máximo de 7 meses para terminar el documento.

El acuerdo se ha comunicado durante una reunión entre el alcalde, Vicent Grimalt, y la regidora de Comercio, Sandra Gertrudix, con miembros de ACADE y ACE, las dos

asociaciones que representan al sector local.

También se ha dado información sobre las ayudas municipales a los comercios para el pago de la basura, que cubrirían el 50% del que tengan que pagar las empresas, descontando el mínimo de 125 euros del recibo, siempre que hayan mantenido, como mínimo, el 60% de sus plantillas de personal.

El Ayuntamiento tiene previsto aprobar una ordenanza municipal reguladora de la ocupación de la vía pública para establecimientos comerciales, que actualmente está en el trámite inicial de consulta pública.

El PP de Dénia asegura que el Plan de Ocupación deja fuera a la mayoría de desempleados

Los populares de Dénia no entienden que para acceder al Plan de Ocupación del Ayuntamiento haya que estar inscrito en el Creama, cuando la mayor parte de los desempleados están apuntados en las listas de Labora. Según ha señalado José Antonio Cristóbal, "es un requisito totalmente excluyente", porque deja fuera a mucha gente.

El PP expuso su "total disconformidad" en la Mesa de Ocupación celebrada el jueves. Cristóbal lamenta que el equipo de gobierno no vaya a cambiar este requisito. Cristóbal afirma que "la inscripción en el Creama para poder optar a este plan debe ser anterior a la publicación de las bases, cosa que se producirá la semana que viene, de modo que la gente que no esté inscrita en el Creama no va a tener tiempo ni de enterarse ni de inscribirse, lo que nos parece un agravio tremendo, y más

en la situación en la que nos encontramos".

Por otra parte, los populares rechazan que para solicitar las ayudas municipales para autónomos y empresarios no se incluya el requisito de haber tenido una disminución en el volumen de ventas de al menos el 75% respecto a la media de los seis meses anteriores, lo que sí aparece en las bases de las subvenciones que se están dando a nivel estatal, autonómico y provincial. El concejal explica que "hay comercios que no han podido cerrar pero que sí han tenido esas pérdidas y no podrán acogerse a las ayudas del Ayuntamiento. No parece que la voluntad de este equipo de gobierno sea la de ayudar a todos y consideramos que estamos en un momento en el que toda ayuda es poca para mantener los puestos de empleo y nuestros comercios a nivel local".

En dos palabras/JUAN A. MAYOR DE LA TORRE

Evolución elocuente

No hace mucho nos despedíamos diciéndonos "adiós", tradición que proclamaba el buen deseo para el otro: que Dios te acompañe. Será que ya no hay buenos deseos o que nos han convencido de que Dios está entre las malas compañías y lo han sustituido por "hasta luego" aunque en la vida volvamos a verle. O esa menez del "chao".

Todo el mundo decía o se le escapaba "Dios quiera", "gracias a Dios", "ojalá" u otras expresiones que los ateos han borrado de su vocabulario y los que nos decimos creyentes olvidamos involuntariamente.

Sorprende que, precisamente en estos meses terribles de ruinas, increíbles dolores, muertes en soledad no existe charla, discurso, noticiario (los árabes no olvidan Alá) en que se oiga una sola vez el nombre de Dios.

El PSPV de Dénia apoya que la fiesta de Moros i Cristians sea declarada de interés turístico

El pleno de Dénia aprobará, a propuesta del PSPV, una declaración institucional de apoyo para conseguir que la fiesta de Moros i Cristians sea declarada de interés turístico autonómico. Se trata de una iniciativa de la Federación de Moros y Cristians (FEMMICC), que coincide con el cuarenta aniversario.

El PSPV, que tiene mayoría absoluta, ha presentado una moción pidiendo esta distinción para la fiesta dentro del compromiso de que el Ayuntamiento y la FEMMICC trabajen codo con codo.

Además, los socialistas de Dénia instan al Consell de la Generalitat a que abran "una línea de colaboración económica y logística" con los artistas de las fallas y las hogueras.

Con esta petición, que se llevará al pleno, el PSPV pretende apoyar a un sector que se ha visto perjudicado por la crisis sanitaria, debido a la cancelación de estas fiestas. En Dénia y la comarca hay varias empresas afectadas.

En la moción de los socialistas se indica que "la paralización de la actividad artesanal pone en riesgo la continuidad de una profesión autóctona difícilmente reemplazable" y que da vida a una festividad, las Fallas, declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Además, se respalda la iniciativa del Ayuntamiento de Burriana para que se proteja de manera excepcional del Ciclo Superior de Artista Fallero y Construcción de Escenografías.

El mercadillo de los lunes se reabrirá con la mitad de los puestos

La actividad del mercadillo de Torrecruda volverá a reanudarse el próximo lunes en horario de 8 a 14 horas. Pero debido a las restricciones de la fase 2 del plan de desescalada, solo se montarán el 50% de los puestos habituales. Los vendedores que no acudan la próxima semana lo harán la siguiente. De esta forma se pretende que acudan al menos cada quince días hasta que la situación

se normalice.

Será obligatorio llevar mascarilla y se tendrá que guardar la distancia de seguridad. Además, estará prohibido tocar el género.

A la entrada del mercadillo, que se hará por la zona de los juzgados, habrá gel desinfectante para el público. Y además se establecerá un itinerario para moverse por el recinto.

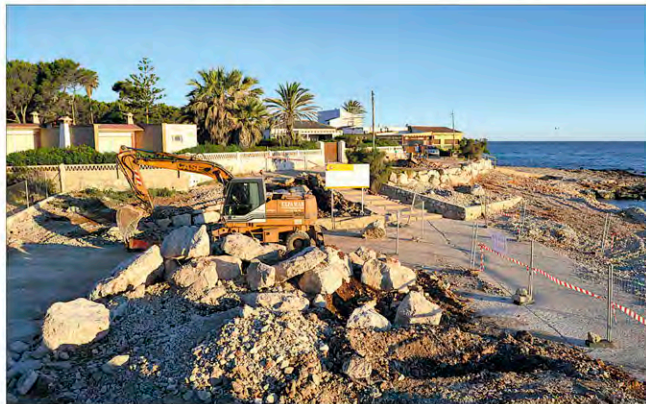
Fontanería
Climatización y Servicios
FERNÁNDEZ LUNA S.L.

AIRE ACONDICIONADO | CALEFACCIÓN | REPARACIONES | INSTALACIÓN DE GAS

Miraflores, 8 · 03700 Dénia (Alicante) | Tel. 96 578 55 44 · Fax 96 643 10 96
E-mail: correo@fernandezluna.com | www.fernandezluna.com

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Costas trabaja contrarreloj para acabar la reparación de los daños de la borrasca Gloria



Las máquinas de Costas trabajan a destajo para ejecutar las "obras de emergencia" destinadas a la reparación de los daños causados por la borrasca Gloria en el mes de enero. Con la llegada de la fase 2 del plan de desescalada, el proyecto se retomó la semana pasada y ahora todo son prisas. La actuación más llamativa es la de la Punta Negra y el Barranc del Monyo, en Les Rotes, donde están colocando grandes rocas

para proteger el cantil y rellenar el socavón que se había producido debajo del paseo.

Además, el Ministerio ha eliminado el mirador en la zona del Marge Roig, tal como estaba previsto, aunque la queja ahora es que la playa se ha quedado sin acceso desde el paseo peatonal.

En la desembocadura del Molinell, se está redistribuyendo la arena que se había acumulado en la desembocadura del río.

La arena se está utilizando para reponer las dunas, según ha explicado el concejal de Playas, Pepe Doménech.

EL PROYECTO DE REGENERACIÓN

Representantes del Ministerio han celebrado una reunión por videoconferencia con vecinos de Les Deveses y el alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, para



aclarar dudas sobre el proyecto de regeneración de las playas del litoral norte. Los residentes en la zona se mostraron preocupados por el mal estado de la zona más afectada por los temporales. Las propiedades de primera línea, que estos días se están reparando, quedaron muy dañadas durante la borrasca Gloria.

La demanda histórica de los vecinos es que el Gobierno de España tome al fin medidas para

evitar la regresión de la playa de Les Deveses. En cuanto al proyecto, los representantes de Costas han informado de que ha concluido el periodo de alegaciones a la Declaración de Impacto Ambiental. El siguiente paso es estudiar las alegaciones. Pero lo que parece haber quedado claro es que el Ministerio tiene interés en que los trabajos de la regeneración empiecen cuanto antes.

Las playas de Dénia se van poniendo a punto para el verano

El Ayuntamiento contratará a veintidós personas para informar a los bañistas sobre las medidas sanitarias

Con la entrada en la fase 2, las playas de Dénia han recibido a los primeros bañistas, aunque de momento las autoridades confían en la buena voluntad de la gente para cumplir las normas sanitarias y mantener las distancias de seguridad. Desde el Ayuntamiento, se ha anunciado que se van a contratar a 22 personas para realizar una labor de información en las playas. Trabajarán durante seis meses para velar que se cumplan las medidas decretadas por el gobierno local, siguiendo las instrucciones de Madrid.

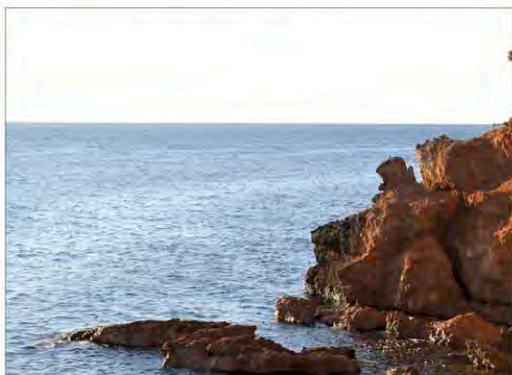
El equipo de "informadores" se unirá a los 12 agentes de sensibilización, que harán el mismo cometido, a partir del 20 de junio y durante los meses de mayor afluencia. Además, dos trabajadores de la empresa Pavasal, concesionaria del servicio de limpieza de playas, reforzarán el servicio.

Mientras tanto, a lo largo de la semana se ha reforzado el servicio de limpieza y acondicionamiento de Les Marines, l'Almadrava y Les Deveses.

Además, Costas ha dado autorización para el montaje de los chiringuitos, que tendrán que seguir unas normas.

El alcalde, Vicent Grimalt, ha confirmado que este verano también habrá asistencia al baño para personas con diversidad funcional. Empezará a funcionar muy posiblemente el 1 de julio.

Grimalt ha recalado que lo



primordial es que las playas estén seguras y ha pedido responsabilidad a los bañistas que dejen las distancias de dos metros con las personas y que se respeten las zonas reservadas para pasear (la más próxima a la orilla), la destinada al descanso y la dedicada a la práctica de juegos y deportes.

Ya está en marcha el montaje de la playa accesible de Punta del Raset, que empezará a funcionar a partir del 1 de julio y hasta final de agosto. Este

verano, el baño no estará asistido por personal de la Cruz Roja debido a la crisis sanitaria. Quienes deseen utilizar las sillas y muletas anfibias tendrán que estar acompañados por un par de personas. Es necesario coger cita previa.

Esta semana se ha producido un importante desprendimiento de rocas y tierra del acantilado al final de Les Rotes. La zona afectada ha sido señalizada por la Policía Local para evitar que nadie se acerque.

auren
CERCA DE TI PARA LLEGAR LEJOS

ASESORÍA

www.auren.es

C/La Mar, 32 • 03700 DÉNIA

Tel. 96 578 31 12 • Fax: 96 578 18 50 • denia@alc.auren.es

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Baleària es la primera naviera del mundo que obtiene la certificación Global Safe Site COVID-19 como espacio seguro

■ Los 16 buques que operarán este verano obtienen el certificado en la categoría Excellence

Baleària ha obtenido la etiqueta Global Safe Site COVID-19 por parte de la entidad de certificación e inspección internacional Bureau Veritas, que ha validado los procedimientos específicos, planes de limpieza, medidas organizativas y personales de protección para prevenir el COVID-19. Baleària es la primera naviera del mundo en obtener dicha certificación que valida las buenas prácticas de prevención. Además, los 16 buques de la flota y las dos estaciones marítimas que gestiona la naviera (Dénia y València) obtienen los certificados individuales en el máximo grado (Excellence).

Bureau Veritas comprueba la efectividad de los procedimientos de Baleària mediante el análisis en laboratorio de las muestras tomadas en los barcos y estaciones marítimas para determinar la posible presencia de COVID-19. "Se trata de un certificado en el que somos pioneros, y que tiene la garantía añadida de las revisiones y análisis periódicos, así como análisis extraordinarios si se detectase un resultado positivo", ha destacado el presidente de la naviera, Adolfo Utor. "Cada barco



se certifica de forma individual como espacio fiable y seguro para viajar. Nuestros pasajeros tienen la garantía de que Baleària va más allá de las directrices del Ministerio de Sanidad y la Organización Mundial de la Salud", ha resaltado Utor. Además, ha recordado que se ha reducido la capacidad entre un 20

y un 40 por ciento para garantizar una distancia social suficiente entre los distintos grupos de pasajeros, mediante la separación por pasillo o butaca vacía.

La auditoría comprueba las medidas de protección personal, las organizativas y la limpieza y desinfección de las instalaciones.

Cabe destacar que Baleària ha implantado numerosos protocolos de seguridad, como enviar la tarjeta de embarque a través de WhatsApp, evitando tener que pasar por taquilla, o reorganizar los embarques con franjas horarias asignadas a diferentes grupos, para evitar colas y aglomeraciones. En el embarque,

se dispensa gel hidroalcohólico y se toma la temperatura a los pasajeros con cámaras termográficas, tótems faciales o termómetros manuales.

Tanto en las terminales como a bordo, se realizan limpiezas constantes con productos certificados para la desinfección del COVID-19, y desinfecciones diarias con sistemas por nebulización y generación de ozono, que alcanza a todos los rincones de las superficies tratadas. En los barcos y las estaciones marítimas se han incorporado señalizaciones para mantener la distancia social de seguridad, así como cartelera y vídeos que recuerdan las recomendaciones, y se han instalado mamparas en las zonas de atención directa. Cabe recordar que el uso de mascarillas es obligatorio a bordo de los buques y en las estaciones marítimas. Además, todas las tripulaciones y personal de operaciones se han sometido a un plan de formación y concienciación específico en prevención de COVID-19, que va a permitir a la naviera garantizar el cumplimiento estricto de todas las medidas sanitarias implantadas.

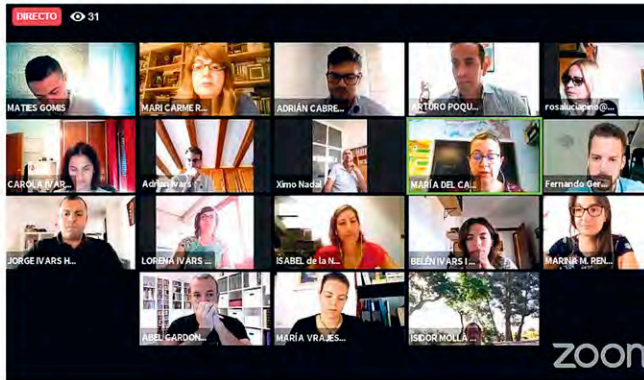
En la vida hay tiempo para todo, menos para rendirnos. Ahora más que nunca, nuestro faro nos guía.

#YoMeQuedoEnCasa #Cuidate
#EstoPasará



EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Los comercios de Calp no pagarán un 30% del recibo de la basura



El Plan Resiste puesto en marcha en Calp para hacer frente a los efectos del COVID-19 tiene una nueva línea de acción. Se trata de subvenciones hasta un 30% del importe de la tasa de recogida de basura del comercio local. Se busca relanzar el sector después de la paralización sufrida en los últimos meses. Esta iniciativa se presentará en el pleno del lunes para subvencionar la tasa de recogida domiciliar de basura del primer semestre de este año. El importe máximo fijado para esta bonificación es de 2.000 euros.

Estas ayudas son compatibles con la Línea 1 de subvenciones del Plan Resiste para el sector comercial y empresarial. Ahora

bien, no son compatibles con las de otras administraciones para la misma finalidad. Los beneficiarios son personas físicas o jurídicas y las entidades carentes de personalidad jurídica legalmente constituidas que estuviesen desarrollando su actividad en Calp entre el 1 de enero y el 13 de marzo de 2020, que dispongan de un local comercial y que hubiesen suspendido su actividad.

Un requisito para optar a ellas es haber abonado la tasa por recogida domiciliar de basura del primer semestre de 2020 en alguno de los siguientes grupos del padrón: comercial, edificios singulares, espectáculos, industrial, ocio y hostelería, oficinas, sanidad y beneficencia.

Empresarios y autónomos de Benissa pueden recibir hasta 600 euros en ayudas

El pleno extraordinario y urgente celebrado esta semana en Benissa ha aprobado, por unanimidad, las bases para las ayudas económicas a empresas y autónomos por causas sobrevenidas por la crisis del coronavirus. Una subvención dotada con 425.000 euros que se financiará con cargo a aplicaciones presupuestarias municipales y a una subvención de la Diputación de Alicante.

La cuantía de las ayudas se distribuirá dependiendo de diferentes factores de injerencia de la pandemia. Así, se ha fijado un máximo 600 euros para aquellas empresas que la actividad se haya visto afectada por el cierre del establecimiento con el decreto del estado de alarma. Un segundo rango de 450 euros para las que no han cerrado pero

su facturación se ha reducido en un 75% en relación con la media en el semestre natural anterior a la declaración del estado de alarma. Y de 300 euros para aquellas que su facturación haya caído entre el 50 y el 75%. Los beneficiarios deben destinar este dinero para sufragar gastos corrientes como el alquiler del local, publicidad o suministros de energía y, además, gastos de capital, como la amortización de préstamos.

La concejala de Comercio, Isabel Bou, ha comentado que "se trata del mayor impulso económico de la historia de Benissa". Y el alcalde, Arturo Poquet asegura que "este paquete de ayudas nace de la escucha activa del tejido empresarial".

Descuentos en productos y servicios para dinamizar el comercio

Rasca i guanya es el título de una campaña promocional que se pondrá en marcha en breve para dinamizar el tejido comercial de Benissa. Se busca la reactivación del sector después de dos meses en coma inducido por la pandemia del COVID-19. El área técnica de la Concejalía de Comercio Afic-Creema ha reservado una partida de 25.000 euros para repartir entre todos los comercios participantes. Esta iniciativa cuenta con el respaldo de la Associació de Comerciants i Empresaris

de Benissa.

Los clientes de los comercios asociados conseguirán importantes descuentos a la hora de adquirir productos o servicios. El primer paso ha sido abrir el periodo de inscripción para que las empresas puedan adherirse a esta actuación promocional. Una vez completada esta primera fase, el departamento de Comercio organizará, en un plazo no superior a dos semanas, la dinamización que previamente se extiende durante todo el mes de julio.

FEMINISME SENSE QUARANTENA XERRADES ONLINE

LIVE facebook live Ajuntament de Pedreguer

Dimarts 9 de juny · 19:00h
Impacte del COVID sobre les dones, nous reptes per a la conciliació i la coresponsabilitat.
A càrrec de la Cloti Iborra i Alcaraz Secretària Dona, Polítiques LGTBI i Institucional CS CCOO PV

Dimarts 16 de Juny · 19:00h
L'Atenció a víctimes de violència de gènere a la comarca de la Marina Alta.
A càrrec de Natàlia Milvaques i Sastre. Coordinadora del Centre Dona Dénia

Dimarts 23 de Juny · 19:00h
Serveis Socials i l'Atenció a la població més vulnerable
A càrrec del personal de la MASSMA.

CONNECTA'T! PARTICIPA!

Programa de digitalització del Comerç d'Ondara

La Regidoria de Promoció Econòmica i Comerç d'Ondara ha organitzat el Programa Digitalització del Comerç d'Ondara, dirigit als integrants del sector, autònoms i empresaris amb domicili fiscal al municipi. Segons ha explicat l'alcalde i titular d'aquestes àrees, José Ramiro, es tracta d'un programa gratuït de formació on line, formació grupal (webinar), que te previst desenvolupar-se durant els dimarts i dijous a cap del 16 de juny al 7 de juliol, en horari de 15.30 a 17 hores. Ramiro ha remès als interessats

en inscriure's al formulari <http://www.bit.ly/2M2axJs> i al correu adl@ondara.org per a aclariments.

El programa, segons ha informat, abasta temàtiques variades com Google my business: destaca localment el teu negoci en google (16 de juny), Whatsapp business (18 de juny), Instagram per a comerços (23 de juny), Eines per a triomfar en rrss (25 de juny), Publicitat en xarxes socials (30 de juny), Google ads, la publicitat que funciona (2 de juliol), Venda online: per on comence? (7 d juliol).

Trobades sobre feminisme i pandèmia a Pedreguer

La Regidoria d'Igualtat, Diversitats i Polítiques Inclusives de Pedreguer ha organitzat tres trobades online per tal d'analitzar i conversar sobre l'impacte que la pandèmia ha tingut per a les dones, i també sobre la nova situació que s'ha d'afrontar. "És per això", asseguren des de fonts de l'organització, "que parlem de la situació de les dones en l'àmbit laboral i de coresponsabilitat, també sobre el que ha passat respecte a la violència de gènere i també tindrem l'anàlisi del departament de serveis socials de Pedreguer i de la Massma".

Hi participaran professionals que han estat treballant sense descans durant l'estat d'alarma per a poder garantir que les dones no es queden enrere.

S'han organitzat tres quedades des del Facebook live de l'Ajuntament pels propers tres dimarts de juny. El dia 9, es parlarà sobre Impacte del COVID sobre les dones, nous reptes per a la conciliació i la coresponsabilitat, per part de Cloti Iborra i Alcaraz, Secretària Dona, Polítiques LGTBI i Institucional CS CCOO PV.

Dimarts 16 intervindrà Natàlia Milvaques, coordinadora del Centre Dona Dénia, per abordar l'atenció a víctimes de violència de gènere a la comarca de la Marina Alta. Finalment, dimarts 23 es parlarà sobre els Serveis Socials i l'atenció a la població més vulnerable, a càrrec del personal de la MASSMA. Totes les xerrades tindran lloc a les 19 hores.

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

L'equip de govern de Els Poblets presenta un paquet d'ajudes al comerç local, professionals i autònoms

Crea un Fons d'Emergència per a PIMES que hagen reduït l'activitat

La impulsió de l'activitat econòmica al terme municipal d'Els Poblets, ha motivat a l'equip de govern PSPV-Compromís a configurar un paquet d'ajudes al comerç local, professionals i autònoms afectats per la crisi del COVID. L'alcaldesa Carolina Vives i el regidor d'Hisenda, Salvador Sendra han presentat les bases redactades per atorgar liquiditat a pimes i autònoms amb domicili fiscal al municipi per a contribuir a facilitar el compliment de les seues obligacions empresarials, manteniment de l'activitat i l'ocupació. "Amb això es pretén amortitzar la reducció dràstica d'ingressos, afavorint que, una vegada finalitzat l'estat d'alarma, es produïssa el més prompte possible, una reactivació de l'economia en el nostre poble" ha justificat l'alcaldesa, per a destacar la creació d'un Fons d'Emergència per a PIMES i autònoms que exercisquen les seues activitats en locals o establiments radicats en Els Poblets i que estiguen afectats pel tancament disposat pel RD 463/2020 de 14 de març, modificat per RD 465/2020 de 17 de març. A aquests es sumen com a potencials beneficiaris els que com a conseqüència de l'estat d'alarma, hagen patit una reducció de la seua facturació en relació a la mitjana efectuada sobre les dades del semestre anterior a la declaració de l'estat d'alarma.

SIMPLIFICAR LA TRAMITACIÓ AL MÀXIM

Segons han concretat dins d'eixe fons s'establirà un programa de subvencions per a fer front a despeses i perjudicis ocasionats pel tancament dels seus establiments i suspensió de la seua activitat o per la disminució dràstica d'ingressos.

Amb tot això s'ha publicat unes bases on es distingeix les categories de PIMES com a aquelles que ocupen menys de 50 persones i amb un volum de negocis anual o un balanç anual que no supera els 10.000.000 euros; de la microempresa com a la que ocupa a menys de 10 persones i amb un volum de negocis anual o un balanç general anual que no supere els 2.000.000 de euros.

No obstant, segons ha l'alcaldesa "la majoria de les empreses establertes ací en Els Poblets com a municipi són menudes o autònoms i viuen dels serveis, així que hem tractat de simplificar el tràmit al màxim dins del possible per a que amb eixes ajudes puguem pal·liar la reducció de la facturació".

Els establiments hostalers de Pedreguer no hauran de pagar per ocupar la via pública tot l'any

El ple de l'Ajuntament de Pedreguer ha decidit, per unanimitat, derogar l'ordenança reguladora de la taxa per l'ocupació de via pública amb taules i cadires amb finalitat lucrativa durant el que queda de l'any, el que significa que els bars no hauran de pagar per aquest concepte.

També es va donar suport per unanimitat al manifest promogut per la Federació de Fons de Cooperació i Solidaritat anomenat Cooperació contra el coronavirus.

Un punt que va quedar sobre la taula

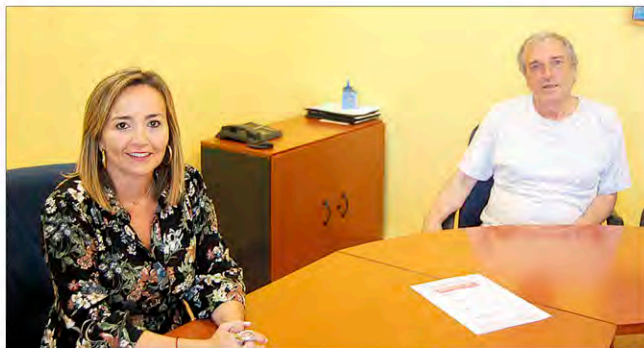
80.000 EUROS DE DOTACIÓ

Pel que fa a la quantia de les ajudes, les bases estableixen 1.500 euros per a persones físiques i jurídiques, amb o sense treballadors al seu càrrec, quan l'activitat que desenvolupen s'haja vist afectada pel tancament d'establiments disposat en el RD 465/2020 de 17 de març que modifica l'article 10 del RD 463/2020 de 14 de març; 750 euros per a aquelles persones físiques i jurídiques que no estiguen afectades pel tancament d'establiments disposat en el citats decrets, sempre i quan hagen patit una reducció de la seua facturació en el període comprés entre el 14 de març i l'11 de maig, d'almenys el 75% en relació amb la mitjana efectuada en el semestre natural anterior a la declaració de l'estat d'alarma. A ambdós categories s'uneixen 550 euros per a aquelles persones físiques i jurídiques que no estiguen afectades pel tancament d'establiments disposat en la legislació sempre i quan hagen patit una reducció de la seua facturació d'entre el 50% i el 75% de l'anterior període, segons la mateixa mitjana.

Així mateix, la mesura de xoc estableix que aquells bars i restaurants que tinguen autoritzada la utilització de la via pública per la instal·lació de taules i cadires amb finalitat de guany, rebran, a més a més, una ajuda econòmica corresponent al 35% de la quota tributària que els pertoque a la vista de les dades vigents en l'exercici 2020.

Pel que fa a la dotació d'aquestes subvencions, segons concreten, ha quedat fixada en un global màxim de 80.000 euros, finançats amb fons propis de l'Ajuntament dels Poblets. Ajudes que, segons precisen, s'imputaran a l'aplicació del pressupost de despeses que s'habilita a partir de la modificació de crèdit aprovada en plenari per la unanimitat de tots els grups de la corporació. Aquesta modificació, segons explica el regidor d'Hisenda, ha motivat el retall de la major part de la partida de Festes, encara que també s'han vist afectades altres àrees com Cultura, Educació i Esports.

Per a la resta de requisits han remès als interessats a la web municipal on es troba disposat un link específic que obri un altra pàgina web on es detalla la documentació a aportar per a optar a les ajudes. Documentació que, per a la presentació, te un termini de presentació fins el 19 de juny i deurà



complimentar-se mitjançant cita prèvia a 966 474 399.

Un altre han incidit en que la tramitació d'aquest paquet d'ajudes es va iniciar les primeres setmanes de la crisi, encara que no

ha pogut fer-se públic fins a comptar amb els informes favorables de les Conselleries d'Administració Pública i Hisenda per a superar la incompatibilitat que impedia que fora gestionat per l'Ajuntament.

Reactiva't Els Poblets

AJUDES AL COMERÇ LOCAL, PROFESSIONALS I AUTÒNOMS COVID-19

Disposat en RD 465/2020 de 17 de març que modifica l'article 10 del RD 463/2020 de 14 de març.

1.500€

AFECTATS PER TANCAMENT

Ajuda per a persones físiques i jurídiques, amb o sense treballadors al seu càrrec, quan l'activitat que desenvolupen s'haja vist afectada pel tancament d'establiments.

750€

NO AFECTATS PER TANCAMENT

Ajuda per a persones físiques i jurídiques que no estiguen afectades pel tancament d'establiments, sempre i quan hagen patit una reducció de la seua facturació en el període comprés entre el 14 de març i l'11 de maig, d'almenys el 75% en relació amb la mitjana efectuada en el semestre natural anterior a la declaració de l'estat d'alarma.

550€

NO AFECTATS PER TANCAMENT

Ajuda per a persones físiques i jurídiques que no estiguen afectades pel tancament d'establiments, sempre i quan hagen patit una reducció de la seua facturació en el període comprés entre el 14 de març i l'11 de maig, d'entre el 50% i el 75% en relació amb la mitjana efectuada en el semestre natural anterior a la declaració de l'estat d'alarma.

BARS I RESTAURANTS

Aquells bars i restaurants que tinguen autoritzada la utilització de la via pública per la instal·lació de taules i cadires amb finalitat de guany, rebran, a més a més, una ajuda econòmica corresponent al 35% de la quota tributària que els correspon a la vista de les dades vigents en l'exercici 2020.



BASES DE LA CONVOCATÒRIA D'AJUDES AL COMERÇ LOCAL, PROFESSIONALS I AUTÒNOMS COVID-19

www.elspoblets.es

El termini de presentació de la documentació a les ajudes serà de l'1 al 19 de juny. Cal demanar cita prèvia a l'Ajuntament al 966 474 399.



AJUNTAMENT DELS POBLETES

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

AECO no comparte la suspensión de los mercados mariner y de Navidad de Teulada

El equipo de gobierno de Teulada ha decidido suspender los tres mercados artesanos que estaban previstos en el calendario, uno en verano –el de artesanos y casetas decoradas a mano–, otro dedicado a la mar –en octubre –para enseñar el trabajo de los pescadores, costumbres, gastronomía, etc., y un tercero en Navidad. Una decisión, según indican fuentes oficiales, motivada por “el rechazo manifestado por la ciudadanía”. El concejal de Turismo y Comercio, Adrián Ruiz, comenta que “quería hacer algo nuevo pero hemos anulado este proyecto sin tener la posibilidad de explicar en qué consistía”. “Hemos escuchado al pueblo –añade– para eso estamos. Ellos opinan y en función de eso nosotros hacemos. Me entristece que no haya podido darle vida a estos eventos, pero me alegra que el pueblo se haya sentido atendido y escuchado”.

Sin embargo, la Asociación de Empresarios y Comerciantes (AECO) ha emitido un comunicado en el que asegura que el mercado

marinero y el de Navidad fueron acordados a finales de 2019 con el ayuntamiento, con el objetivo de atraer a visitantes fuera de la temporada turística. AECO no se opone a la celebración de estos dos mercados y reclaman que sigan en el programa de este año. Si ven con malos ojos el Moraira Beach Summer Market porque “no entraba en la planificación anual”, un mercado previsto del 10 de julio al 10 de septiembre a cargo de una empresa privada. Los comerciantes sostienen que “coincide con la temporada alta precisamente en un verano que va a ser totalmente atípico e incierto”.

Desde AECO sostienen que este mercado veraniego incluía puestos comerciales y de comida, con los food trucks. “Resultado obvio que, después de tres meses casi sin abrir, con gastos y sin ingresos, nos oponemos a sufrir una competencia de este tipo”, afirman en el comunicado. Por eso, entienden que el Moraira Beach Summer Market resulta “innecesario, dañino y devastador”. Además,

según su versión, se organizó “sin consultar a ningún sector y ahora se suspende sin tan siquiera haber intentado explicarlo ni negociar absolutamente nada”.

NO HABRÁ OBRAS EN AGOSTO

El equipo de gobierno de Teulada se ha reunido con los empresarios del sector de la construcción para estudiar medidas de apoyo. La alcaldesa, Rosa Vila, y los concejales Héctor Morales y Vicen Ferrando pulsaron la opinión de los constructores sobre las obras durante los meses estivales. La intención es permitir las obras de mantenimiento y acabados en junio y julio, bajo un horario fijado. Y en agosto, el de mayor afluencia turística, se suspenderían. Vila comenta que “fuimos de los primeros en regular las obras en verano pero esta crisis ha tocado a todos los sectores. Hay que buscar el consenso para encontrar soluciones que beneficien a todos, sin dañar a nadie”.

Más de 80.000 euros en ayuda alimentaria

La Concejalía de Servicios Sociales de Teulada atiende las necesidades básicas de 250 familias y ha invertido 80.000 euros en ayudas para la compra de alimentos, según apuntan fuentes oficiales. Además, se ofrece también asesoramiento para la tramitación de ayudas y asistencia psicológica. La atención presencial y las visitas de valoración para las ayudas de emergencia social –agua, gas, luz, alojamiento, etc.– se han reanudado esta semana. Unas 180 familias han solicitado ayudas al alquiler a la Conselleria de Vivienda.

Desde que se decretara el Estado de Alarma, el ayuntamiento

ha emitido más de 1.500 certificados digitales, con una media de 30 al día. Una documentación necesaria para la tramitación de ayudas para el alquiler, trámites de escolarización, conservatorio, etc. Las estadísticas oficiales reflejan 5.000 llamadas atendidas. El concejal Aitor Lobell señala que “el servicio del Ayuntamiento nunca ha estado paralizado, los trabajadores del departamento han realizado un trabajo encomiable de adaptación a las nuevas necesidades, al aumento de consultas tanto telemáticas, telefónicas como presenciales y han atendido a todo ello desde el propio consistorio o con teletrabajo”.

Nuevo espacio para la atención ciudadana en Benitatxell

La Oficina de Atención al Ciudadano de El Poble Nou de Benitatxell está ahora en el Espai Moli, en el Carrer de les Escoles, junto al parking público del colegio Santa Mari Magdalena. Un nuevo espacio más grande que permitirá garantizar todas las medidas de seguridad y, además, centraliza todos los servicios. Desde el registro general y el de urbanismo hasta el punto de información catastral y la atención de las consultas de SUMA.

La apertura oficial será el próximo lunes y el horario de atención al público es de lunes a viernes, de 9 a 14 horas. Hay que pedir cita previa a través de la web municipal.

En el registro general se llevarán a cabo cualquier tipo de solicitudes o instancias, además de empadronamientos y certificados digitales. También se seguirá ofreciendo el servicio de ventanilla única o PROPI. En materia de urbanismo se tramitarán solicitudes de licencias de obra mayor y menor, declaraciones responsables de obra menor y de ocupación de viviendas, certificados de compatibilidad urbanística, licencias de actividad, informes urbanísticos, certificados, etc. Se habilitará un horario especial para consultas sobre catastro los jueves de 11 a 14 horas y también para SUMA, que presta un servicio itinerante dos veces al mes.

Los Vinos Alicante DOP movilizan a toda la provincia a favor del producto local

No es nuevo que los Vinos Alicante Denominación de Origen Protegida llevan años promoviendo el consumo de sus productos de cercanía en el mismo entorno en donde se producen. Pero tras la situación vivida entre este abril y marzo de 2020, han decidido mostrar de forma más clara y directa que son parte de nuestro vecindario.

De esta manera la nueva campaña de Vinos Alicante DOP promueve el sello made in Alicante, o de forma más popular, made in la millor terreta del món, la frase con la que el intelectual Roca de Togores definió a este territorio. Y es que, frente al consumo masivo de productos globales o sin valor

añadido, ahora toca mirar a los productores que tenemos a nuestro alrededor, para sentir que son parte de nuestro vecindario. Y como tales, hemos pasado la misma crisis y estamos unidos para superarla colaborando entre todos.

En la campaña presentada son los propios viticultores y bodegueros los que se acercan a los consumidores para mostrar que son de aquí y están cerca. Ellos mismos son los que saludan y brindan en una representación de los cerca de 2.200 agricultores y 40 bodegas que conforman la familia de la DOP Alicante.

A ellos también se les unen hosteleros, comerciantes o pa-

naderos de diferentes pueblos de todas las comarcas. Entre ellos, Pep Romany de El Pont Sec de Dénia, Enrique García Albelda de Bon Amb de Xàbia, y Santiago Signes de El Celler de la Marina Alta. “Ahora toca más que nunca buscar ese concepto de made in la millor terreta”, señala el presidente del CRDOP Alicante, Antonio M. Navarro, “pues la situación es muy grave en la economía en estos momentos para este sector y el hosteler, pero ofrecemos un producto de gran calidad y personalidad, y elegirlos frente a otros es una apuesta por nuestros vecinos, por la sostenibilidad y por el compromiso con esta tierra”.

COPE
DENIA Marina Alta
89,6 FM
cope.es/denia

**COOPEREMOS Y ENTRE TODOS
LO CONSEGUIREMOS**
PRONTO VOLVERÁN LOS ABRAZOS



Todos los vecinos y vecinas empadronados en El Poble Nou de Benitatxell han recibido esta semana dos mascarillas en su domicilio. El ayuntamiento recibió una nueva remesa de 15.000 unidades y las ha repartido por todo el pueblo, casa por casa, tanto en el centro urbano como en las urbanizaciones y diseminado.

En abril se repartieron 4.000 mascarillas entre las personas mayores de 60 años y las de riesgo por padecer alguna enfermedad o patología. En aquella ocasión era para la población con más riesgo; ahora para la población en general porque el uso de la mascarilla es obligatorio en la segunda fase de la desescalada.

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Dénia 'encuentra' el eslabón que le faltaba entre la formación básica en hostelería y la universitaria

Ahora sí. El ciclo formativo de grado superior de Dirección de Cocina, la máxima enseñanza reglada en esta materia, se impartirá el próximo curso en Dénia. Tras varios años de impasse -con un ciclo concedido pero para el que no se abrían las matriculas- el IES Maria Ibars incluirá en la oferta formativa de la familia profesional de Hostelería y Turismo unos estudios equiparados a las enseñanzas superiores europeas de cocina. El ciclo es el eslabón entre la enseñanza básica en esta materia, que ya ofrece el centro, y los estudios de grados universitarios, que imparte la Universidad de Alicante. Los primeros alumnos podrán acceder directamente desde el Bachillerato o bien a través de una prueba de acceso, que se realizará en el mes de julio.

Las clases de Dirección de Cocina se impartirán en el CdT Marina Alta gracias al acuerdo alcanzado entre la Conselleria de Educación y la Secretaría Autonómica de Turismo. Este se plasma en la firma de un convenio que permitirá la alternancia en el uso de las instalaciones entre el alumnado del instituto, que ofrece la formación reglada, y el del centro dependiente de la Agencia Valenciana del Turismo,

donde se imparte formación continua. El director del Maria Ibars, Josep Antoni Server, ha explicado que las clases del ciclo superior se impartirán por las tardes y que, de momento, las de los ciclos medios se mantendrán por la mañana.

Server ha mostrado su satisfacción por la reactivación de los estudios superiores de cocina. Ha recordado que el ciclo fue aprobado para Dénia hace unos años pero quedó paralizado por varias cuestiones, entre ellas la falta de un espacio donde impartir las clases prácticas. El IES Maria Ibars no tiene cocinas y, desde hace años, los alumnos de grado medio utilizan las del CdT. Por no tener instalaciones propias, desde que en los años 90 el instituto empezase a impartir los primeros estudios reglados de hostelería "hemos pasado muchos avatares", dice el director. Primero, merced a un acuerdo de colaboración entre Educación, Turismo y la Cámara de Comercio de Alicante, se utilizaron las dependencias de El Cortijo y después, las del CdT. Siempre con la falta de espacio como principal problema y con el anhelo de la creación de una escuela de hostelería en el horizonte.

Desde el Maria Ibars se valora

el arranque de los estudios de grado superior de Dirección de Cocina -este año se abrirá la matrícula para el primero de los dos cursos del ciclo, que tiene un total de 2.000 horas de formación- como "un premio al trabajo bien hecho desde la familia de hostelería del instituto y la respuesta a una necesidad". "Para hablar de excelencia culinaria y gastronómica en una comarca como la Marina Alta, sobre la que pesa la declaración de Ciudad Creativa de la UNESCO, faltaba el eslabón entre la formación básica y la universitaria", señala Josep A. Server. "Ya sería hora de que todo el mundo se lo tomase en serio y se fomentase una escuela de hostelería como la que se merece Dénia", añade, "porque una comarca donde la principal industria es la gastronomía debe tener profesionales bien formados".

Los nuevos estudios de grado superior de Cocina se suman a los de Guía, Información y Asistencias Turísticas, también de grado superior, y a las enseñanzas de grado medio de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración, que conforman la oferta formativa del IES Maria Ibars en materia de hostelería y turismo.

La UNED imparte un taller para preparar los exámenes

El Centro Asociado UNED Dénia ha impartido el taller Estrategias adecuadas para la preparación de los exámenes para estudiantes de grado y máster. La actividad se realizó el martes de manera virtual, si bien se puede visualizar la grabación en diferido. El taller forma parte del compromiso del C.A. UNED Dénia en acompañar a su alumnado en la evolución y consecución de sus metas académicas y profesionales.

Este es un taller habitual en el calendario del centro, pero que en esta ocasión ha cobrado una especial importancia debido al nacimiento de la nueva online AvEx, plataforma desarrollada íntegramente por la UNED como consecuencia de las necesidades surgidas en el contexto del COVID-19 y que ha obligado a transformar las habituales pruebas presenciales en un sistema de evaluación on line. La profesora y coordinadora del COIE del curso fue Carmen Mas. Se trataron aspectos como el calendario de los exámenes, sistema de evaluación extraordinario, plataforma Avex, horarios, grupos por apellidos, procedimientos, tipo de examen, recomendaciones para realizar las pruebas y otros consejos.

Los exámenes de junio de grado y máster de la UNED Dénia serán online bajo un sistema informático

propio, del 15 al 19 y del 22 al 26 de junio. La convocatoria de estos exámenes está condicionada por la situación sociosanitaria del país provocada por el COVID-19, que ha obligado a transformar las habituales pruebas presenciales en un sistema de evaluación no presencial.

El centro ha recordado que la aplicación AvEx estará abierta en modo "demo" hasta el día 12 para que los estudiantes puedan probarla y familiarizarse con ella. El calendario completo de los exámenes con los días y las horas de cada una de las asignaturas de grados y másteres oficiales ya está disponible para su consulta online en la página web del C.A. UNED Dénia. Como es habitual, el alumnado encontrará también toda la información en su espacio personal del campus digital.

El plazo de preinscripción para los Másteres y Programas de Doctorado 2020-2021 es hasta final de mes. El período de preinscripción para los másteres se prolongará hasta el 8 de julio exceptuando el máster en Psicología General Sanitaria, el de Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas y el de Investigación en Inteligencia Artificial".

PUMA HYBRID

POR 135€/MES*

Entrada 4.869€, Cuota Final 10.915€, 37 meses, TAE 10,17%

Ford

AUTO CHRISTIAN, SA
www.autochristian.com

Dénia, 03700
Pda. Madrigueres Sud, 4
965 782 454
659 400 141

Xàbia, 03730
C/ Roma, Nave 1
966 463 464
659 170 451

GAMA FORD PUMA SIN OPCIONES: CONSUMO WLTP CICLO MIXTO DE 5,4 A 5,8 L/100KM. EMISIONES DE CO₂ WLTP DE 124 A 132 G/KM (DE 96 A 106 G/KM NEDC), MEDIDAS CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE. Los valores de emisiones de CO₂ pueden variar en función del equipamiento seleccionado. Los valores NEDC serán los que se consideren para el cálculo de la fiscalidad asociada con la adquisición del vehículo.

*Puma Titanium 1.0 EcoBoost mHEV 92kW (125cv) con radio con pantalla táctil de 20,32 cm (8"). Sync3, navegador, modem integrado, llantas de aleación de 43,18 cm (17"). sensores de parking traseros, asientos del conductor y pasajero con función masaje y cargador inalámbrico. La oferta incluye IVA, IEDMT (Impuesto Especial sobre Determinados Medios de Transporte, que varía por Comunidad Autónoma, por lo que se recomienda revisarlo en cada caso), transp. dtos. promocionales, apor. Concesión y dta. por financiar con FCE Bank plc S.E., aplazado mín. 9.000€ y permanencia mín. 25 meses. Oferta de MultiOpción de FCE Bank plc S.E. a 37 meses y 20.000 kms/año. Precio Final 17.600,05€. Importe total del crédito 12.731,05€. Comisión de apertura 432,86€. TIN 8,35%. Importe total adeudado 16.207,86€. Precio total a plazos 21.076,86€. Operación sujeta a valoración crediticia. Oferta aplicable a unidades pedidas y matriculadas en el mes. La versión del vehículo visualizada puede no coincidir con la ofertada. Válido en Pen y Bal. hasta fin de mes. No compatible con otros dtos. ford.es

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

La Residencia de Ancianos Santa Lucía se abre camino en la carrera por adaptarse a las nuevas rutinas y necesidades

Las visitas de familiares, con un estricto control sanitario y de seguridad, cita previa y tiempo controlado, han empezado esta semana en la Residencia de Ancianos Santa Lucía, como en tantas otras. Hemos entrado de lleno en la desescalada y hay que adaptarse a la nueva situación. Allí lo hacen poco a poco pero sin perder el ritmo, anticipándose muchas veces a lo que va a ocurrir y velando siempre por la seguridad física y emocional de los residentes. Hacer frente a lo que se nos ha venido encima no ha sido fácil, más bien duro. La cohesión del equipo humano de la "resi", como la llaman quienes están más familiarizados con ella, y su buena gestión han permitido ir sumando logros. Los regalos y sorpresas enviadas por los familiares al final de la fase 1, dominar el uso de guantes y mascarillas, recibir las primeras visitas... La lista de conquistas se irá ampliando, posiblemente la semana que viene, con la reapertura del comedor, los talleres, el uso de los espacios comunes y algún paseo por los alrededores. Será la antesala del que ha sido para muchos su mayor anhelo: bajar a Dénia.

Plantar cara al COVID-19 ha



sido "muy duro, de las situaciones más duras a las que me he enfrentado", señala la directora de la residencia de ancianos, Eva López. "No saber a dónde vas y darte cuenta de que no teníamos una ruta ni estábamos preparados, nadie estaba preparado, la normativa iba muy por detrás... no tienes todos los medios pero sí tienes -puntualiza- una responsabilidad". Confiesa haber sufrido mucho al

principio de la pandemia, viendo además lo que estaba ocurriendo en otros lugares. El miedo a coger el virus y transmitirlo era generalizado entre todo el equipo, asegura. Si algún residente tenía fiebre, aunque fuese provocada por una dolencia distinta, "lo pasábamos muy mal". El primer día, al regresar a casa, se dio una ducha de casi 40 minutos con agua caliente, "como para que se te caiga la piel a tiras", indica.

No importaba.

La situación se afrontó con lógica, "adaptándonos a las necesidades día a día", dice López, y salvaguardando la seguridad y la salud de las personas que residen en el centro, 82 en estos momentos. Ahora que los días más difíciles han quedado atrás, y sin que se haya contabilizado ningún contagio en la residencia, la directora quiere dejar claro que "no somos héroes,

todo el mundo ha hecho el trabajo que tenía que hacer, lo que tocaba y donde debía". Y en ese empeño, el de hacer las cosas como se han hecho, se han sentido muy arropados por la ciudadanía -"por toda Dénia, que se ha volcado con las donaciones y nos ha dado su cariño"- y por el Ayuntamiento -"que nos ha hecho sentir especialmente queridos y vigilados".

INCORPORARSE A LA VIDA

Como todo en la residencia, hay que modular muy bien las actuaciones en la desescalada. La directora destaca la suerte de tener un entorno privilegiado, cerca del monte, bastante aislado y con mucha zona verde alrededor. Ello les permite hacer "pinitos" un día tras otro y prepararse bien para cada fase. Los residentes no han podido interactuar ni reunirse hasta ahora, pero sí ha habido comunicación desde los balcones. Han estado tres semanas aprendiendo a usar guantes y mascarillas para cuando llegase la fase dos y, en cuestión de días, pronto volverán a comer y a

(Pasa a la página siguiente)



JOAN VERDÚ

Darrere de les muralles de la residència de la 3ª edat Castell de Castells

A la Marina més Alta, com ja sabeu, hi ha un poble anomenat Castell de Castells; envoltat de natura i amb un paisatge preciós. Dins del nucli, al carrer major, on es juga a pilota, hi ha un petit «castell-residència», anomenat La Llar de Castells. És un centre de la 3ª edat que ha hagut de lluitar, com tots, contra el virus anomenat COVID-19.

La residència de Castell de Castells va obrir les seues portes el 15 d'abril de 2000. Té una capacitat per a 28 persones, i compta amb gimnàs, sala d'animació, sala de T.V. i un pati. El tipus de persona que hi viu en la "llar" són: dependents, grans dependents, semi-assistits i gent major vàlida (per si mateixa). Tots estan ben cuidats per un grup de professionals, format per 20 persones, entre les quals hi ha: un metge, un fisioterapeuta, treballadora social, TASOC (tècnic d'animació sociocultural), psicòloga, auxiliars, infermeres, cuineres, netejadores i la directora. Aquest conjunt, ben preparat, no sols vetlla per la salut física dels interns, sinó també, pel seu benestar emocional i afectiu.

Aquest any serà recordat, per sempre, per la gran pandèmia mundial causada per un virus anomenat COVID-19, i que va tenir el seu origen en la ciutat xinesa de WUHAN. No se sabia molt d'ell, però molt prompte es va comprovar que els més perjudicats eren les persones majors. Aleshores els llocs més vulnerables eren les residències de la 3ª edat.

La llar de Castells, escoltant el bon criteri del seu metge, va decidir tancar les portes; prohibint l'entrada a tota persona aliena, el dia 9 de març i confinar a tots els residents a les seues habitacions. Aquesta mesura presa abans del decret d'estat d'alarma, va ser tot un encert; i potser, ha salvat vides. Ara, poc a poc, es va tornant a la normalitat, ja comencen a baixar a la sala de T.V., ixen de les seues habitacions, entren al menjador... així sí, guardant la distància i les mesures necessàries per no contagiar-se.

Sabem que la gent en moments complicats solen, la gran majoria, treure el millor que tenen. La residència va rebre, enseguida, ajuda d'associacions, entitats públiques i persones. I voldríem recordar-los per fer-los un xicotet homenatge, si ens ho permeteu!

La societat de caçadors de Castell de Castells, amb una inspiració profètica, va proveir de material sanitari la residència, gràcies a aquesta diligència la "Llar" va poder fer front a les



necessitats més urgents en la lluita contra la pandèmia, així van tenir al seu abast material per a la protecció dels treballadors (mascaretes, bates d'un sol ús, guants de nitril...), bo, tot això que es coneix amb el nom d'EPI (equip de protecció individual). També dos farmacèutics del poble i vinculats a ell (Eulogio i Elisa Taverner, pare i filla) van oferir equips de protecció (EPI) al geriàtric. L'Ajuntament del poble es va posar en contacte amb la directora de l'asil i va demanar si volien la intervenció de la UME (unitat militar d'emergència), a la qual cosa van dir que sí. I després va ser la Guàrdia Civil que els va avisar quan hi anirien. Fins i tot, la Banda de música La Primitiva de Castells va tenir un gest d'allò més emotiu i preciós, els va regalar «mones» per celebrar el dia de Pasqua.

La iniciativa ciutadana volverte a veure va llançar una campanya on regalaven «tablets» a les residències per la comunicació dels interns amb els seus familiars i els van portar un aparell que feia possible veure millor els éssers volguts. Així que, de part de la Llar de Castells moltíssimes gràcies a tots els que s'han acordat i han ajudat en aquesta lluita contra el «bitxo».

La comunicació és de vital importància per a una persona que està en un lloc tancat, encara que siga voluntàriament i pel seu benestar. Per això, des del principi, els treballadors de la residència volien fomentar i potenciar aquest aspecte. L'adquisició de la tablet va fer possible que els residents pogueren veure els seus familiars molt millor, primer per mitjà de la tecnologia i després, per una finestreta que dona al carrer, els seus parents podien veure la cara d'agraïment dels seus majors. Què emocionant!

A dia d'avui, encara no es permet l'entrada al recinte. Tota precaució és poca per guanyar aquesta guerra contra el virus. Els treballadors de la Llar, uns vint, han complert, dins i fora, tots els protocols per no contagiar-se i contagiar a ningú. I així ha estat, zero contagis!

En l'actualitat, des de Marina Salut, l'hospital de la comarca, envien material sanitari i la relació és fluida. Però va ser al començament de la pandèmia on el geriàtric de Castells va tenir el "bon ull", l'encert d'actuar, sense esperar ninguna indicació externa i així resguardar a les persones que hi viuen i volen viure el més temps possible, si Déu vol!

Com en tota crisi o desastre hi ha coses que s'hagueren pogut fer millor. I és que al principi sense ninguna informació de la greu infermatat que ens afectava, la por al contagi... qualsevol símptoma feia saltar les alarmes de seguit. S'havia d'aïllar al presumpte pacient; i clar, sense els mitjans necessaris per a tractar-lo, estaven exposats a ser contagiats. Així ens ho contem des de la residència: "...si un intern tenia alguns dels símptomes indicats com a possible portador del virus, immediatament, era aïllat de la resta, i el personal que el cuidava havia d'anar tot equipat amb els EPI". Per això, gràcies a eixa ajuda rebuda tan primerenca, abans esmentada, no van patir ninguna situació difícil d'afrontar. Perquè no va ser fins a mitjans del mes d'abril quan van rebre del govern central el material sanitari adequat, i com ja sabem tots, el virus ja portava una temporada pasturant per tot arreu.

Ara, com ens diuen, estan més preparats per poder fer front a un rebrot del virus; però tota previsió serà poca quan està en joc la vida dels més vulnerables, com són els nostres majors, que un dia ens van donar la vida i ara ens toca a nosaltres, fer tot el possible perquè ells no la perdin. Gràcies!

FOTO SANTIAGO APODACA MARQUINA

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA



Las personas asistidas han sido las primeras en recibir visitas mientras el centro se prepara para dar otro gran paso: volver a permitir las salidas

(Viene de la pág. anterior)

salir juntos a pasear por el jardín. “Hemos de ir abriendo espacios poco a poco”, explica Eva López. Y poco a poco se irán ampliando también las visitas. El jueves llegaron las primeras. Han empezado por las personas asistidas. “Y el resultado ha sido espectacular”, explica la directora; “al día siguiente, se notaba la mejora”.

Las medidas de seguridad obligan a dejar un espacio de 45 minutos entre visita y visita para los protocolos de higiene, por lo que en las condiciones actuales, y teniendo en cuenta que tienen una duración máxima de 30 minutos, sólo se pueden recibir cuatro visitas diarias en el horario establecido. Primer reto, buscar cómo ampliar el número de visitas por día teniendo en cuenta que hay más de 80 residentes.

El Plan de Contingencia exigido por la Conselleria está ya prácticamente redactado, por

lo que en cuestión de días se entrará de lleno en la fase 2. Para entonces planean una pequeña sorpresa para los residentes, una salida a no más de un kilómetro que será el signo de que las cosas están cambiando. Pero habrá más sorpresas. “El COVID-19 nos ha dejado miles de cosas negativas pero alguna positiva”, remarca Eva López, “como la manera de pensar y la posibilidad de utilizar el drama como una oportunidad, con un equipo capaz de adaptarse al cambio y a la gestión, hay menos rigidez y estamos más abiertos y somos capaces de adaptarnos a las circunstancias, trabajando duro, pero capaces de hacerlo”. Porque la residencia es algo más que un hotel y evidentemente “no es un aparcamiento de mayores”, afirma con rotundidad. Por ello hay que ir avanzando en la fase 2 pero sin perder de vista la número 3. Eso sí, “siendo muy rigurosos en las medidas de desescalada y sabiendo que es necesario que nos incorporemos la vida”.

“Sin dejar de estar tristes, somos felices”

A José María Gallud la pandemia le ha permitido descubrir su vocación: la pintura. Dice haberse adaptado bien a las nuevas circunstancias. Le ha ayudado la fe (es cristiano evangélico protestante) y las dos reuniones semanales de la Iglesia por videoconferencia. Eso sí, “no es lo mismo, el calor humano, tener alguien al lado, las preguntas directas... eso es otra cosa”. Con la gimnasia, la televisión y la pintura no ha tenido tiempo de aburrirse. Y si hubiese sabido cómo se estaba de bien en la residencia (solo lleva nueve meses) “hubiese venido antes”.

En el centro ha habido tiempo para cuidar el gallinero y el huerto, mimar las plantas o hacer manualidades. Que se lo pregunten a Tónica Orozco, que presume de tener el balcón más bonito de toda la residencia. “Estamos tristes por la pandemia, pero distraídos y felices”, asegura. El ganchillo, las flores y las plantas la entretienen. Durante el encierro forzoso ha hecho muchos trabajos manuales, como los broches con corazones de goma eva a los que ha puesto un lacito negro en señal de duelo por las víctimas del coronavirus. Pero no solo eso, también arcoiris y unos bonitos atrapasueños que lucen en el recinto. Echa de menos ir a Dénia y ver a alguna amiga para charlar, “porque a mí me gusta mucho hablar”. Y cómo no, también a la familia y los abrazos de las nietas. “Tengo un peluche en la habitación y le hablo, también a mis plantas y mis flores, y así me hago el ánimo”, nos cuenta. “Sé que tardaré a verlas”, añade. Pero sabe que ese día está más cerca, que pronto la pequeña le volverá a decir: “yaya, te veo más chiquitina”. Y ella le responderá, “es que los años me hacen pequeña”.



Visites a la residència d'Ondara

Les visites al geriàtric Mare de Déu de la Soledat d'Ondara han quedat autoritzades en la fase 2 de la desescalada. La directora del centre, Paqui Ferrando, ha recordat que les visites havien sigut reivindicades pel centre, així com que els usuaris pogueren eixir també al carrer, sumant-se a la campanya *No ens facen invisibles* impulsada per Lares.

Des de la Residència Mare de Déu de la Soledat s'ha informat que per a poder visitar les persones residents caldrà demanar cita prèvia al telèfon 965767002, en horari de 9

a 14 hores. En les visites a realitzar a l'aire lliure –en concret, a la zona de terrassa exterior, cap al pati de les Escoles– es donarà prioritat als familiars directes dels residents. A cada resident podrà visitar-los un màxim de dos persones que hauran de complir una sèrie de requisits, com prendre la temperatura en arribar, portar mascareta, posar-se gel hidroalcohòlic i romandre a dos metres de la persona que es visite –se li pot veure i parlar, però no tocar–, perquè no cal oblidar que es tracta d'un col·lectiu especialment vulnerable.

Íbamos a darte la bienvenida. Pero preferimos darte las gracias.

Portal de la Marina Shopping Center
part de La Marina
portaldelamarina.com

De parte de la gran familia Portal de la Marina, gracias por volver a vernos.

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Policlínica Glorieta inaugura sus nuevas instalaciones de última generación



Policlínica Glorieta ha inaugurado sus nuevas instalaciones en la Partida Madrigueres Sud, 9. Al acto, celebrado el lunes, acudió el alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, entre otras personalidades. La nueva clínica cuenta con un edificio de última generación con un amplio recibidor, salón con cafetería auto-servicio y pantallas de televisión, aparcamiento subterráneo propio con indicación electrónica de espacios libres y paredes dobles insonorizadas, entre otros.

Su equipo de médicos refleja la cooperación internacional bajo la gestión español-germana. Su director, el Dr Meyer, ha comentado que "es todo un orgullo pertenecer a este grupo de médicos en nuestra nueva Policlínica, la innovación y la excelencia en la medicina es nuestro objetivo y trabajamos día a día para ello".

La clínica dispone de un sistema informático y de comunicación de última generación, desinfección de

salas a base de luz UV-C, tecnología robot de limpieza en las habitaciones y puertas de cristal de las salas de consulta con aislamiento acústico nuevo y patentado, entre otras novedades.

Un total de 21 especialistas forman el equipo médico de la clínica, con 12 de ellos con calificación de jefe servicio. Se centran en el trabajo en equipo interdisciplinado para optimizar la atención al paciente. Además, cuentan con un sistema propio de última tecnología digital de rayos X y un laboratorio interno, que incluye las tres opciones de prueba de la COVID-19. Y por si fuera poco, mantienen un acuerdo de colaboración con HLA San Carlos para camas de hospitalización y quirófano.

APOYO A EMPRESA LOCALES

Además, Policlínica Glorieta ha apoyado a un gran número

de empresas para la creación y construcción de sus nuevas instalaciones. Juan Olivert, gerente de la Policlínica, señala que "ha sido

un gran reto construir esta nueva Policlínica en tiempos tan difíciles con el COVID, y agradezco a todas las empresas involucradas en la

respuesta tan profesional. Tenemos un equipazo asistencial y eso nos permitirá lograr nuestros objetivos en el campo de la medicina".



Desde el Montgó/JORGE JUAN PASTOR-MUT

In memoriam

In memoriam significa en recuerdo o en memoria de una persona.

Esta crisis mundial sanitaria, económica y social está azotando a la humanidad de forma indiscriminada. Los países que han sufrido la COVID 19, hemos sido zarandeados por una tormenta recia, grande y las personas recibimos las consecuencias de muchas formas distintas, a nadie le deja indiferente.

Por un motivo u otro los zarpazos del virus han alcanzado a mujeres y hombres, pobres y ricos, niños y ancianos, educados y maleducados, políticos y apolíticos, religiosos y no religiosos, creyentes y gnósticos o ateos, sanos y enfermos, hemisferio sur y norte, aldeas pequeñas y grandes urbes... a pocos no les ha afectado directa o indirectamente esta pandemia.

Para miles de personas ha sido devastador porque la muerte ha golpeado la puerta y se ha llevado a seres creando el vacío, pérdida y un hueco tremendo en la familia y sociedad. Con el agravante que incluso los que no han fallecido de coronavirus tampoco han sido despedidos como merece un ser humano.

Por esta razón deseo lanzar un canto In memoriam - en recuerdo - de todos y cada uno de los que han partido en estos meses.

In memoriam de los anónimos que no conocemos sus historias, nadie les publicará, nadie se acordará porque su soledad le acompañó en los últimos años de existencia. Un recuerdo especial para los anónimos que no se tendrán en la memoria y partieron solos sin que se les reclamen o tengan una despedida digna.

In memoriam de los que lucharon hasta el final con todas sus fuerzas para salir de la peste y no pudieron, aún con los grandes esfuerzos de los sanitarios que dieron todo, incluso algunos sus vidas para salvar, sin poder lograr la sanidad merecida.

In memoriam de los que se marchan por otras enfermedades largas y cortas. Algunos con mucho sufrimiento, dolor y pena. Otros rápidamente sin avisar. Todos seres que han vivido distintas dolencias, vidas, amores y búsquedas de significado y trascendencia quedando ahora una estela en el recuerdo y con dolor se asume cada día difícil y gris que la ausencia produce.

In memoriam de los que buscando mejor vida mueren en alta mar en las pateras que tratando de llegar a nuestras costas sucumben a las olas, siendo engullidos desaparecen. Otros llegan a la orilla aún bebés y jóvenes. Perdieron no solo la fuerza sino también la existencia. Se embarcaron en un viaje de esperanza que terminó en tragedia para ellos y sus amados. Aquí ahora ni siquiera se les menciona ya no son noticia.

In memoriam es más que días de luto decretados por el gobierno o actos oficiales que se organicen una vez finalizada la desescalada. Es la concienciación, no sólo ahora en el fervor del momento sino también después. Los demás importan, estén donde estén y sean quien sean. El recuerdo perenne de su vida permanecerá con nosotros; esa foto en la mente, el momento mágico del encuentro, la caricia sosegada, la discusión que trajo reconciliación.

In memoriam de cada amor segado, sueño desaparecido, esperanza fracasada, vida truncada, ilusión perdida, risa cortada, relación deshecha, proyecto desvanecido. Toda una vida real o ficticia pero al fin y al cabo vida.

In memoriam de cada alma única e irrepetible. Ni fue, ni será igual. Su lugar no será sustituido por nadie, la huella imborrable, el olor natural de su cuerpo único, la personalidad intransferible, el recuerdo indeleble. El aquí y ahora de cada persona en el cosmos; un milagro del Creador.

In memoriam, es más que ir al cementerio, mar, campo, bosque, pradera o quedarse en casa las cenizas. Es más que dar el pésame protocolario, abrazo de compromiso o mensajes por obligación. Es acompañar a los vivos para que superen la ausencia de los muertos. Seguir al lado de la viuda destrozada, huérfano solitario, amigo del alma que necesita el apoyo del prójimo sin palabras tal vez pero con intensidad y cercanía.

In memoriam y descansan en paz. Sí, descansan en paz, no es un futuro es una realidad. La muerte no es el fin y la vida adquiere una dimensión extraordinariamente nueva y feliz en el más allá, pero en el acá cercano y diario los que quedamos sufrimos la ausencia y pasamos por el valle de sombra que embarga la existencia, trastoca el corazón y nos inunda de melancolía.

In memoriam. Y cuando piedad dedica una celebración en su honor, celebra su vida, da un paso más y atrévete a poner dentro del duelo esperanza. Hazlo a tu estilo y no lo dejes pues formará parte del precioso legado que albergará tu mente y corazón. Recuerda como le gustaría que le recordaran. Con gran fuerza sigamos hasta que de nosotros se tenga memoria.

"Y cuando este cuerpo corruptible se vista de incorruptibilidad, cuando este ser mortal se vista de immortalidad entonces se cumplirá lo que dice Oseas - La muerte ha sido absorbida por la victoria. ¿Dónde está, muerte, tu victoria? ¿Dónde está tu veneno aguijón? ... Pero nosotros hemos de dar gracias a Dios que por medio de Jesús el Mesías nos ha dado la victoria." (Pablo a los corintios).

(*) Pastor Evangélico.



La veu de les campanes/ PARROQUIA DE SAN ANTONIO

Después de la tempestad, no viene la calma

Yo siempre, cuando veía que había ocurrido alguna catástrofe en algún lugar, como un terremoto, huracán, lluvias torrenciales, erupción de un volcán... etc., porque la naturaleza tiene una y mil formas de manifestarse, pensaba que la calma que llegaba sería allá arriba pero no aquí abajo. Había pasado el fenómeno, pero llegaba el momento de abordar los efectos que hubieran ocurrido o dejado.

Aún no hemos superado el coronavirus pero ya tenemos que empezar a mirar cuáles han sido sus efectos y además de no olvidar a las víctimas, vemos que las casas siguen en pie pero las familias que las habitan se han quedado sin nada. Ahora llega la reconstrucción económica y todos tenemos que aportar, por poco que sea, para lograr salir de la destrucción que este virus ha causado.

España es uno de los países más solidario y generoso y vamos a tener en cuenta la situación y las necesidades de aquellos que tenemos cerca, pero les pediría que, por favor, no olviden a aquellos que están más lejos y que no tienen el entramado, ni estructural, ni sanitario, ni económico que nosotros tenemos. Los países en vía de desarrollo, no tienen ni tan siquiera las medidas higiénicas para evitar contraer el virus.

En estos países, algo tan básico, no lo tienen. Adolecen completamente de ello. No tienen jabón, ni agua en condiciones para abordar algo que nosotros hemos incorporado a nuestra rutina varias veces al día. No hablemos de guantes, mascarillas, medicamentos, hospitales, UCIS, respiradores... todo ello es inimaginable para millones de personas.

MANUS UNIDAS, la ONG de la Iglesia Católica Española, está abordando en muchos países la situación que están viviendo multitud de familias. Al igual que nosotros vamos a necesitar que nos ayuden, ellos también lo necesitan. Llama al 900 811 888. (A.O.).

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Marcha cristiana para celebrar la salida del último ingresado en la UCI

Los profesionales de la Unidad de Cuidados Intensivos del Hospital de Dénia han despedido al último ingresado por coronavirus a ritmo de marcha cristiana. Tiene su razón. Se trata de Alfonso, un vecino de El Verger de 49 que forma parte de la familia festera de los Moros i Cristians de este municipio, y que no dudó en blandir la espada para capitanear la escuadra desde la cama, en una escena tan divertida como emotiva. Fue su propia familia la que había solicitado la implicación del personal para dedicarle este entrañable homenaje.

No era para menos. El paciente ha per-



manecido en la UCI desde el 22 de marzo. Después de muchas complicaciones y una larga lucha ha logrado superar la fase más grave de la enfermedad, y ha sido trasladado a planta este mismo lunes.

SAE pide más enfermeros y celadores

El Sindicato de Técnicos de Enfermería ha reivindicado la necesidad de que se incremente el número de profesionales Técnicos en Cuidados de Enfermería (TCE), y de celadores en el Departamento de Salud de Marina Salud. En el caso de los TCE, el sindicato asegura que sólo existe uno en el turno de noche para atender y cuidar a 36 pacientes mientras que los festivos y domingos el número de trabajadores de las plantillas se reduce. Además, señala que Urgencias solo cuenta con tres técnicos en el turno de día para atender boxes, resultados y observación. Además, señala que faltan más profesionales en Psiquiatría y en Obstetricia y Ginecología.

Según en el SAE, en los centros de salud de este departamento no se cubren las

bajas, vacaciones. El sindicato considera que "esta precariedad en la contratación los Técnicos en Cuidados de Enfermería la cubrimos dando el máximo, sin embargo, a cambio no obtenemos ningún tipo de compensación; al contrario, y a pesar de haber ganado dos sentencias para que se reconozca nuestro derecho al cobro de la carrera profesional, recogido en el I Convenio de Marina Salud en el año 2015 -y modificado en agosto de 2016-". El SAE dice que "aún seguimos sin cobrar este complemento, que sí perciben los trabajadores del resto de áreas sanitarias de la comunidad".

La secretaria provincial del SAE, Concepción García, ha puntualizado que han transmitido sus quejas a la empresa.

Los fumadores son más propensos a desarrollar síntomas graves del virus

El Departamento de Salud de Dénia advierte que existe relación entre el tabaco y la COVID-19 y que estudios científicos evidencian que las personas fumadoras en caso de verse afectadas por Covid19 tienen más posibilidades que los no fumadores de que la enfermedad progrese de manera más severa.

La COVID-19 es una enfermedad infecciosa que afecta fundamentalmente al aparato respiratorio. Revisiones científicas informan que el tabaco es un factor de riesgo para desarrollar infecciones broncopulmonares, ya que el humo y las sustancias nocivas de los cigarrillos deterioran la función respiratoria y alteran los mecanismos defensivos para que el cuerpo luche contra los gérmenes, incluyendo el COVID-19.

El Dr. Miguel Ángel Ciscar, neumólogo del Departamento de Salud de Dénia, señala que "los últimos estudios concluyen que los fumadores con COVID tienen sintomatología más severa que los no fumadores, con un riesgo aumentado de ingresar en la UCI, sobre todo con la edad, y un aumento de la mortalidad". En esta línea el especialista subraya que: "La alerta



sanitaria ha supuesto un stress añadido en la población, que ha provocado que algunos pacientes que habían abandonado el tabaco recaigan y que otros fumen más. Por ello, y aprovechando el Día Mundial sin Tabaco debemos recalcar que abandonar el tabaco es ahora, si cabe, más importante que nunca, debido a la relación que existe entre el tabaco y la COVID-19. Es por ello prioritario, tanto desde la atención primaria como de la especializada, implementar de nuevo todas las medidas que puedan ayudar a nuestros pacientes en la deshabituación tabáquica".



El bancal de Masca/JOSEP V. MASCARELL

Sobre el capital moral

M'ho va dir més d'una vegada: més val perdre un amo que un costum. I practicant el costum va forjar el seu caràcter. Va inscriure's el món al cos amb l'ajuda de la família i el poc que va anar a l'escola. Ho va fer sense comprendre res, sense saber que ho estava fent: igual abraçava un vici que una virtut sense

preguntar-se que era que o si ell deuria ser d'una altra manera. Si parlaven, reien, ploraven o feien, pensaven o deien com ell, tenia la sensació d'estar al seu lloc i, si no, es sentia fora de lloc. Estar al seu lloc era la seua vida bona.

Feia de la necessitat virtut. Com que feia jornals -quan els feia- i menjava poc, deia que anar a un restaurant era tirar els diners. Comprar-se un cotxe o casar-se o viatjar no era més que balafiar: hi ha que estar penjat!, deia, i amb les coses que hi ha que fer! I si per l'art de la fortuna haguera disposat d'un milió d'euros, no hauria sabut tampoc que fer. Me l'imagino en un restaurant elegant, fent-li bromes al maitre o al cambrer, donant-los a entendre que, tot i que ell era milionari, en el fons eren iguals: no és fàcil saber fer-se servir. El capital econòmic no va mai sol.

De major va intentar estudiar -a càrrec de les despeses d'un amic-, i no va poder: estava fora de lloc. Bourdieu diria que no tenia el mínim capital escolar que li permetria jugar al joc de la cultura. Llibres i teatre i música, tot això per a què? ¿Alguna pretensió? Ascendir, on? I a més, tampoc mai va disposar de cap poder o recursos que poguera fer servir per a fer-ho. La seua xarxa de relacions era ben minsa i amb poca influència. El seu capital cultural i relacional, no donaven per a més.

Pagava poc, mal i tard i si li deixaves diners, eren per a tota la vida; si ho feies saber, cancelava el deute: deute escamat, deute pagat, era la seua llei. Com ho eren totes les excuses que s'inventava per a no complir amb els deures fora de lloc. Per això, les seues garanties morals -ni la bona fe, ni la capacitat de pagar amb esforços, sacrificis o privacions- no podien substituir les garanties reals dels diners, les relacions o la cultura que no tenia. Mai va saber que el valor de les persones -el prestigi, l'honor o l'autoritat-, no és preexistent, depèn del reconeixement de les virtuts que et fan els que et coneixen, i que el capital moral s'acumula amb eixe reconeixement.

Si fora ara li hauria explicat que el virtuós no és més que aquell que és valorat com a apte en el compliment dels seus compromisos morals declarats. L'hauria ajudat a que fora conscient de les seues obligacions morals, fera públic els seus compromisos i s'esforçara per ser competent en el seu compliment. Era bona persona, amic dels seus amics, lleial al seu món, sabia com fer el bé, tenia totes les capacitats per a haver acumulat un immens capital moral. Un poder immens. Va morir sense pretensions, sense propietats i sense donar ni demanar res. Com moren els que són com ell.

IES MARIA IBARS DÉNIA

MATRÍCULA CURS 2020-21

DEL 17 AL 25 DE JUNY

MÉS INFORMACIÓ: [HTTPS://PORTAL.EDU.GVA.ES/IESMARIAIBARS](https://portal.edu.gva.es/iesmariaibars)

OFERTA FORMATIVA

ESO

BATXILLERAT HUMANITATS I CIÈNCIES SOCIALS
BATXILLERAT DE CIÈNCIES

CICLES FORMATIUS:

G.M. GESTIÓ ADMINISTRATIVA (DIÛRN/NOCTURN) ☀️ 🌙

G.M. CUINA I GASTRONOMIA

G.M. SERVEIS DE RESTAURACIÓ

G.M. INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES I AUTOMÀTIQUES

G.M. ELECTROMECÀNICA DE VEHICLES (DIÛRN/NOCTURN) ☀️ 🌙

G.S. ADMINISTRACIÓ I FINANCES (DIÛRN/NOCTURN) ☀️ 🌙

G.S. ASSISTÈNCIA A LA DIRECCIÓ

G.S. GUIA, INFORMACIÓ I ASSISTÈNCIES TURÍSTIQUES

G.S. DIRECCIÓ DE CUINA NOVETAT 2020/21



EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Ciutat UNESCO Creativa de la Gastronomia: més que mai i amb més força (V)



La validesa d'un projecte local amb raons globals

Per Vicent Martín Ronda (*)

Abans de donar-li forma a un projecte és habitual visualitzar com es vol que siga. Normalment es tenen en compte precedents o la pròpia evolució de la temàtica. En música, i altres disciplines artístiques, s'usa molt allò de les "influències". Quan s'entrevista un artista que acaba de presentar una obra se li sol preguntar per les influències que ha rebut. De vegades és el mateix autor qui comenta quines han sigut les seues. La cultura és el que diferencia l'ésser humà: anem construint sobre allò que ja han fet, o dit, altres. Els treballs són singulars en funció de la capacitat d'interpretar la personalitat del que el defineix.

Quan Dénia redacta la candidatura per a Ciutat Creativa de la Gastronomia els tècnics i consultors encarregats reflectiren aquesta singularitat, però també es fixaren en tendències, visions i polítiques que hui ja ens resulten més que familiars. Al darrere tenien les pròpies "influències": sostenibilitat, identitat, creativitat, innovació, proximitat, cultura, patrimoni, local... Compromisos del projecte amb el territori i les seues gents. Tot allò es va reflectir en una candidatura sentida, creïble i autèntica que, finalment, va obtenir el reconeixement de la Unesco, amb tot el que açò implica.

Poc després de ser concedit el reconeixement, es va crear l'Oficina de la Innovació i la Creativitat, encarregada de desenvolupar el projecte. Una de les seues primeres tasques va ser el Pla d'Acció Dénia&Marina Alta #Tastinglife. Fou un treball de recerca per diagnosticar les capes que conformen els teixits de la cultura agrogastronòmica de la Marina Alta des de totes les seues vessants possibles. A través de la producció, comercialització, territori, formació/educació, consum responsable, cuina, innovació, turisme o cultura i tradició, vam construir un pla per fer de la Marina Alta un territori que mira al futur des del respecte a la pròpia història i tradició. Singularitat.

Per documentar aquella recerca i donar-li contingut teòric ens vam reflectir en tots aquells organismes o institucions que parlaven un llenguatge semblant al que nosaltres volíem transmetre: Unesco, Agenda 2030, FAO, Pacte de Política Alimentària de Milà (del que Dénia forma part des de 2017), Organització Mundial del Turisme (OMT), Fòrum Rural Mundial (FRM); Fòrum d'Accés a la Terra (FMAT), plans, programes i estratègies territorials de la Unió Europea, nacionals o regionals sobre alimentació, agricultura, innovació o turisme. Tota una tasca que ens recolzara el discurs, però també que, al mateix temps, ens transmetera la confirmació que Dénia i la Marina Alta per primera vegada en la seua

història (amb permís del comerç de la pansa) formaven part d'un escenari global, compartint mirades, objectius i fins i tot accions, amb alguns d'aquests organismes. Això és un acte d'autoafirmació col·lectiva molt important a tindre en compte.

Molt s'ha parlat aquests últims mesos sobre el rumb que pot i/o deu agafar la socioeconomia mundial. Hi ha veus que parlen de reforçar les comunitats locals, la seua producció de recursos alimentaris, indústria i tot allò que puga garantir la seguretat i qualitat de vida dels seus habitants. Si pensem sota aquesta premissa, en la Marina Alta, com a territori receptor, això representa molt a escala econòmica, perquè som un territori que depèn en gran mesura dels residents, segones residències i visitants d'altres territoris i, per tant, hem de reforçar encara més, si cal, aquest anell de garanties bàsiques. Però no sols això, ho hem de fer amb els valors i la personalitat que correspon a un territori tan singular. El nostre gran valor afegit, del que tant es parla últimament, és el mateix territori, cuidar-lo, aprofitar-lo i anar sumant la resta de valors afegits com la qualitat, la tradició, la professionalitat, la sostenibilitat, la innovació o la inversió. És el que ens permetrà seguir sent especials. Això no es pot deslocalitzar a altres països.

És veritablement difícil avui fer prediccions, poder endevinar un escenari a pocs mesos vista. Se'n diuen tantes que algú encertarà. En molts casos, les pròpies necessitats del dia a dia superen qualsevol predicció. Siga com siga, tal com hem escrit ja en articles anteriors «estem a prop i anem avant», tenim la forta convicció que el camí encetat és el que volem seguir i és el que pot beneficiar al conjunt de l'ecosistema social, econòmic i natural de la comarca.

Ho tenim clar, i és molt motivador compartir aquest discurs amb tants altres territoris de la Xarxa Unesco, ciutats, organismes o institucions de tot el món, però ens ha causat especial satisfacció el fet que els últims dies s'hi haja sumat la Comissió Europea, amb un document tan concret i tan pròxim a la nostra idea que a més, sense dubte, deixa ben clar cap a on s'han de dirigir les polítiques europees, les que marcaran les tendències alimentàries en els pròxims anys.

La citada Comissió Europea acaba de publicar en Brussel·les (20/05/2020), en una comunicació al Parlament Europeu, al Comitè Econòmic i Social, i al Comitè de les Regions, la seua estratègia "De la granja a la taula" (que ben bé recorda el projecte encetat recentment per la Diputació de València: "Del tros al plat"), una proposta oberta, pública i decidida de transformació social. La coincidència dels nous postulats europeus amb el camí mampres per Dénia, és una espenta més al projecte iniciat amb la incorporació a la xarxa de Ciutats Creatives de la Unesco. És interessant conèixer el document europeu i en un pròxim article tindrem ocasió d'analitzar-lo i determinar com pot afectar a les nostres perspectives.

(*) Vicent Martín Ronda és sociòleg i tècnic assessor de l'Oficina de la Innovació i la Creativitat de l'Ajuntament de Dénia.

Per a contactar amb l'Oficina de la Innovació i la Creativitat: bancalet@deniacreative.city
Oficina de la Innovació i la Creativitat
Dénia Ciutat UNESCO Creativa de la Gastronomia
Ajuntament de Dénia.



Enseñando desde 1981 La Mar 18 Dénia
Tel. 686 817 370 - 96 576 45 42

Centro de Estudios EDES

Clases online

- ✓ Clases refuerzo Primaria, ESO, Bachiller y universitarios
- ✓ Pruebas de acceso a universidad
- ✓ Pruebas de acceso a ciclos formativos
- ✓ Técnicas de estudio
- ✓ Taller Escritura Creativa

www.centrodeestudiosedes.es

¿sabes cuál es la farmacia de guardia?

Averígualo en laguiadelturista.es también desde tu móvil

Amb la col·laboració de:
La Conselleria d'Educació,
Investigació,
Cultura i Esport.
Generalitat Valenciana

SEMPRE TEUA

La teua llengua

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Un polluelo de Menorca inicia la segunda fase de la reintroducción del águila pescadora en la marjal

Estará en la Muntanyeta Verda para su cría y crecimiento

La Conselleria de Medi Ambient ha retomado el proyecto de reintroducción del águila pescadora en el parque natural de Pego-Oliva por segundo año consecutivo con un polluelo de esta especie procedente de Menorca, que será instalada para su

crecimiento en el paraje de la Muntanyeta Verda.

La cría de rapaz ha sido recibida en el refugio de la atalaya por el alcalde de Pego, Enrique Moll, los concejales de Medio Ambiente, Laura Castellà, y el de



ACIF y Protección Civil vigilarán el Montgó

La vigilancia en el Parque Natural del Montgó ante la posibilidad de que se produzca un fuego forestal se ha iniciado esta semana. Los voluntarios de la Agrupación Anti Incendios Forestals (ACIF-Marina Alta) realizarán estas tareas a lo largo del verano. Al mismo tiempo, doce personas de Protección Civil harán labores de apoyo vigilando desde el castillo, en horario de 15 a 21 horas.

En Jesús Pobre, zona especialmente

sensible a los incendios, se ha habilitado un cinturón de prevención de unos 4 metros de ancho alrededor de la zona urbana forestal de Los Lagos, siguiendo lo marcado en el plan de prevención de medio ambiente del Ayuntamiento. Los trabajos para habilitar estas franjas de salvaguarda han sido realizados por peones forestales contratados a través de una subvención de la Dirección General de Seguridad y Emergencias.

Turismo, Ricardo Sendra, junto al director del parque natural Joseba Rodríguez i la técnica de Vida Silvestre de la Generalitat Valenciana, Covadonga Rodríguez.

Los representantes municipales han ratificado su apuesta por aumentar la biodiversidad de este emblemático humedal con esta especie desaparecida de este entorno tradicional en la década de los ochenta del pasado siglo, y fue reintroducida mediante este proyecto experimental la pasada primavera con cuatro ejemplares. La experiencia, según apuntan, tuvo una suerte desigual por el hecho de que, tras

las migraciones por el continente africano, sólo dos lograron sobrevivir.

Según han explicado los técnicos, el procedimiento que va a emplearse radica en engañar a los ejemplares para que su instinto tenga la certeza que han nacido en este espacio natural, con el fin de que regresen a él como tal, tras dos años en África. Asimismo, han apuntado que este ejemplar prevé ser seguido por otros procedentes de Andalucía en las próximas semanas, con el fin de establecer un corredor entre la población incipiente entre la población de estas aves en las dos comunidades autónomas.

AMADEM (*)

La vacuna para el planeta es la vacuna para la humanidad

En tiempos donde tod@s esperamos la llegada de una vacuna que nos salve, que nos proteja, que nos deje fuera del peligro de la naturaleza, de los virus, y creo que hasta de nosotr@s mism@s... quizá tendríamos que comenzar a pensar que nuestra mejor vacuna para el futuro será proteger la naturaleza y esto será el mejor seguro de vida que podemos encontrar. El 5 de junio se conmemoró el Día Mundial del Medio Ambiente, y en tiempos donde es, esta misma naturaleza la que se cuele por todos lados, demostrando su gran valor en la vida y en la muerte de todas las personas de este gran mundo; creemos que es importante mencionarlo y sobre todo poder reflexionar sobre esto. A su vez, el estado de confinamiento y la paralización de la actividad en algunos sectores altamente contaminantes, han dejado en las últimas semanas imágenes inéditas que reflejan los beneficios ambientales que esta situación excepcional ha provocado. Por ejemplo: grandes ciudades sin su habitual 'boina' de contaminación, aves marinas campando a sus anchas por los cristalinos canales de Venecia, o animales salvajes aventurándose a invadir los solitarios espacios urbanos. Sin duda, el parón está teniendo, paradójicamente, un gran beneficiado: el medio ambiente. Pero, ¿qué ocurrirá cuando las cosas vuelvan gradualmente a la normalidad; cuando el Planeta funcione de nuevo a pleno rendimiento? Tenemos que convencernos de una vez, de que la interrelación entre el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y el bienestar humano es indiscutible. Y aquí entran algunas recomendaciones, para que este bienestar humano reflejado en una buena Salud Mental, sean herramientas que nos fortalezcan en un mundo aliado, en nuestro hogar: Menos carne y más vegetales, una dieta con menos carne y más productos vegetales es la mejor receta para reducir nuestras emisiones de gases de efecto invernadero. Camina siempre que puedas, caminar no sólo mejora la salud de tu corazón, sino la de tu ciudad. Compartir bienes en vez de poseerlos, hoy, gracias a las nuevas tecnologías y el uso de las redes sociales, podemos reinventar las formas tradicionales de compartir, intercambiar, prestar, alquilar y regalar. Con ello, contribuimos al ahorro de los recursos naturales. Comer más sano y sostenible, con el tiempo lo que comemos y bebemos, se va acumulando en nuestro cuerpo y enfermamos. Fomentar el empleo verde y la economía sostenible, es la que contribuye a evitar emisiones de gases de efecto invernadero, reducir los residuos y la contaminación, cuidar el agua protegiendo la biodiversidad. Un trabajo así protege el medio ambiente pero también crea un entorno más saludable, promotor de la salud. Y esto es lo que tenemos que entender, cuidar nuestro medio ambiente significará cuidar nuestra calidad de vida, mantener distantes virus y enfermedades, y fundamentalmente fortalecer nuestra Salud Mental.

(*) Luisina Daives. Psicóloga de Amadem.

EXPOSICIÓ

MARIA CASADO I JOAN ROSELLÓ

Pell d'ànima



Del 9 de JUNY al 10 de JULIOL de 2020

ENTRADA LLIURE

Torre dels Ducs de Medinaceli

Carrer Abadia El Verger

HORARI D'ESTIU

Obert de dimarts a dissabte

de 18:00h. a 21:00h.



FUNDACIÓ
BALEÀRIA

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA



IRENE BUIGUES SAPENA (*)

Com podria ser el turisme de futur a la Marina Alta

Al l'any 2018 el turisme va moure a 1.400 milions de turistes internacionals dels quals 713 milions van anar a Europa i molts d'ells al Mediterrani. Fins al l'agost del 2019 a l'Estat espanyol havien arribat 58 milions de turistes internacionals. El turisme de masses, tal com el coneixiem abans del COVID-19, resulta insostenible. La quantitat d'efectes negatius que provoca (efectes econòmics, mediambientals, socials i culturals) fa que ens plantejgem si la indústria del turisme té futur en una nova era post-pandèmia.

S'APROXIMA EL COL·LAPSE DEL SISTEMA?

El col·lapse és el que Carlos Taibo defineix com l'època post-capitalisme. El canvi climàtic, l'escassetat de recursos, la reducció de la població humana, l'augment de la complexitat política, econòmica i social estarien a l'ordre del dia, determinant així la fi d'un sistema polític, l'enfonsament de la civilització industrial. Una situació que, si bé encara no s'ha materialitzat, sembla més propera que llunyana.

QUINS EFECTES NEGATIU PROVOCA EL TURISME DE MASSES

A nivell econòmic, el turisme genera riquesa. No obstant això, segons l'Institut Valencià d'Estadística, la Marina Alta és tractada d'una de les comarques amb menor renda per càpita del País Valencià. Podem afirmar que a la comarca de la Marina Alta el turisme actual no redistribueix la riquesa ni crea desenvolupament econòmic entre la població local. Per què? Perquè el tipus de turisme que existeix a la nostra comarca sols genera riquesa per a uns pocs i crea llocs de treball amb condicions precàries.

Pel que fa a nivell mediambiental, implica la construcció de infraestructures i segones residències, massificació o contaminació. Un clar exemple el tenim a Xàbia, on s'ha hagut de controlar l'accés a la Cova Tallada, entre d'altres. I és que a l'estiu la població és multiplicada, a Dénia un 431% o a Calp un 706%, cosa que dificulta la vida dels veïns residents. A la Marina Alta passem de tenir 170.000 a 800.000 habitants durant l'època estival (Observatori Marina Alta).

A nivell sociocultural, genera un procés d'aculturació en la que deixem de banda la nostra llengua i costums, adaptant-nos al turista, "turistitzant-nos". El turisme també genera espais "no-lloc" exactament iguals als d'altres destinacions turístiques (aeroports, hotels, parcs temàtics, tendes de souvenirs...). Una altra qüestió que cal tenir en compte és la nul·la política d'integració per part dels ajuntaments, del anomenat turista residencial (residents europeus). El turista residencial és aquell que ve i resideix temporalment (menys d'un any) en un habitatge en propietat, d'amics o familiars.

EL FUTUR POSTCOL·LAPSISTA?

Per un banda, l'augment del preu dels combustibles fòssils (derivat de la proximitat del desgastament de les reserves, al ritme d'exploració actual) farà que no tot el món es pugui permetre viatjar. Sorgiran viatges exclusius per a gent adinerada, amb preus excessivament cars, on pocs podran permetre's desplaçar-

ments llunyans. Així, el viatge deixarà de ser considerat com a un fet democràtic.

Per altra banda, front a futurs episodis pandèmics i tenint en compte com s'ha actuat per part dels organismes sanitaris internacionals (OMS), s'imposaran restriccions a la mobilitat humana, derivant en que els viatges seran menys nombrosos, més propers i més lents. S'imposarà per tant el turisme de proximitat, amb inquietuds diferents al turisme de masses, i que no depèn de llargs i costosos desplaçaments. (Carlos Taibo, 2020:148). Com bé deia l'estudiós Antonio Donaire, podem ser turistes en el nostre poble o ciutat. Sols cal tenir una vista curiosa i transmetre-ho.

Cal buscar necessàriament un equilibri, ja que si turistitzem molt una destinació de proximitat, pot acabar patint també una forta massificació. Com podem controlar la capacitat de càrrega de les nostres platges i ciutats turístiques? Doncs fent un ús racional de les TIC's, és a dir, convertint les nostres destinacions turístiques en Destinacions Turístiques Intel·ligents (DTI). D'esta manera, i mitjançant un aplicació mòbil, podríem reservar l'hora que volem anar a la platja, sense aglomeracions i sense preses, garantint un espai idoni per al gaudi d'una experiència plena (de cara al imminent estiu sembla que serà esta la lògica de gestió, amb la fi d'assegurar l'acompliment de les mesures de distanciament social derivades de la pandèmia). Un bon exemple d'açò és la iniciativa duta a terme per l'Ajuntament de Canet d'en Berenguer. Com bé sabem, la massificació afecta negativament l'experiència turística: tenim els casos de Venècia, el Louvre amb la Mona Lisa, o les infinites cues per accedir a la Galleria Uffizi de Florència. Per tant, cal aprofitar les noves tecnologies amb trelat.

SOBRE LA GESTIÓ TURÍSTICA

Segons el documental Overbooking, allò important no és la diversificació de les nostres destinacions turístiques, sinó l'especialització. Si diversifiquem no quedarà ben clara la nostra oferta turística i podem acabar patint una forta estacionalitat. Ens convertiríem en un totum revolutum sense horitzó ni objectiu. L'especialització és bona perquè podem centrar la nostra gestió turística en mantenir i millorar les nostres destinacions turístiques.

Per part de l'administració pública, vegem urgent que hi haja una gestió conjunta de la Cultura i el Turisme, ja que el turisme és un fet socio-cultural. Per tant, atenent a la manca generalitzada de planificació i intervenció administrativa, al nostre entendre seria peremptori realitzar polítiques integrals, doncs el turisme històricament només s'ha basat en la promoció de les destinacions turístiques.

ANTI TURISME A LA COMARCA?

Recentment, i sobretot amb l'inici de la pandèmia, vàrem començar a veure com veïns d'altres indrets de l'Estat, fent cas omís de les restriccions de mobilitat imposades, venien a passar la quarantena a les seues segones residències. La població autòctona va començar a queixar-se de la seua actitud egoista i de la poca conscienciació cívica que manifestaven. És una realitat que el turisme genera sentiments negatius, però el turisme no és el nou terrorisme, com ens han fet creure a

través dels moviments anti-turístics. Senzillament, ha sorgit un cert sentiment d'anti-turisme per l'absència d'un equilibri econòmic, social i territorial, al qual ha contribuït els seus baixos i el treball precari, la gentrificació o l'especulació urbanística.

LA IMPORTÀNCIA DE L'EDUCACIÓ TURÍSTICA

Ningú dubta de la importància de la formació en l'àmbit turístic i de la rellevància dels CDT's (Centres de Turisme). Al País Valencià tenim fama de ser oberts i hospitalaris, aprofitem eixe caràcter intrínsecament mediterrani.

La turistització és deguda a una manca d'educació i formació en la matèria, per això s'han fet barbaritats urbanístiques a les nostres costes. Quan només predomina una visió eminentment mercantilista del visitant, els valors propis de les relacions humanes, com l'estima pel territori, l'hospitalitat amb qui ve de fora... es perden.

Però l'educació no ha de ser cosa només de les destinacions turístiques, també és qüestió dels propis turistes. És urgent crear un codi deontològic cultural i turístic, on es regule el comportament del turista, per a evitar comportament inapropiat com a Magaluf o la "zona guiri" de Benidorm. Tot i això, considerem que Benidorm és el destí més sostenible del món. S'ha especialitzat aprofitant el poc territori que té, és una destinació capdavantera en DTI i probablement sàpiga gestionar amb èxit la situació post-pandèmia.

QUÈ VOLEM DIR?

En definitiva, cal recuperar l'actitud dels Grand Tours, eixos viatges iniciats en la gent adinerada viatjava als orígens de la civilització de Grècia i Itàlia principalment; és a dir, l'observació contemplativa de l'entorn, aprofitant les noves tecnologies d'una forma racional. Cal retrobar-nos amb els orígens del turisme. D'ací la importància del guia turístic: un guia ben preparat i arrelat al territori, capaç de captar l'interès del grup.

Allò important no és créixer econòmicament parlant, sinó trobar l'equilibri. Cal buscar la no-massificació de les nostres platges i aplicar urgentment una moratòria urbanística: ja hi ha cases suficients, el territori ja ha patit massa i és hora de cuidar-lo.

El fet és que si no tractem d'adaptar-nos a esta realitat, la indústria del turisme, com la coneixem, desapareixerà en un futur proper.

El COVID-19 és una amenaça, però a l'hora una oportunitat. Amenaça perquè, a nivell turístic, si no es gestiona bé la situació, es perdran molts recursos econòmics; oportunitat perquè podem aprendre a controlar la capacitat de càrrega i a valorar els xicotets plaers de la vida: passejar per Venècia sense quasi turistes, o anar a una platja de les Marines i gaudir d'un bon bany. El control de la capacitat de càrrega està en les nostres mans, per això creguem necessari establir urgentment uns canons de comportament, un codi ètic de conducta a nivell turístic, mediambiental i cultural.

Si no actuem urgentment, el monocultiu del turisme es convertirà en la fil·loxera del futur. La desmassificació està en les nostres mans!

(*) Diplomada en Turisme i Gestora Cultural.



GUILLEM GILABERT

Les conseqüències: l'economia

De la malaltia a l'economia. De la quarantena al lloc de treball? Estava anunciant: aquesta pandèmia era una ruïna. I prompte es palpaven les conseqüències acudint als menjadors socials i fent cues, cada

vegada més llargues per aconseguir aliments de Càritas, la Creu Roja, Banc d'aliments, i altres. Els comerços, fàbriques i empreses que han tancat, i no tots obriran, han aportat una llarga fila de gent a l'atur. Han castigat, com sempre, els més dèbils, i tornem a la situació anterior de crisis de fa deu o dotze anys, que la majoria recordem, perquè va ser difícil eixir-ne.

El fantasma de l'atur, que ja l'anuncien per a un vint per cent dels espanyols, es revela sempre com un factor desencadenant de múltiples situacions negatives. La pèrdua del treball genera un empobriment i un deteriorament de la persona afectada i del seu entorn. La pèrdua de l'autoestima, la falta de confiança en les pròpies capacitats, la sensació de fracàs i de desànim són una constant. L'atur sacseja violentament tota la família.

No en sé molt d'economia, però crec que es pot afirmar que hui l'economia és el poder que domina el nostre món. Certament no és un poder nou, però sí que és nova la manera com s'estructura, com s'imposa, i envaeix amb tota la seua lògica totes les dimensions de la vida humana. Significa tal domini que ja no té fronteres, ni geogràfiques, ni ètiques: (recordem el gran negoci de mascarates, respiradors, guants, ect. entre la Xina i els estats del món?) L'economia arriba a tots els racons del planeta, a totes les dimensions de la vida (política, ètica, religiosa, afectiva, ecològica, sanitària, etc.) i tots quedem units per un únic flux econòmic, com a únic vincle possible.

Davant la situació actual, com en situacions anteriors, podem experimentar impotència quan apareixen els fets d'injustícia i dolor que pateixen nombrosos grups del nostre voltant. Voldríem fer "alguna cosa" però no sabem "quina".

Resulta difícil formular solucions. No podem només proposar valors, ideals sense concreció ni repercussió en la vida quotidiana, o bé, descarregar tota la responsabilitat

en organismes governamentals nacionals o internacionals. Estaríem fugint del compromís, i seria l'opció més fàcil.

No podem fer res? Respondre res, o molt poc, i tornar a la nostra quotidianitat o als nostres problemes és la primera resposta. Però és falsa. Primer perquè els nostres problemes difícilment són només "nostres", (l'atur, la salut, el medi ambient, la vivenda, la pobresa, etc.) són una de les moltes cares dels problemes del món. I, en segon lloc, perquè podem fer i transformar més del que ens imaginem.

Partint de la realitat que vivim, en un món globalitzat (economia, cultura...) potser hauríem de mirar primer i després situar-nos. Es pot veure el món només des de mi mateix, des del "meu món", fet que ens situa al costat dels afortunats, o es pot intentar veure el món des de tota la humanitat, que significa situar-se automàticament des de les víctimes.

Les estadístiques diuen que el 80% de les persones que viuen en aquest planeta pateixen, i el 20% viu fantàsticament bé. O siga, la majoria de la humanitat està formada per víctimes. Si vols situar-te en el món de tota la humanitat, has de situar-te des de les víctimes, perquè són la gran majoria.

Tot això comporta assumir el risc que suposa entrar en conflicte. Prendre partit.

Sempre tindrem l'oportunitat de formar part d'eixe "voluntariat" cada vegada més generalitzat que està contribuint per un món més solidari.

Matrícula telemàtica

Escolarització curs 2020-2021

Període d'admissió Infantil i Primària
del 8 al 16 de juny
Resta d'etapes educatives
del 17 al 25 de juny

Com faig la gestió telemàtica?

Entra a telematricula.es

Genera la clau d'admissió

Quan comence el període d'admissió del nivell educatiu que t'interessa, clica en la finestra **Clau admissió** i ompli les dades que se sol·liciten.



Què faig amb la clau d'admissió?

Quan introduïskes la clau en la finestra **Procés admissió** del web, podràs fer el tràmit des de casa.

On rebré la clau d'admissió?

Al correu electrònic que ens hages facilitat.

xTa xMi



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

TOTS
A UNA
veu

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

O Plaça o Mort

■ La suspensió dels bous al carrer obliga als ramaders a sacrificar desenes d'animals per a la venda de carn

L'absència de la festa dels bous al carrer a la nostra comarca, amb tota la seua repercussió social i econòmica, és també un dels símptomes més significatius de què enguany l'estiu va a estar molt allunyat de la normalitat. Les places dels pobles i els demés recintes estratègics, que any rere any es converteixen en hermètics "corros" per a la celebració de la solta de vaques i bous, han quedat - i quedaran - deserts. Ja han sigut moltes les actuacions que s'han deixat de celebrar en tota la Marina Alta des de març, aquelles més primerenques, a les que han anat sumant-se altres alhora que s'anava concretant la suspensió de les festes patronals als nostres pobles. La temporada forta de l'estiu ha caigut tota, i els ramaders estan desesperats davant el desolador panorama que ha deixat la pandèmia en el sector.

La ramaderia La Paloma, que prompte complirà quatre dècades, és una de les més voluminoses i de major renom de la comarca. Bartolo Sirerol, el seu propietari, li ha dedicat tota la vida a un negoci que requereix de moltes hores de feina, sense descans. I és que els animals necessiten la seua atenció i han de menjar cada dia. "Ens crea una ansietat terrible", assegura Sirerol, "el fet d'haver de cobrir les despeses diàries sense cap ingrés."

El sacrifici d'animals per a la venda de carn és l'única alternativa de present per a fer caixa i compensar d'alguna manera les pèrdues. La Paloma reunita 453 bovins abans d'iniciar-se la crisi. A hores d'ara en comptabilitza 338. És a dir, un de cada quatre s'ha destinat al sacrifici. Animals que han estat criats per a les actuacions de bous al carrer, però que s'han trobat amb un destí ben diferent.

La Paloma té els animals distribuïts en dues finques distintes del terme de Xaló. Probablement és la ramaderia que més treballa de la comarca. Sirerol no sap dir quantes actuacions suma a l'any, perquè són moltes. "Abans el fort era l'estiu, però últimament ja es treballa tot l'any", assenyala. I ho fa no només a la Comunitat Valenciana, sinó també en altres provincies com ara Terol, Tarragona i fins i tot Girona.

De moment no es veu cap llum al final del túnel, ni tan sols el raig de les ajudes. "Fa poc encara teníem l'esperança de reprendre la feina a setembre, però ja s'estan anul·lant totes les festes d'eixes dates també", matisa.



Els jònecs de Crespo, com tots els demés, tenen el futur molt incert.

"Ha sigut un colp molt fort, per a nosaltres com també per a molts altres sectors; els bous al carrer generen molta riquesa als pobles, perquè atrauen molta gent i molt ambient per als bars i restaurants".

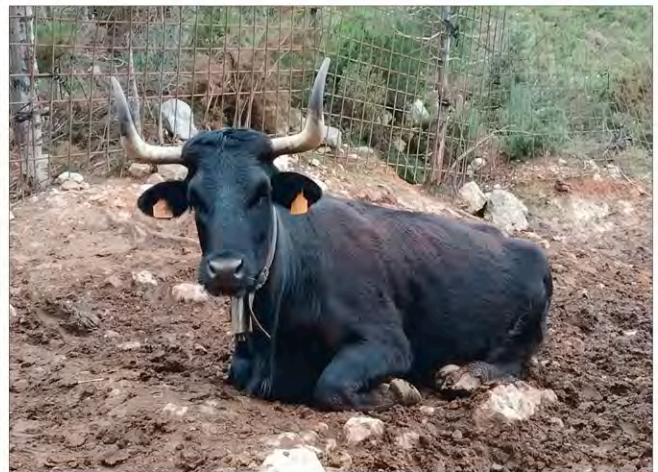
La ramaderia subsisteix com pot fins ara amb quatre treballadors, encara que esta setmana ha tocat prescindir-ne d'un, i això li ha dolgut a l'empresari, que confia poder reincorporar-lo el més aviat. D'ajudes no en sap res. Ha sentit dir que sí, que estan en marxa, però de moment toca esperar.

Recorda una temporada també molt roïna a l'any 2000, quan una ordre europea va imposar unes proves de tuberculosi als animals i se'n van haver de sacrificar molts. "Aleshores els ingressos ens van ajudar a recuperar-nos, però aquesta volta no hi ha res", matisa.

UN EURO PER ANIMAL I DIA

Francisco Juan Crespo, de la ramaderia

(Passa a la pàg. següent)



Per a Els Coves també resulta complicat mantindre el ramat sense ingressos.

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

■ Crespo: “Dues temporades seguides així no les aguanta ningú”



Bartolo Sirerol, de la ramaderia La Paloma, també s'ha vist obligat a sacrificar molts animals.

(Ve de la pàg. anterior)

Crespo, té els animals a una finca de Parcent. Els visita cada dia per traure'ls a pasturar i donar-los el menjar. Ara pasturen més, però allò d'estalviar en aliments, però la despesa està ahí. Calcula el cost de manteniment per animal en 1 euro diari només en alimentació. En el seu cas té quasi 125 animals, la qual cosa, fets els comptes, li ix per eixe mateix import en despeses de manutenció, més si es presenta alguna extra.

“Ho tenim molt malament; no tenim ni ajudes ni res”, es lamenta. Assenyala al govern valencià de no estar per la llavor de destinar subvencions per a espectacles amb animals. D'altra banda, la federació de ramaders, conta, s'està mobilitant junt amb l'associació valenciana d'agricultors AVA, perquè es

preguen mesures que garantisquen el futur de les ramaderies.

Però de moment la temporada ja es pot donar per perduda. “I l'any que ve ja veurem, perquè la incertidumbre és total, i tot depèn del que dure”. Crespo encara va treballar a gener a les festes de Sant Sebastià de Xàbia i després a les de Sant Blai de Pedreguer. A partir d'ahí res, tot anul·lat. Encara alguns pobles que tenen festes a finals d'any estan apurant al màxim abans de suspendre, però el panorama no és gens prometedor.

SE'N VAN TOTS ELS ESTALVIS

David Tomás, de la ramaderia Els Coves de Pedreguer, també dibuixa un escenari similar. Compta amb vora 300 animals, la majoria joves, i li sap mal dur-los a l'escorxador. De moment han sacrificat una



vintena de bous, els més vells. “La idea no es matar, però és que no veiem expectativa de res”, subratlla.

Per a Tomás l'actual situació és un “desastre”. “Tenim un gasto increíble tots els dies, no només donant de menjar els animals, sinó també amb el manteniment de camions, segurs... se'n van tots els estalvis”. En quaranta anys dedicats a la cria de vaques i bous mai havien patit res similar.

La crisi els ha colpejat de ple, quan estava a punt d'arrancar la temporada més

fora. Ell també va treballar a les festes de Sant Blai de Pedreguer per última vegada. Després tot suspès. I això és molt per a un ramaderia que pot aplegar a sumar fins a 350 actuacions a l'any.

De les ajudes aporta algunes dades, però res concret. “Encara que no hi ha res aprovat, però ens han dit que les ajudes podrien ser de fins a 45 euros per animal, i això només dona per a un parell de mesos”.

Negre panorama per als ramaders i per a les ramaderies.



Per a Els Coves també resulta complicat mantindre el ramat sense ingressos.

Bienvenido al nuevo canal

Nuestros productos PREMIUM de siempre
¡Ahora a domicilio!

PEDIDOS EN: 965767439
comercial@grupocidoncha.net

677736532

Grupo Cidoncha



www.grupocidoncha.net

GATA

COMERÇ

SEGUR!

“ COMERÇ GATA

HA ESTABLERT UNA SÈRIE

DE PROTOCOLS DE DESINFECCIÓ,

CADASCUN APLICAT AL TIPUS

DE TENDA ”

Mesures de seguretat i protocols de desinfecció que han establert els comerços i l'ajuntament

100%

SEGUR

100%

LOCAL

US DE MASCARETES

Obligat l'ús de mascaretes

GUANTS

Un de guants

SERVEI A DOMICILI

Moltres i altres serveis a domicili

DESINFECTANT

Desinfecció de les prestatges i productes que ha arribat a la botiga cada dia

AFORAMENT

Control de l'aforament dins de la botiga

ESPAI PÚBLIC

Mesures de neteja per part de l'ajuntament: als carrers, voreres, places, etc.

PANTALLS

Un de pantalles protectores per cada client

DISTÀNCIA

Respectar la distància social de 1m

DESINFECTANT

Desinfectar les zones de contacte amb el client

MESURES PER UNA COMPRA SEGURA



TAMBÉ ÉS RESPONSABILITAT TEUA



La Comarca en claw de



Alba Santos

“Es mejor vivir haciendo lo que te llena que vender tu alma y estar eternamente enfadada con el mundo”

J.V. BOLTA

La voz de Alba Santos y su desenvoltura en el escenario cautivaron al público de Brasil, donde vivió hasta el año pasado. Nacida en Dénia, desde pequeña estuvo en contacto con el ambiente artístico ya que su padre, Santos Doldán, fue uno de los componentes del histórico grupo Rain. Estos días se encuentra actuando en Sri Lanka y espera volver pronto a su tierra.

PREGUNTA: ¿Qué hace una artista de Dénia cantando jazz?

RESPUESTA: Desde bien pequeña había sentido una gran atracción por el jazz y por la música del mundo porque mi padre siempre ha tenido un excepcional gusto por la buena música, pero nunca olvidaré un viaje a Cazorla que hice en familia, en el que a lo largo de todo el trayecto estuvo sonando una cinta cassette con temas de Joao Gilberto y Stan Getz. Por aquella época era uno de los discos de música brasileña que había tenido éxito cruzando el Atlántico y para mí era algo nuevo y desconocido... el swing de la guitarra tocada por João, la elegancia de las armonías del gran Tom Jobim al piano y los ritmos de Milton Banana en la batería. El ritmo de la bossa nova y sus seductoras melodías se me quedaron grabadas en la memoria. Recuerdo haberme dicho a mí misma en aquel instante, mirando por la ventanilla del coche de mi padre, que iba a aprender aquella lengua tan linda para cantar tan bellas canciones.

P: ¿Cómo fueron tus comienzos?

R: Llegué a ingresar en el Conservatorio de Dénia, pero venía de hacer clases particulares de piano con la excelentísima Pepa Álvarez, de Ondara, que sabía enseñar de un modo muy lúdico y divertido, aplicado a niños, y cuando ingresé en el conservatorio de repente me vi inmersa en otro ambiente musical en el cual la rigidez y la disciplina casi militar me hicieron aborrecer el estudio de la música erudita a tan temprana edad. Debo decir que me arrepiento casi todos los días de no habersoportado la presión de las aulas frías y exigentes y las largas horas de solfeo, puesto que hoy entiendo que son super necesarias para poder ser un gran instrumentista, y admiro a las personas que realmente sucumbieron a esos estudios a tan temprana edad. Aunque también animo a todos los profesores a considerar que, al trabajar con niños, les hagan amar el instrumento de una forma más cariñosa para que no les pase lo que a mí. La disciplina no debe estar reñida con la diversión.

P: ¿Y después qué hiciste?

R: Continué teniendo una relación de amor hacia la música y siempre me rodeé de ella. Fue cuando me fui a Valencia a estudiar Bellas Artes. Allí me junté con la nueva generación de músicos de la ciudad y empecé a cantar en algunos conciertos con ellos. Organizábamos jams de jazz y fiestas de música soul en algunos locales de Valencia. Más tarde, en 2010, me llegó un email con una oferta para embarcar en un crucero a dueto, y automáticamente llamé a Alfie Copovi, pianista, para que se uniese conmigo a la aventura. Nos embarcamos durante 10 meses cantando exclusivamente standards de jazz y bossa nova en el club de jazz del transatlántico. Y adivinen ustedes a dónde fue a parar dicho crucero... nadamás ni nadaménos que a la tierra de la samba: meu querido Brasil. Allí me quedé durante nueve años y medio, hasta que el año pasado que me ofrecieron unos conciertos por Asia, y aquí me encuentro ahora, en Sri Lanka.

P: ¿Fue difícil abrirse camino en Brasil donde hay una tradición de magníficas cantantes?

R: Yo conseguí encontrar mi nicho y hacerme un nombre en las noches paulistanas (como llamaban a las noches en São Paulo). Todo lo que hacía por allí lo encaraba con una actitud de aprendizaje intentando absorber lo máximo posible, sin imponerme mucho en las distintas tradiciones y respetando las raíces del lugar. Soy una persona que cree más en la unión que en la conquista o la colonización de mercado, intento siempre respetar los movimientos y escuchar para aprender. Ingresé en la Escuela de Música Popular EMES, fundada por Tom Jobim, y tuve la oportunidad de aprender aún más de la música popular brasileña.

P: ¿Es la música como un ganallito que cuando te entra ya no te lo puedes quitar?

R: Sin lugar a dudas. Apesar de ser una profesión bastante incierta, nunca he pensado en desistir. Hasta el mejor empleado de una empresa puede ser despedido mañana. O como en el caso en el que vivimos actualmente, llega



“El jazz fue un amor a primera vista, porque da mucho espacio a la improvisación”

una pandemia y desaparecen miles de empleos. Cada vez más llevo a la conclusión de que es mejor vivir esta vida haciendo lo que realmente llena como persona que vender tu alma y vivir eternamente enfadada con el mundo.

P: ¿Qué representa el jazz para ti?

R: El jazz fue un amor a primera vista, porque da mucho espacio a la improvisación, y eso es lo que yo realmente disfruto haciendo. Me encanta dejarme llevar por la música e improvisar junto a ella. Tal vez por eso lo tomé como referencia. Es el reflejo del mundo en el que vivimos hoy, un mundo heterogéneo, por un lado lleno de abusos, batallas y de tristeza pero también lleno de alegría, celebración y humanidad.

P: Me imagino que tu casa fue una escuela musical.

R: Mi casa siempre ha destilado música. Mi padre ha formado parte de bandas de música propia en Dénia. Rain y Crisis fueron dos de ellas. En los 80 y 90 mi padre pasó a tocar en diversas verbenas por toda la comarca y era común que me llevaran continuamente a diferentes shows, el escenario siempre estaba presente en mi vida. Mi padre sabía que me gustaba cantar y siempre me animaba a subir y a cantarme una. Otra cosa que me ayudó mucho fue que mi madre es dueña de TLC Denia, escuela de inglés y español para extranjeros, donde aprendí a hablar inglés casi a la perfección desde bien pequeña. Los idiomas siempre se me han dado bien.

P: ¿Por qué no ha llegado antes tu primer disco como solista?

R: Ha sido la hazaña más complicada de mi vida, sin exagerar, pero también la más gratificante. Siempre quise grabar un disco pero nunca me sentía preparada. Con la

ayuda de grandes músicos y amigos, di el paso.

P: ¿Quién te ayudó?

R: Uno de los músicos que más influencia tuvo en la decisión fue Aniel Someillan, contrabajista cubano. Desde que nos conocimos en 2015, manteníamos conversaciones acaloradas sobre lo que significaba ser músico en la vida moderna y cómo debíamos encarar la carrera. Con él he aprendido mucho sobre música. Hoy en día los músicos se obsesionan con tocar como John Coltrane, Miles Davis, las cantantes de jazz quieren sonar como Billy Holiday o Ella Fitzgerald, reproducen y reproducen hasta el cansancio y pierden su identidad, su verdad. Aniel siempre me ha dicho que “para tocar temas de otros toco los míos propios y algún día otra gente tocará mis temas como referencia”. A partir de ahí me obsesioné aún más con la idea de grabar un disco. Eso de que hay que esperar a tener recursos para grabar un disco es una gran mentira.

P: ¿En qué estilo lo clasificas?

R: Son composiciones propias en colaboración con Aniel Someillan, menos un arreglo de un tema de Roberto Carlos y Erasmo, y otro del pianista Robson Nogueira que también toca en el disco. La producción y los arreglos son de Aniel Someillan, que dirigió la grabación. El disco es una síntesis de todo lo que he venido haciendo los últimos años en Brasil, tiene un poco de jazz en las armonías y sonoridades pero además hay un poco de mi herencia española con el flamenco y la rumba, que aparecen como matices en dos temas: *Improvisación* y *Those Eyes*. La bossa nova, por supuesto, y las formas de canción popular brasileña también están presentes, y el soul y RnB también aparecen en algún que

otro momento, así como matices de la música latina ya que Aniel viene con todo su equipaje desde Cuba y eso era imposible de evitar. Al final, el álbum se puede englobar como “música del mundo” ya que es un reflejo de lo que somos como artistas. Se grabó en São Paulo y fue mezclado y masterizado por un valenciano, Alfonso Almiñana. El ingeniero de sonido, Adonias Souza Jr, ha sido galardonado con diversos premios, entre ellos el Grammy Latino. Los músicos son de la nueva generación afincados en São Paulo. Además, la portada del álbum fue hecha en Dénia por el fotógrafo Marcos Expósito en la barca rosa que hay cerca de la platja de l'Almadrava.

P: Aparte de cantar, hiciste un programa de radio y eres compositora, productora, etc.

R: El programa de radio lo llevaba en 2012 y me encantaba hacerlo, pero decidí centrarme en mi carrera. He producido todos mis shows los últimos años, así como mis videoclips. Soy una artista independiente y mi propia manager, mi propio sello y mi propia administradora.

P: ¿Qué intentas transmitir con tus canciones?

R: Normalmente intento contar una historia, una experiencia o un sentimiento. Me gusta escribir sobre el día a día, y no me considero una excelente letrada pero soy buena contando historias y cada día aprendo más y más. Brasil me enseñó mucho de composición y de interpretación. Los compositores brasileños siempre se han destacado por ser auténticos poetas y por las divisiones rítmicas. Creo que ando por buen camino y eso es lo bonito de la vida, que vamos aprendiendo y madurando.

FOTO MARCOS EXPÓSITO

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

La Policía Nacional detiene en Dénia a un joven que ocultaba 250 gramos de marihuana en su coche



La Comisaría de Policía Nacional de Dénia ha incrementado los controles en las vías de acceso para evitar que haya desplazamientos de personas entre provincia, lo que aún está prohibido en la fase 2 de la desescalada. Este dispositivo sirve también para hacer detenciones como la de un hombre de 40 años

que llevaba casi 250 gramos de marihuana ocultos en su coche.

El detenido, de nacionalidad española, se identificó ante los agentes, a quienes entregó voluntariamente una pequeña bolsito con marihuana. Pero, tras un registro más exhaustivo del vehículo, los agentes localizaron otras dos

bolsas que contenían la misma sustancia estupefaciente. Estaban en el hueco de la rueda de repuesto y contenían casi un cuarto de kilo de marihuana.

El hombre ha sido acusado de un delito contra la salud pública, por lo que está a disposición judicial.

Increment de les denúncies a Ondara

L'onzena setmana de l'estat d'alarma al municipi d'Ondara s'ha saldat amb una trentena de denúncies per part de la Policia Local. D'aquestes, segons informa el cap d'aquest cos de seguretat, la majoria s'han incoat a persones que no portaven màscara i incomplien la distància de seguretat de dos metres. No obstant, també han afectat a altres que anaven més d'una persona a fer la compra, i aquelles que no respectaven les mesures sanitàries relacionades amb les mascotes.

A més, durant l'última setmana, des de la Policia Local d'Ondara s'ha continuat amb

la campanya informativa en comerços i terrasses oberts perquè es complisquen les mesures d'higiene i distanciament social, a fi d'evitar aglomeracions, i també per a explicar l'ús de la màscara, i quan no és exigible. Aquesta setmana ha millorat prou el compliment en l'àmbit de la restauració i les terrasses, en les que s'han complit les mesures sanitàries.

Així mateix, ha recalcat que des de l'entrada en fase 2, es flexibilitzen les mesures i es permet el consum en l'interior de locals al 40% de l'aforament, i en l'exterior al 50%.

Recollida d'aliments de la Associació Espanyola Contra el Càncer a Ondara

La Junta Local de l'Associació Espanyola contra el Càncer (AEC) d'Ondara farà una recollida d'aliments dijous que ve, 11 de juny. Les donacions es faran arribar a pacients oncològics sense recursos, a Càritas i a la Re-

sidència Verge de la Soledat. Les persones que vulguen col·laborar poden portar els aliments al Prado en horari de 10 a 13 hores i de 17.30 a 20 h., segons ha indicat la presidenta de l'associació, Mari Carmen Bisquert.

Sorprenden a un fugitivo polaco

La Policía Nacional ha detenido en Dénia a un hombre de nacionalidad polaca y 34 años de edad sobre el cual pesaba una Orden Europea de Detención para Extradición (O.E.D.E.) por un presunto delito

de tráfico de drogas. La detención se produjo durante un control con motivo del Estado de alarma.

El detenido era buscado como autor de un delito de tráfico de drogas al haber sido sorprendido

en la localidad de Gorki Wielkie y Ustron, en Polonia, con una importante cantidad de anfetaminas, cocaína y marihuana. Había sido condenado a cuatro años de prisión pero huyó del país.

RESERVE SU MESA

EN EL CENTRO DE DÉNIA



Descubre
LA TERRAZA JARDÍN

Variada carta de entrantes,
carnes y pescados y nuestras
especialidades: pastas y pizzas

Viernes, sábado y domingo
abierto también a mediodía
DESCUENTOS EN COMIDA
PARA LLEVAR

C/Sandunga, 52 · Dénia · Tel. 96 643 02 31

Martes cerrado

Ca Nano
[RESTAURANT · ARROSSERIA]

Ctra. Barranc del Monyo 140
(final de Les Rotes)

TEL. RESERVAS 96 643 0905

Comida para llevar y Servicio a domicilio

EL MOSSET

Próximamente...! En Casa

Calle Sertorio 24
96 642 54 16 - 649 526 234

designed by @freemilcom

EL MARINO
DÉNIA - des de 1949

EL PORT
Pl. Oculista Buigues, 4
Tel. 965 783 566

LES ROTES
Ctra. Dénia-Mena, 35
Tel. 965 781 017

EL MARINO
DÉNIA - 1949

saboreadénia
TASTA D'EXPERIÈNCIA

Síguenos en...
f / ElMarinoDénia
t @ElMarinoDénia
elmarinodenia.com

Dénia-Alacant



RAFAEL SELMA

Nuestros representantes

Es un tema de mucha actualidad y, más aún, que entre el abismo político existente entre nuestros representantes y con la pandemia mundial que nos supone el "coronavirus" o COVID-19 (¿quiere esto decir que habrá un COVID-20?), hemos de estar unidos y, entre todos, superar estas desgracias.

Sí, he dicho DESGRACIAS, porque mucho peor que el coronavirus o COVID-19 está la forma de hacer de todos nuestros representantes.

Unos porque demuestran una ineficacia y un sectarismo propios de mala gente, otros porque en vez de aportar soluciones y tener un comportamiento proactivo, social y positivo, se dedican a zancadillear lo mucho o poco bueno que se está haciendo en esta complicada situación, y también tenemos a aquellos (normalmente las élites) que aprovechan cualquier situación para hacer negocio y ganar, y ganar, y ganar.

¿Y quién pierde de todo esto?

Siempre los mismos.

Siempre la gran masa social que no nos merecemos los representantes que tenemos, aun cuando los hayamos elegido nosotros, dado el particular sistema democrático que gozamos y que nos hace depender de un sistema gestionado por los de siempre, las élites y el poder, que son los mismos de siempre -con alguna incorporación "engañosamente democrática".

España, que normalmente ha padecido desastrosos gestores, ha ido creciendo y manteniéndose a pesar de ellos, y está en un lugar puntero en el mundo.

España, un país donde los corruptos campan presuntamente a sus anchas (todos conocemos nombres de gentes que han prevaricado, prostituido instituciones, corruptos y corruptores, etc.) que ni devuelven lo obtenido con sus presuntas irregulares actuaciones, ni pagan penalmente lo que cualquier otro ciudadano que no sea miembro de esa élite hubiese purgado en la cárcel.

Presuntamente, tenemos quien atenta contra nuestra convivencia con su mal hacer (no respetar las leyes ni principio moral alguno) y sigue riéndose de las normas que nos hemos dado entre todos.

¿No podemos tener un sistema limpio?

¿Por qué hemos de padecer que nos gobiernan lo peorcito de cada casa?

Tan difícil es contar con unos representantes que no sean sectarios, incapaces, arribistas, oportunistas, rompedores de normas y convivencias?

¿No podemos tener unos representantes honestos, sin distinción de siglas, que nos ilusionen?

¿Tan difícil es eliminar tanta duplicidad política y administrativa?

¿Tan difícil es que los cuatro poderes sean realmente independientes y signifiquen contrapeso y control de los otros tres poderes?

¿Qué pasa con esta tremenda crisis, que estamos soportando, en la que el pueblo sufre y padece y sus representantes siguen y siguen...?

Mientras el pueblo padece personal y económicamente, nuestros representantes y sus partidos y sindicatos y asociaciones afines siguen subvencionados al 100% cuando menos. Sería bueno para la opinión pública conocer realmente lo que nos suponen.

Hay que exigir una modificación total del sistema en el que impere la ética, la moral, los principios y valores y en el que nuestros representantes sean los idóneos.

Echo de menos gentes como Adolfo Suárez, Felipe González, etc que aglutinaron en su derredor ilusión y convivencia.

Y sobran políticos, como muchos de los actuales, que olvidan que son representantes de todos y malgobiernan exclusivamente en beneficio de los suyos, perjudicando los intereses de la mayoría.

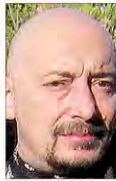
Tengamos estas circunstancias en cuenta y no dejemos que nos manejen con el control total de medios de comunicación, instituciones, y economía, y depurar los que carezcan de principios y valores a fin de que regulen nuestra convivencia de una manera honrada y honesta.

Y no he tocado el tema social -me parece muy bien la renta básica recientemente aprobada y para la que solicito que no se politice su aplicación por parte de los gestores y se aplique rigurosamente-; tampoco he tocado el que nos han "confinado" y nuestros representantes han aprovechado la situación para modificar economía, instituciones, incluso con cesiones inasumibles a ciertas comunidades autónomas que vituperan y denigran constantemente al Estado; y tampoco he tocado la muy exigua cultura de dichos representantes -he escuchado una conferencia de un ministro que es profesor universitario "confundiendo" la ley de la gravedad de Newton y su manzana con la ley de la relatividad de Einstein.

Lo dicho, hemos de apoyar al gobierno de manera proactiva y con la exigencia de que cuide y fortalezca al Estado y sus símbolos, que respete la Ley y la división de poderes, y que haga crecer el Estado del bienestar.

Y pido a la oposición que sea exigente en sus planteamientos pero positivamente y dejen de poner palos en las ruedas de los legítimos gobernantes dado que, si todos hubieran colaborado, tendríamos ahora un gobierno de coalición sin depender de otros intereses que los de España y sus ciudadanos.

Y por esta falta de talla, nos espera un futuro ciertamente tormentoso y lúgubre, en el que vamos en un barco totalmente a la deriva y sin un buen capitán al mando de la nave y unos marineros a los que falta talla, aparentemente.



JESÚS MIGUEL GONZÁLEZ LANÁQUERA

Instantáneas cotidianas de la crisis (VII)

Decían al principio de la crisis quienes se supone que entienden de estas cosas, que íbamos a salir de la pandemia más fuertes, más solidarios, más buena gente. Optimistas, ellos. Creo que lo siguen diciendo en voz baja, pero lo cierto es que todavía no hemos salido y, sin embargo, lo que cabe observar hasta la fecha en términos generales es que de momento nuestra sociedad se ha vuelto más débil, más insolidaria y mucho más perversa. La buena gente no lo es ahora mejor que antes, pero en cambio, los malos de toda la vida han conseguido demostrar que podían ser todavía peores -y lo que nos queda por ver-, permitásemos con todas las cautelas necesarias este ejercicio de maniqueísmo. Y de pesimismo.

Y no es ya solo el abominable encanallamiento del panorama político español que va quedando tras el paso letal del virus -un problema mayúsculo que habrá de sumarse a otros graves problemas sociales y económicos que se anuncian como una amenaza cercana-, sino sobre todo la constatación de la estupidez, la ignorancia, el egoísmo y la maldad de muchos, demasiados individuos que no han comprendido en ningún momento lo que estaba sucediendo y no comprenden todavía lo que sucede ni lo que está por suceder. Esas gentes que al principio de la crisis acaparaban todo el papel higiénico de los supermercados, desabastecían las estanterías de alimentos, inventaban o propagaban bulos, calumnias y todo tipo de despropósitos en las redes sociales, conminaban a sus vecinos profesionalmente más expuestos al contagio a buscarse otro domicilio mediante ominosos carteles colocados en portales y descansillos, esas gentes perversas que increpaban desde sus terrazas y balcones a quienes en los días más duros del confinamiento tenían que salir a la calle legalmente por causas de fuerza mayor ("policía de los balcones", han sido denominados con sarcasmo estos increpadores), esas gentes desaprensivas que haciendo caso omiso de recomendaciones primero, y de prohibiciones después, se subían a sus coches y se marchaban a sus segundas residencias en la playa o en la montaña, invocando su derecho a la libertad, pero ajenos e indiferentes al riesgo de extender el virus por otros territorios, como acabó sucediendo. Después vendrían las cacerolas y las banderas, golpeadas las primeras y ondeadas las segundas por esas mismas gentes, o parecidas, decididas desde su ignorancia y su maldad a interpretar la realidad de la pandemia desde el simplismo ideológico y patriótico, para acomodo exclusivo de sus intereses.

Si durante todo este tiempo de crisis sanitaria se han llegado a imponer en España casi un millón de multas por infracciones a las restricciones del estado de alarma, cuántas no habrán quedado impunes. Estos oscuros antecedentes, y los anteriormente mencionados, no invitan demasiado al optimismo. De la pandemia no va a surgir una sociedad mejor, ni más fuerte, ni más solidaria. Pero lo que sí está resurgiendo a marchas forzadas, como siempre que en tiempos recientes la humanidad ha sufrido la sacudida violenta de acontecimientos dramáticos de gran magnitud, es la amenaza del fascismo, o del neofascismo, si se prefiere, que no por recibir una nueva denominación modernizada resulta menos temible. Las noticias que llegan estos días desde Estados Unidos -sumido por enésima vez en disturbios raciales después de la muerte de un hombre de color a manos de la policía-, nos han traído también las últimas declaraciones de esa caricatura humana que tienen por presidente electo, quien está dispuesto a equiparar a grupos y asociaciones antifascistas con organizaciones terroristas. Nada sorprendente, tratándose de un genuino y ultramoderno neofascista como él, pero la paradoja reside precisamente en el hecho de que fue su país quien lideró la lucha y la victoria contra el fascismo el siglo pasado, y al otro lado del charco su homóloga alemana ya viene advirtiéndolo desde hace tiempo del peligro de este resurgir totalitario. En España, como el fascismo clásico nunca fue derrotado y sus herederos modernos toman ahora nuevo impulso con la oportunidad de la crisis, representan una amenaza mayor que la del propio virus. Cuando en un futuro más o menos lejano se escriba la historia de estos días de infamia en los que estamos inmersos, debería hacerse al descuido con letras borrosas y renglones torcidos, para que nadie tuviera la tentación de leerla. (Continuará).



EDUARDO BELLVER

Subvencionar la pobreza

Así lo dio a entender el secretario general de la Conferencia Episcopal Española (CEE), Luis Argüello, obispo auxiliar de Valladolid, al opinar sobre el nuevo ingreso mínimo vital en abril, contradiciendo lo dicho por el Papa, que se declaró partidario de la renta básica, para paliar el descalabro económico de muchas familias, provocado por el confinamiento y paralización laboral.

Como si fuera una renta suficiente para poder vivir sin trabajar, la están tratando los detractores que afirman que desincentivará la búsqueda de empleo por parte de los parados. Yo aquí entiendo que lo que quieren decir, realmente es, que a partir de que reciban el ingreso mínimo vital, los parados no estarán tan desesperados para aceptar condiciones de trabajo denigrante, los empleadores tendrán que ofrecer unos trabajos con remuneraciones dignas. Y eso para muchos empleadores es inaceptable que sean los trabajadores los que puedan elegir un trabajo u otro.

Hasta ahora las ayudas estatales estaban destinadas a grandes inversiones, que generaran empleo o a las demandas de grandes empresas para mantener a sus trabajadores, lo que no garantizaba la continuidad indefinida de sus actividades. Por ejemplo tenemos a Nissan que ha amenazado con cerrar sus puertas después de haber recibido en los últimos 15 años solo de la Generalitat Catalana 25 millones de € pero desde 2009 ha recibido ayudas del Estado y la Generalitat por valor de 179,7 millones.

Esto demuestra, que las subvenciones a la industria, no sirven para que la sociedad en general obtenga mejoras a largo plazo, simplemente mejora las rentabilidades de las empresas, pues habrá que probar que pasa si se protege a la población más necesitada, extirpando de raíz la pobreza extrema de nuestra sociedad, aunque no elimine la pobreza en sí, ya que los beneficiarios de estas ayudas no dejarán de ser pobres, pero ya no serán desesperados a los que puedan explotar por necesidad.

Que habrá casos de todos los colores, claro que sí, la picaresca es algo intrínseco en el ADN de los españoles y habrán aprovechados sin escrúpulos, que le darán vueltas y vueltas, hasta encontrar el modo de beneficiarse de una manera que no procedería, para esto ya se pondrán medidas cuando se detecten un número significativo.

Pero a pesar de lo muy pícaros y maquiavélicos que puedan llegar a ser no creo, que puedan cobrar ilegalmente 179 Millones como lo ha hecho Nissan con los compromisos de permanencia de actividad y ahora no lo cumple.

Ahora solo faltaría para satisfacer mi persona y a algunos más que se sentirían satisfechos si la administración embragara la fábrica con su equipamiento y maquinaria como devolución de las subvenciones cobradas por Nissan.

Es que los sueños sueños son.

Pero a que sería bonito?



JUAN LEGAZ PALOMARES

A mi admirado amigo Vicente Domenech

He leído con máxima atención la entrevista a mi admirado amigo Vicente Domenech en CANALI MARINA ALTA (23 mayo 2020). Me ha impactado bastante ver, cómo relata su amor a Xàbia.

Vicente nació en Alicante, pero a los 9 años llegó a Xàbia y le encantó cuando vio su mar y sus maravillas.

Cuenta que "Xàbia Maravillosa" es un proyecto que comparte con su otra gran maravilla, Joaquina, su esposa. Que a cambio nos regala el secreto de su obra: el gran pintor valenciano Sorolla, que le encandiló en su día la luminosidad. A Vicente le seducen los horizontes perfectos, rectos, sugerentes.

Describe con absoluta alegría, el cáncer, del que se libró afortunadamente, y que le cambió la perspectiva de la vida y, además, le ayudó a descubrir y disfrutar aún más de la sublime naturaleza. ¿Nos cambiará a nosotros el terrorífico coronavirus?

Recuerda con ojos iluminados de bondad, que después de recibir la noticia de "todo ha salido bien" de su esposa, así como la impagable sonrisa que le dedicó Joaquina, explica que le iluminó su corazón, mientras compartían lágrimas. En realidad, se considera una persona muy afortunada: por la vida, por su esposa y por Xàbia. Hace hincapié en todo lo que esto supone para él, y estoy de acuerdo con su afirmación: infravaloramos los pequeños detalles que se nos escapan a la mayoría de los humanos.

Tu curación con el apoyo dulce y cariñoso de tu esposa Joaquina me reafirma en esa frase que a mí me encanta: "una caricia también cura".

La alegría, la sonrisa y el placer están servidos. Con tu labor ingente mostrándonos diariamente las innumerables bellezas de Xàbia, en pro de fomentar los bienes culturales que deben ser el "alma mater" de nuestra existencia, y un legado que debemos estar dispuestos a dejar a las futuras generaciones para que los niños crezcan en el amor a la cultura y a la sabiduría. Así serán buenos ciudadanos. Ya lo dijo Pitágoras: "Educa a los niños y no será necesario castigar a los hombres".

Le fascina Xàbia, fotografiar escenarios y paisajes, preferentemente en su entorno natural, como el Montgó y su Bahía. Sus salidas de sol, sus noches y sus lunas, y subirlas a la red. Una belleza que le cautivó y le sigue embelesando. ¡Cómo derrocha amor por Xàbia Vicente!

En todo lo que he leído coincido contigo Vicente y, te estaré eternamente agradecido por tu atención y donación de preciosas fotografías que, amablemente me ofreciste para incluirlas en el libro que publiqué en el año 2017, con el título: "El libro de mi querida Xàbia". Sin duda, el amor a Xàbia nos une y nos satisface. Muchas gracias Vicente.

Y como casi siempre se habla de cualquier característica de las personas una vez que han fallecido, en esta ocasión he preferido hacerlo en vida y aportar desde estas sencillas líneas mi afecto y agradecimiento a tu persona.

Así que, mucho ánimo Vicente, Xàbia te necesita como fotógrafo y como amigo de la cultura. Un abrazo, aunque sea virtual.



MARÍA ROSA MEDEL

¿Cómo organizamos la conciliación?

No sé cómo nos las apañamos pero las mujeres siempre nos toca bailar con la más fea. En casi todos los temas que nos afectan en este momento especial, las mujeres son las que van a cargar con los problemas de la conciliación.

Los niños en casa por tiempo no indefinido pero si prolongado, todavía no sabemos cómo se inaugurará el curso próximo y de qué forma. Sea como sea la mujer llevará la carga principal.

Cuando los padres salgan a trabajar, y salgan los dos, que hacemos con los menores. Hasta ahora los abuelos han sido el soporte, pero ahora con la pandemia no parece lo más indicado, aunque nos consta que ya están siendo utilizados.

En el caso de que se pueda organizar el teletrabajo, doble o triple jornada laboral para la mujer, tendrá que añadir a su trabajo los estudios de sus hijos que estarán en casa modo online. Creo no equivocarme dado que el trabajo precario está en poder de las mujeres, en la mayoría de los casos, ¿Quién se va a sacrificar para el tema de los cuidados? Pues ya lo sabemos nosotras.

Tendremos que planteamos la "nueva normalidad", yo no lo entiendo mucho porque o es nueva es normal. Pero bueno el concepto queda bien. Bueno pues cuando empecemos a organizar la vida, que tendremos que hacerlo e incluir cambios, ¿han pensado las empresas los turnos de trabajo, las jornadas, y demás modos de realizar nuestro trabajo para poder conciliar? ¿va a trabajar el padre y la madre en distintos horarios, complementarios para poder hacerse cargo de los hijos?

Y no quiero terminar mi colaboración sin recordad al que quiera oír, que a pesar de la campaña terrible que hay contra el feminismo, parece que somos las culpables de todos los muertos, de toda la tragedia, por nuestra manifestación del 8M, nos siguen matando.

En estado de alarma se han amplificado las medidas para ayudar a las mujeres en peligro, pero los asesinatos siguen funcionando. La semana pasada ha habido dos asesinatos en nuestro país, 20 mujeres en lo que va de año.

No olvidemos que las mujeres están teniendo que convivir con sus maltratadores y aunque no siempre se convierten en asesinatos, las mujeres no pueden marcharse. Pero no creo que hayan cesado nunca los malos tratos que se están recibiendo en las propias casas.

Queremos recordar a todas estas mujeres en peligro de violencia, que denuncien, que el aparato del Estado está engrasado y reforzado para ayudarlas. Que no se queden calladas.

Estamos casi toda la sociedad para ayudarlas, es verdad que no podemos contar con los que niegan la violencia, pero les queremos dejar claro que somos más la ciudadanía que está dispuesta a ayudarlas a salir adelante, se puede...

¿QUÉ SE PUEDE HACER EN LA FASE 2?

Hostelería y restauración

Pueden reabrir los locales de **hostelería y restauración** siempre que no superen el 40% de su aforo. **En terrazas** se permiten reuniones de 10 personas máximo y limitándose al 50% el número de mesas. **Procurar el pago con tarjeta** u otros medios que no supongan contacto físico, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. La ocupación máxima de los aseos será de una persona.

Actividad física y franjas horarias

Las **personas de hasta 70 años** podrán realizar actividad física no profesional al aire libre dentro de su provincia y en cualquier franja horaria a **excepción** de la comprendida entre las **10.00 y las 12.00** horas y entre las **19.00 y las 20.00** horas, que queda reservada para los mayores de 70 años.

Uso de playas

En **grupos máximo de 15 personas**, salvo convivientes. Distribución espacial que garantice la distancia de seguridad de al menos dos metros entre los usuarios. Se podrá hacer uso de las duchas, aseos y vestuarios limitando la ocupación a una persona.

Movilidad y medidas de carácter social

- Se podrá circular por la provincia a la que se pertenezca a efectos del proceso de desescalada.
- **No se permite viajar a otras provincias diferentes a la que se reside**, salvo por causas ya contempladas anteriormente.
- Contacto social en **grupos reducidos de máximo 15 personas**, excepto convivientes.
- **Velatorios y entierros**: máximo de 15 personas en espacios cerrados y de 25 si es al aire libre o en la comitiva para la despedida de la persona fallecida.
- Asistencia a lugares de culto, máximo 50% de aforo.
- **Ceremonias nupciales y otras celebraciones religiosas**: máximo 50% de su aforo y sin superar las 100 personas en espacios al aire libre o las 50 personas en espacios cerrados.

Otras actividades

- Abren con limitación de aforo:
- **Bibliotecas, salas de exposiciones, monumentos y equipamientos culturales, cines, teatros, auditorios y espacios similares.**
- Turismo activo y de naturaleza en grupos limitados de 20 personas máximo.
- Hoteles y alojamientos turísticos pueden abrir las zonas comunes.

Centros y parques comerciales

- Reabren los establecimientos de los **centros comerciales** limitando su aforo al 40%.
- Las **zonas comunes** deben ser utilizadas por los clientes solo para el tránsito entre establecimientos comerciales y su aforo queda limitado al 30%.
- Se permite estar en locales de **hostelería y restauración**, con las condiciones aplicadas para la Fase 2.
- Las **áreas recreativas** permanecerán cerradas.

Actividades con cita previa

- **Las piscinas recreativas**: aforo máximo del 30%, garantizando la distancia de seguridad y con horarios por turnos. No se podrán usar las duchas de vestuarios ni fuentes de agua.
- **Las instalaciones deportivas cubiertas**: se organizarán por turnos horarios y con un límite del 30% de aforo. Se podrán utilizar los vestuarios.
- **Se podrán visitar**: Viviendas tuteladas, centros residenciales de personas con discapacidad y centros residenciales de personas mayores. En este último caso, preferentemente en supuestos excepcionales.
- **Se permite**: La realización de congresos, encuentros, reuniones de negocio y conferencias, sin superar los 50 asistentes y manteniendo la distancia de seguridad.
- Residencias, edificios, centros e instalaciones, reabren para personal científico, técnico e investigador.

A taula... de prop i de temporada

Juny

UNA VERDURA: la carabasseta

La carabasseta vol temperatures temperades tirant a altes. A l'estiu canviem els hàbits alimentaris, busquem plats frescs i lleugers, que ens permeten hidratar-nos bé i combatre la calor. Un bon aliat nostre a la cuina serà la carabasseta, crua, fregida, a la planxa, en cremes, truites, mulladors o pastissos salats. La podem menjar amb la pell (on resideixen la major part del seus nutrients) o sense ella, farcida, en tires com si foren tallarins, en carpaccio, humus o patés. I si li volem traure més utilitat, podem aplicar-la en cru i a rodanxes -com el cogombre- per a millorar les bosses dels ulls.



Cosina de la carabassa i de la mateixa família que els melons o el cogombre, sembla que és originària d'Amèrica. Mèxic conserva en el seu receptari tradicional receptes que inclouen la flor de carabasseta com ingredient. La mengem farcida o fregida, però també en plats tan popularitzats com els tamales o la quesadilla. També a Itàlia hi ha costum de menjar-la, fregida, al forn o bé en pizzes i pasta.

Procedent d'una planta que repti arran de terra, la carabasseta conté bona quantitat d'aigua i poques calories. Cal tenir en compte el seu contingut en vitamina C, àcid fòlic i fibra. Entre les seues propietats, destacaríem que afavoreix l'eliminació de toxines i la digestió, contrareasta l'excés d'àcid úric i és recomanable per a la salut dels ulls.

La blanca és més suau que la verda, té més gust i més personalitat. Hi ha qui la troba un producte avorrit a la cuina; potser no ha descobert tot el que es pot fer amb ella. Li recomanem que, a banda de les tradicionals, s'atrevisca amb alguna de les moltes receptes on es pot fer servir. I si vol donar-li més alegria, pot utilitzar curry, cúrcuma o herbes aromàtiques com la menta o la alfàbega per fer els seus plats més divertits.

L'ús de la carabasseta està molt estès en la cuina marroquina. També en la cuina vegana, cada vegada més de moda i amb més adeptes.

UNA FRUITA: la bacora



S'acosta Sant Joan. Arriba el temps de les bacoques. Com les figues, són una fruita molt mediterrània i molt nostra. En tenim referència en l'antic Egipte i en la Grècia clàssica. Però també en la Bíblia. Han estat associades a la prosperitat, el benestar i la seguretat i són, com altres fruites de les quals hem parlat, signe que ja estem a l'estiu. Però, sabeu que ni figues ni bacoques són una fruita? En realitat són el que es diu flors invertides, és a dir, dins d'elles creix una flor. Per ser exactes, dins de cadascuna creixen diverses flors.

Es curiós, eh? Si no sabeu quina diferència hi ha entre figues i bacoques, encara teniu més coses per aprendre. Les dos provenen del mateix arbre, la figuera. Ara bé, no totes les figueres fan figues i bacoques. Només aquelles que tenen dos fructificacions. La primera quan s'acaba l'estiu, cap al mes de setembre. Però... si les bacoques venen abans!, direu. No, les bacoques venen després. Ocorre que les figues tardanes, a les quals els agafa el canvi de temperatura i l'arribada del fred, es queden hivernant fins l'arribada de la primavera i el bon temps; així, la bacora (breva en castellà) és una figa tardana que arriba al màxim esplendor en els mesos de juny i juliol.

Distingim les figues de les bacoques per la temporada i també pel color, la textura, la grandària i l'olor. Quan ha maurat, la bacora és morada per fora i d'un roig intens per dins. És més gran, carnosa i ferma, té la pell més fina, és poc lletosa i menys aromàtica. Es conserva bé a la nevera només dos dies, mentre que la

figa pot aguantar alguns dies més.

Les bacoques són normalment més apreciades perquè arriben més prompte, són menys dolces i se'n fan poques (recordem, no totes les figueres fan bacoques). Però les propietats nutricionals són les mateixes: riques en fibra, hidrats de carboni, vitamines A i C i minerals com el magnesi, el potassi, el fòsfor o el calci, el que les fa recomanables per a l'estrenyiment, la hipertensió o les enramades. El seu valor calòric és similar al de les cireres.

Fruites de secà, com millor estan les bacoques és al natural. És costum entre els valencians menjar-les, acabades de collir, amb una llesea de pa untada amb un bon oli d'oliva; ara bé, en lloc d'aigua, que ens podria fer mal a la panxa, millor acompanyar-les amb un poc de vi. Es fan servir habitualment per preparar melmelades, pastissos, salses que acompanyaran la carn, ensalades, entrants... fins i tot com a substitut del codonyat amb el formatge.

Vos deixem algunes curiositats més sobre les bacoques.

* És tradició menjar bacoques fresques acompanyant la coca de tonyina durant la plantà de les fogueres d'Alcant.

* Elx és ciutat productora de moltes de les bacoques que trobem al mercat.

* En alguns llocs del territori valencià, la bacora es coneix com "figaflor".

* Tenim una dita ben coneguda que fa referència al temps de les bacoques. Cal recordar-la? "Per Sant Joan, bacoques; verdes o madures, bacoques segures".



UN PEIX: la cavalla

El garum, la salsa més popular entre els romans, era el resultat de la fermentació de peixos blaus, especialment la cavalla. Els seus vaixells solcaren el Mediterrani carregats d'unes amfores llarguirudes fabricades per al transport d'un ungüent considerat també afrodisiac i curatiu. A hores d'ara, la cavalla (*Scomber scombrus*) continua solcant la nostra mar en grans grups. A l'hivern prefereix guarnir-se en les profunditats i conforme s'acosta el bon temps torna a les aigües més superficials. Es reproduïx en primavera i es reconeix fàcilment pel blau obscur de la seua pell lluenta i llistada, amb manxes verdoses i panxa blanca. La població murciana d'Escombreras, a Cartagena, li deu el seu nom.

El president de la Cofradia de Pescadors de Dénia ens recorda que també es pesca a l'Atlàntic i que s'alimenta de plàncton, ous de peixos i crustacis menuts. Les femelles poden posar entre dos-cents mil i quatre-cents mil ous que fan eclosió en pocs dies. És a més, remarca, un peix fàcil de netejar.

Com tots els peixos blaus, té un gran contingut de grasses insaturades i és una de les principals fonts d'Omega 3. A banda de disminuir el risc de malalties cardiovasculars, la presència de vitamines B12 i A, D i E la fa recomanable per pal·liar la baixada de defenses i la pell debilitada després del confinament.

Deliciosa també en conserva, diuen que millora l'estat d'ànim. No sabem si és cert però, possiblement si que ho aconseguisca en el cas dels qui participen en el *Entierro de la cavalla* (una trobada gastronòmica que se celebra a finals



d'agost a Cadis, des de fa ja més de 30 anys, i on es cuinen vora 400 quilos de cavalla) o en el Caballa Rock, el festival que celebra també des de fa uns anys la ciutat de Ceuta. Enguany han sigut suspesos, així que haurem de millorar l'ànim posant la cavalla a taula.



FEM UN TAST Escabetx de cavalla

(Per Juan Antonio Sepulcre)

El president del Pòsit de Dénia, de família pescadora, ens ha preparat un escabetx de cavalla per encetar el mes de juny. Juan Antonio Sepulcre diu d'ella que és un peix versàtil en la cuina, agradable a la vista i fàcil de netejar. La recomana fregida, a la planxa o per acompanyar *calderos* d'arròs a banda i llandetes, "on mai deu faltar".

Ha escollit esta recepta per la seua senzillesa i pel seu alt rendiment en la cuina, donat que "amb una font tindrem cavalla per menjar durant alguns dies". "A casa sempre vam tindre una font amb cavalla i sardina en escabetx per als esmorzars i els berenars", comenta. L'elaboració de l'escabetx és la mateixa per a qualsevol peix blau. Quan en fa, utilitza principalment cavalla i sardina.

Tot i que es pot menjar en qualsevol moment, durant la primera part de l'any és quan la cavalla està "més bona i més grosseta". Molt popular en tot el Mediterrani, hi ha qui la troba vulgar, seca i poc fina. "Tot el peix blau normalment

para un poc sec", explica, "la cavalla és menys seca que la tonyina però més que la sardina, que té més grasseta". Precisa que en escabetx "no es nota" i que confitada, com la va provar una vegada, "és un peix extraordinari". Ens recomana tastar-la així, oberta pel mig, llevant-li la punxa i cuita amb oli a una determinada temperatura.

Sepulcre lamenta que molta gent no estime el que tenim i es conforme a menjar peixos més comercials, amb més presència en els supermercats i en les cartes d'alguns restaurants i moltes vegades provinents de piscifactories. Ara bé, reconeix que a certs llocs com Andalusia continua tenint bona eixida el peix que s'agafa en la zona, com ara la cavalla, i que també ací, afortunadament, molts restauradors segueixen oferint el que agafen les nostres barques.

Amb la recepta que ens dona ens demostra que les coses senzilles poden ser igual de bones que les complicades. "Només cal trobar l'equilibri", afegeix.

Ingredients:

(per fer 4 cavalles)

- 4 cavalles
- 6 dents d'all
- 3 gots d'aigua
- 1 got i 1/2 de vinagre de vi negre
- unes boletes de pebre negre (una culleradeta de cafè)
- 5 fulletes de llorer
- 1 cullerada sopera de pebre roig
- oli per a fregir
- farina per arrebossar
- sal



Elaboració:

Fregim les cavalles prèviament assaonades i arrebossades en farina. Les reservem. Amb part de l'oli que hem utilitzat, sofregim els alls sencers i amb la pell. Quan estiguen daurats, afegim les fulles de llorer, les boletes de pebre negre i el pebre roig. Pegar un parell de voltetes, i afegir l'aigua i el vinagre de vi negre (la proporció és de dos parts d'aigua i una de vinagre). Ho deixem coure uns minuts perquè mescle bé i ho retirem del foc. Encara calent, ho aboquem en el recipient on hem deixat la cavalla. El peix ha de quedar ben cobert. Si ho deixem d'un dia per l'altre, estarà encara més bo.



De l'allioli

Com tants altres plats de la nostra cuina, l'allioli dona molt que parlar. Un plat tan simple i senzill, té tants detractors com entesos. El nom deixa clar quins són els ingredients bàsics: l'all i l'oli. Que ha d'incorporar sal, ningú ho posa en dubte. Ara bé, tot el demés... Trobarem defensors acèrrims de la triada d'ingredients esmentada: all, oli i sal (és a dir, l'allioli dels puristes). Alçaran la veu aquells qui els apanya incorporar unes gotetes de llima. Fins i tot els que tiren mà d'un polsim de vinagre. Parlaran també els que empen l'ou per assegurar l'èxit de la mampresa i evitar que l'allioli es talle. I com no, els

que substitueixen el morter i la maça per la batedora o per la Thermomix.

Siga com siga, hem de tindre clar que l'allioli és una salsa estesa per tot el Mediterrani i que potser ja fos utilitzada en temps de grecs i de romans. Amb variacions, ha arribat fins i tot a Nova Zelanda i a Amèrica del Sud i Central. Això sí, adaptant-la a les costums gastronòmiques de cada lloc i introduint també algunes variacions en el nom.

És una salsa per acompanyar aliments i que també s'utilitza al final de la cocció per a lligar alguns plats. Untada en pa és una delícia i per acompanyar arrossos i fideus també, tot i que hi ha qui diu que l'únic que fa és disfressar el gust del menjar. Així és com més ens agrada als

valencians, però usos en té molts (amb bacallar, amb caragols, amb carn, amb creïlles...). En el llibre *El que hem menjat*, Josep Pla deia que "l'ingredient més típic i més característic de la cuina de l'all és l'allioli". Donada la seua semblança amb la maionesa, afirma que aquesta última "no és més que l'allioli idealitzat i distingit -sense gust d'all, per resumir-". Localitzar el seu origen en un lloc concret del Mediterrani, afegeix, "és una pretensió irrealitzable, impossible" (...) "és un comú denominador de la cuina d'aquest mar, sobre el qual es projecten, de prop o de lluny, tantes meravelloses oliveres" (...) "l'allioli és de tots els espais mediterranis".

En el capítol del llibre que dedica a

l'allioli, Pla adverteix que "ha de quedar, per a ésser de llei, molt espès". Ja quasi al final fa una descripció detallada: "és una salsa que excita la imaginació, el gust de la hipèrbole, els prodigis de la ficció, els encants -encara que només siguin momentanis- de la seguretat, els plaers -purament somniats- del viure, que manté les obsessions agradables i els oblitats difícils d'oblidar, que fomenta la generositat irresponsable, que torna cinic i angèlic, egoista i pròdig, prudent i comediant, que fa alçar la cama o us transmuta en ciment armat. És una salsa que us varia l'essència -suposant que l'essència humana sigui invariable- terriblement insospitada, de conseqüències inimaginables poètica, grollera i vulgar". Jutgen vostès.

Sembraràs quan voldràs, però pel juny regaràs / Per Sant Pere, un pas enrere / Juny brillant, any abundant / Al juny, el fred s'esmuny

DETECO
www.deteco.es

ZODIAC
REDESCUBRE TU PISCINA

Desde 590 €

DÉNIA
Oficinas y Almacén
Pol. Industrial San Carlos, 9
Tel. 96 643 24 31
deteco@deteco.es

Carlos Rodríguez

GENERALITAT VALENCIANA

UNIÓN EUROPEA

Vinos Alicante DOP
presenta:

**VINO PARA
LLEGAR
MUY LEJOS**

Descubre su historia en
www.vinoparallegarmuylejos.com

Quique Dacosta

vinos
alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Concurso Fotográfico de Lactancia Materna

Las dos fotografías que envía Borja González López, de Elda, al Concurso Fotográfico de Lactancia Materna de la Marina Alta muestran el antes y el después de un tiempo, el de pandemia de COVID-19, que ha supuesto un cambio de vida para todos en algún aspecto. Las acompaña con dos textos.

En la primera escribe: "ese día Nicolás estaba malito (tos y mocos) y por eso, no había ido a la escuela y tenía muchas más "ganas de teta" de lo habitual. Por eso, el papá de Nicolás, lo llevó al Centro de Salud donde trabajaba su mami, Marta, para que se sintiera mejor. ¡Le sentó tan bien, que se quedó dormido un buen rato!

El texto que acompaña la segunda fotografía lo encabeza con "la lactancia en los tiempos del COVID-19". Dice así: quizás esta foto no sea de "lactancia" entendida como el momento en el que una madre amamanta a un niño/a. Tampoco está tomada en un lugar público, ni en el trabajo. Pero esta foto captura el momento en el que una madre (médico de Urgencias de profesión) se resiste a abandonar la lactancia materna a pesar de haber tomado la dura decisión de separarse de su hijo de 12 meses recién cumplidos. Al no poder llevar a su hijo a la guardería durante el confinamiento, la abuela del pequeño (mayor de 60 años y con factores de riesgo), era ahora su cuidadora principal. La escasez de equipos de protección adecuados y el elevado riesgo de contagio que esto supone, la hicieron decidir que



lo mejor que podían hacer tanto ella como su marido (médico también) para proteger a su familia, era mantenerse alejados hasta



que la pesadilla acabase. Sin embargo, la distancia no iba a ser un impedimento para mantener la lactancia materna y cada día,

varias veces, se extraía leche para mantener la producción y poder continuar así con la lactancia cuando todo acabase".



El nom i la cosa/ANTONI PRATS

Histèria als carrers

El remei del confinament domèstic que venim sofrint sense un termini definit, vagament aleatori, està propiciant comportaments i escenes d'allò més increïbles. Per un costat, hi ha, com en la qüestió del canvi climàtic, els negacionistes: hem vist governants de primera línia que s'han oposat a prendre mesures radicals

adduint meres especulacions sanitàries de barra de bar, històriques inclús. O bé els tòpics populistes més lamentables.

Altres, han encarat la pandèmia adduint un orgull patriòtic totpoderós i guerrer, amb la bandera nacional per davant, sacralitzant-la com si d'un tòtem tribal es tractara. I certament en altres èpoques es recorria a les "rogatives", súplices de caràcter penitencial que es feien en temps de pesta o de sequera amb processons d'imatges devotes. Sant Roc, originari de Montpeller (s. XIV), era el sant protector en aquestes ocasions; ho testimonia la presència des d'antic d'algun carrer dedicat als pobles del vessant mediterrani. Al vell centre del meu poble, es podia vore-ignora si ara també- al carrer corresponent en una de les façanes la imatge del sant protegida per una fornícula. En altres llocs era -o és encara- un petit mural de ceràmica, potser acompanyat de la inscripció amb l'antiga pregària litúrgica: "Rocunoster, de pestelibera nos".

A uns i a altres els ha passat com en la vida privada a tothom quan se li ve al damunt una catàstrofe la realitat de la qual es nega a acceptar. Sobretot si no ens havem preocupat de tindre a l'abast mecanismes pràctics de defensa. Almenys, comptar amb una bona economia sanejada. En qualsevol dels casos possibles, és llavors el moment de cercar un remei amb urgència, encara que siga fugint del mal. En d'aquests altres, la solució "realista" hauria pogut ser, com és el nostre, el d'evitar el contagi "confinant-se" o bé fugint dels nuclis de població. ¿Recordeu la colla dels deu narradors florentins del Decameró...? Fou durant la pesta bubònica del s. XIV, la mateixa pandèmia que li costà la vida al sant de Montpeller per voler assistir els empestats. Si són certes algunes de les llegendes que l'envolten, és clar.

Quan perdura l'angoixa que comporta qualsevol catàstrofe, les explosions histèriques i els deliris paranoics prosperen fàcilment. Les masses se senten doblement atacades: per una malaltia que pot ser mortal i que a més obliga a viure més o menys confinats, i per la pobresa dels que perden el jornal en no poder acudir al treball amb les mesures sanitàries imposades pels governs. Uns governs, a més a més, amb una economia liberal sense pal·liatius, és a dir, sense recursos suficients per assumir subsidis laborals. I en la majoria de països, amb uns serveis socials molt precaris.

En aquestes conjuncions tan complexes i frustrants, l'excitació dels ànims populars, dels de baix, destarota els poderosos, que s'afanyen a tirar balons fora. És el moment de voler fer creure conspiracions d'allò més pintoresques i contradictòries. A Madrid, màxim bastió del poder espanyol -i de l'ibex 35-, se n'han vist reflectides al carrer de ben grosses. Mentre els uns, als barris populars, dels dels balcons cridaven les seues demandes i animaven els que es cuiden de les víctimes de l'epidèmia, els altres, al barri dels més rics, desobeïent en ple carrer el confinament sanitari de rigor i onejant la sagrada bandera, cridaven "Llibertat" -sí, els rics mai no en tenen prou per ells- i contra el govern actual, que segons manifestaven, menteix amb això de l'epidèmia, i no busca altra cosa que ensorrar el país. I s'ho creuen.



JOAN JOSEP CARDONA

En ple reglot

La normalitat perduda, entenent-la com la viscuda fa quatre mesos enrere, apareix ara amb lentitud i també amb por. Ens sembla com una convalscentia en cal anar amb closes i amb una alimentació lleugera. Eixa és la sensació que em dona en veure les abans poblades taules dels esmorzars amb persones que ara intenten recuperar vells costums. Llevat de pocs tertulians, dels considerats segment de població de risc, la majoria és personal jove. El seu comportament és cautelós. És la recuperació del tradicional sentiment i molt nostre, de practicar la sociabilitat. No podem ocultar que som fills de trobada i es fa més evident quan eixa sensació la viu en casa pròpia. Fora de l'ambient familiar no s'ha compartit fa mesos una xerrada amb el veïnat. S'imposa un aïllament que en major o menor grau tots l'hem portat de la millor forma possible. Tot fa semblar que ja forma part d'un futur ja immediat que ens ha fet veure coses noves.

La primera té a veure amb la gent de casa en edat escolar. Quan recentment s'ha aixecat la mà, i han pogut sortir del seu domicili habitual, han portat rere d'ells l'ordinador individual. Des de la neta major, que ara té dotze anys, fins el més menut, que en té tres, segueixen les classes del col·legi a distància. Per a ells el domini de l'ordinador és cosa feta. L'han vist sempre a casa i el seu col·legi ha imposat el seu ús quasi des de primària. Sé que aquest model d'educació ha vingut per a quedar-se i són molts els ajuntaments que han hagut d'adquirir ordinador per a molts xiquets fills d'economia precària.

La segona té també a veure amb els altres familiars adults. Professores, periodistes i jutges de casa nostra donen classe, fan entrevistes i cursen sentències utilitzant des de casa els útils informàtics. L'abans necessària presència al lloc de treball ha quedat reduïda al mínim. I així seguiran fins que les autoritats determinen el fi del confinament. Aquesta circumstància que diuen es temporal no crec que tinga un final immediat. Som davant una revolució que sospitavem, però que també esperàvem no fos tan ràpida. El sorprenent de la situació és que l'adaptació ha estat immediata i seran moltes persones les que decideixen continuar així. Però així com diuen que el treball des de casa deixarà molt espai lliure per a fer activitats lúdiques o culturals no el veig així. O percepció per com el porten els meus. Els he vist als majors ocupar en el seu treball més de les vuit hores habituals. I als menuts prosseguir la jornada escolar amb les reunions virtuals amb amigues i amics. És un fenomen que es resisteix a desaparèixer. La virtualitat pura i dura.

Suposant que això que jo penso o pensen altres confirme que l'ajuntament del meu poble s'ha interessat perquè els benissers tornem a fer vida social visitant comerços i bars i reactivem l'economia local. Pel que veig la mesura té èxit en la gent jove i de mitjana edat. Els majors ho portem malament. El passat dilluns en la compra d'unes sabates una dona major es queixava. Es provava el calcer amb els peus embotits dins d'un plàstic, li havien de desinfectar el model que rebutjava i una vegada satisfeta, i anar a pagar, no recordava la clau de la tarja bancària. Quasi plorant va enyorar el temps on li comprava les espadanyes al tio Cayetano Bernabeu, dit el Cartero, fill d'Albatera i que feia espadanyes i botes de lona a la mida del consumidor. I, com dia Cotxempalla "perra en mà, got amb vi". Era com vivíem en la solidesa. Tan sols falta que el vocable "virtual" s'humanitze. Serà convenient.

BALEARIA

Ibiza y Formentera lucirán como nunca

#MeVoySeguro

FAST FERRY
DESDE DÉNIA
A SOLO 2.30h

60 Desde
€

por persona y trayecto

Y navega hacia ellas **totalmente seguro**

[balearia.com](https://www.balearia.com)

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

En ruta

Per l'Alt Vinalopó

Salinas-Sax-Colònia de Santa Eulàlia

La proposta que ens fa Ferran Martínez pot ser d'un dia o, si es vol fer més tranquil·lament, fer nit en qualsevol allotjament de la zona i allargar-la. Però si s'ix matinet des de Dènia, per exemple, es pot fer en una jornada doncs estem parlant d'una hora i trenta minuts amb cotxe.

Podríem començar pel poble de Salines (Salinas n'és el nom oficial); visitar l'antiga llacuna i el que queda de l'activitat salinera, les ruïnes del poble primitiu i, després, anar a esmorzar al poble actual i visitar-lo.

Continuariem per Saix (oficialment Sax) on és imprescindible visitar el castell o, almenys, acostar-se a ell i veure'l des de totes les perspectives possible. Parada per a dinar.

I després de dinar, visitar la Colònia.



“Junt amb els de Biar i Villena, el castell de Sax és una de les tres grans fortaleses de la comarca”



Hem d'anar-hi per l'autopista AP 7 i, en arribar a Alacant, agafar l'autovia de Madrid fins l'eixida 196 que ens durà primer a Saix i, per la CV-830, a les Salines, primer lloc en visitar.

El municipi de Salinas (l'Alt Vinalopó) és una població d'uns 1.500 habitants situada al nord de la llacuna que li dona nom. Fins al 1950 s'extreien encara grans quantitats de sal de la llacuna.

El nucli de població actual de Salinas data del segle XVIII. El 30 d'octubre de 1751 es van produir unes importants precipitacions a tota la comarca de l'Alt Vinalopó que provocaren una pujada del nivell d'aigua de la **Laguna de Salinas**. El resultat va ser catastròfic, i es va haver d'edificar una nova població, la qual es va situar a un kilòmetre, aproximadament, en un punt més elevat respecte al lloc inundat. Cinc anys després ja hi havia una vintena de cases al voltant d'una plaça central i l'església. El Botànic Cavanilles va visitar el poble en la dècada de 1790, i es refereix a l'antic assentament com ja en ruïnes. L'obra de Pascual Madoz *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, unes dècades més tard, parla d'una torre en un extrem de la llacuna, en relatiu bon estat, la qual estava a l'antic poble.

Per accedir a este lloc, hem de buscar, des de Salinas, el camí que duu cap a "Lugar Viejo". Allí veurem algunes restes de paretons i una estructura quadrangular que correspon a l'antiga església parroquial de San Antonio Abad.

Tomarem després per Saix on podrem visitar, sobretot, el castell que data del segle XIV. Junt amb els de Biar i Villena, és una de les tres grans fortaleses de la comarca.

Ens convé entrar de nou a l'autovia i anar, direcció Madrid, fins la sortida 191 d'on s'agafa la carretera que va a la colònia.

La colònia agrícola de Santa Eulàlia, situada als municipis de Saix i Villena, té el seu origen en la Llei de Colònies Agrícoles de 1868, promoguda per a posar en producció àmplies zones no conreades, de la mà de la iniciativa privada i amb importants incentius fiscals. Així, es van construir nous assentaments rurals, i des d'ells es van introduir nous cultius o la transformació de terres de secà a regadiu. En l'assentament trobem un conjunt format per l'església, dues places, les fàbriques d'alcohol i farina, una tenda, el Teatre Cervantes, d'estil modernista, així com les cases dels colons i l'abaixador del tren de la línia Madrid-Alacant.

Accedir és molt senzill. Des de l'autovia Madrid a Alacant, entre Sax i Villena. Hem d'estar pendents del cartell.

El lloc ha estat popularitzat per la sèrie emesa per Canal 9 durant anys i fa poc per A Punt **L'Alqueria Blanca**.

Justet a 1 km d'allí, en sentit contrari a l'autovia, es troba la **Casa Rural i Restaurant El Saladar** on es menja de meravella i a un bon preu.



Colònia de Santa Eulàlia.



Església de Sant Antoni Abad (Salinas).

Llocs a visitar:

SALINAS:

- *Església Parroquial de Sant Antoni Abad (s. XVIII).
- *Ermita nova de Sant Isidre (finals s. XX).
- *Llacuna de Salinas (quasi no queda aigua).

SAIX (oficialment SAX):

- *Castell (s. XIV).
- *Església de l'Assumpció.

COLÒNIA DE STA. EULÀLIA:

- *S'ha de fer un recorregut per tota la Colònia sense cap tipus de pressa.

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Escodrinyem
la MarinaDe la mar a la muntanya: la ruta
de les ermites de Benissa

Roba còmoda, calçat adequat, protecció al cap, beguda i menjar per a no perdre les forces i moltes ganes de caminar. Us proposem conèixer el terme de Benissa de la mà d'Antoni Bertomeu. Serà un complet i detallat recorregut en dues etapes, camí de la costa i cap a l'interior, a través de la coneguda com la Ruta de les Ermites. Una manera de gaudir del cap de setmana en família, amb els amics o, perquè no, en solitud. Cal fer nit en la Fonda Maria o en alguna de les dues cases rurals que hi ha al centre històric. Comencem i de segur que no es perdreu. Iniciem viatge.

DIA 1
CAMÍ A LA COSTA

Eixim des del conegut Bar Frau, on podem deixar els nostres vehicles, i tenim un recorregut per davant d'unes 4 hores i 30 minuts. Des d'allí pujarem cap a Benissa per a agafar el primer camí cap a l'esquerra, vorejant per darrere la fàbrica de Muebles Martínez. Arribarem al safareig del Pou d'Avall, un dels antics del poble. Seguint aquest camí, sense desviar-nos, arribem a l'**Ermita de Santa Anna**. Just davant, si tenim curiositat, a no més de 20 metres, podrem visitar el safareig de Santa Anna.

Tornem a l'ermita i just darrere trobarem un caminet que ens portarà a un xicotet pont de fusta. Cal creuar-lo i arribarem a una pineda. La passem i, deixant el barranc a la dreta, ens portarà al Camí del Quisi. Ja sobre asfalt, el seguirem fins a passar per davall del pont del ferrocarril. El camí cap avall, quasi paral·lel al barranc, ens portarà cap amunt i pujarem una costera. Abans, però, a mà dreta, ens trobem amb el **molí del Quisi**, recentment restaurat per l'Ajuntament.

Tornem al camí i, sense desviar-nos, ni a dreta ni a esquerra, arribem a la carretera de l'Avinguda de Pedramala; a uns 50 metres veurem un camí cap a la dreta que ens portarà directes a l'**Ermita de Pedramala**. Allí hi ha una magnífica vista panoràmica, on s'albira perfectament la divisió dels termes municipals costaners de Teulada, Benissa i Calp. Pel costat de l'ermita, mirant-la a mà dreta, hi ha una xicoteta senda que ens porta a la carretera de la Fustera. Una vegada arribem a ella, creuant-la, caminant una mica cap a la mar, aconseguirem un camí que ens portarà a l'altra ermita del nostre recorregut, l'**Ermita de la Fustera**.

Després cal tornar pel camí direcció a Benissa. En una part del camí hi ha una bifurcació a la dreta, l'agafem i arribarem fins a la plaça del **Ermita de Benimarroco**. Aquest és el recorregut més complicat donada la quantitat de caminets que ens trobarem. Però sempre que tinguem clar que volem anar cap a l'esquerra i no cap a la mar, aconseguirem el camí adequat que ens porta directament a la plaça on es troba la nostra ermita.

Tornarem a Benissa per un altre lloc més ràpid. Agafem la carretera direcció a Benissa. En la primera rotonda, on hi ha una casa a mà esquerra, en la seua part lateral hi ha un camí cap amunt, l'agafem i ens porta a la carretera de la Fustera. Caminem per ella uns 100 metres i trobem un camí a mà esquerra que va cap avall, direcció via del tren. L'agafem i arribarem a la **font de Paratella**, per a després continuar i eixir novament a la carretera. Cal creuar-la i estarem a dalt del túnel del tren. I agafarem una senda que creua el túnel i ens porta a un antic

molí d'aigua, eixint al camí del Tros Vell. Des d'allí agafarem direcció a Benissa, deixant l'estació del tren a la nostra dreta. En arribar a la carretera de l'estació, la creuem i agafem el següent camí a mà dreta que ens portarà a la **plaça del Pouet de Berdica**. Des d'allí agafarem camí cap a Benissa.

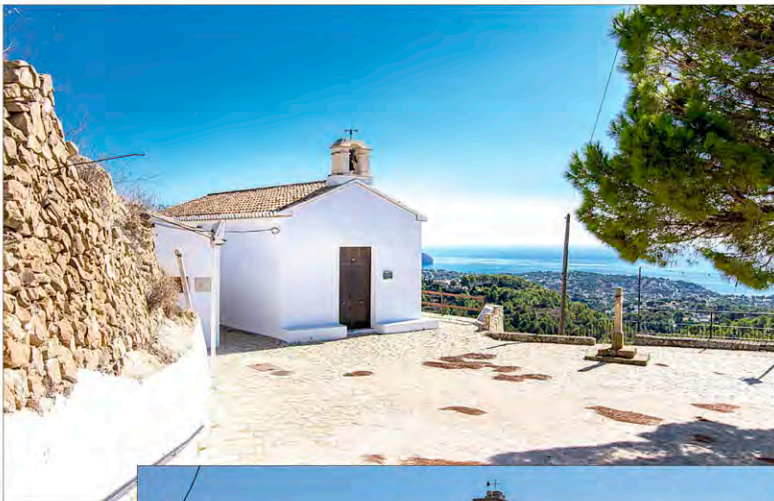
DIA 2
CAMÍ A L'INTERIOR

Ens situem en la plaça que hi ha enfront del **Convent dels Pares Franciscans**. Eixint de la plaça anem cap a l'esquerra, al carrer Escoto, i ens dirigim cap a la muntanya. Arribem a l'Escola Infantil i baixem la costera que hi ha a mà dreta, coneguda com a camí l'assegador vell de Xaló. Tot seguit creuem per davall del desviament de la carretera nacional i per davall de l'autopista. Després d'uns 50 metres abandonem aquest camí a mà esquerra i deixem el Club Hípic de Benissa a la dreta. Agafem, aleshores, el Camí de l'Aigüera.

Quan arribem a la carretera Benissa - Xaló, la creuem i seguim pel camí. A uns 200 metres està el Camí del Racó de Carabou, a mà dreta, l'agafem i arribarem a un encruentament, on cal seguir per la dreta. Per aquest camí veurem la muntanya de La Solana, amb un paisatge de camps d'ametlers i els típics riurals. Al final del camí arribem a una casa i a mà dreta veurem una xicoteta senda al costat d'una tanca. Cal agafar-la perquè ens porta a una senda, per la part baixa de la muntanya. A mà esquerra contemplem el **Penyal d'Ifac**, la **Serra d'Oltà** i, al davant, la **Serra de Bèrnia**.

Després de caminar uns 700 metres arribem a una bassa i seguim cap amunt pel camí forestal. Dos quilòmetres després d'aquesta senda de formigó, a mà dreta, ens trobarem una pedra gran i una escala feta de pedres. Si l'agafem ens portaria al cim de la Solana però aquest no és el nostre objectiu. Continuem caminant i arribem a una bassa d'aigua i un mirador amb uns bancs, on podem descansar per a contemplar el paisatge. El camí segueix cap amunt i després d'un parell de corbes molt tancades arribem a veure una casa. A uns 50 metres abans d'arribar a aquesta, a mà esquerra, veurem una senda que ens porta per damunt de la muntanya. Hem d'anar pel cim de la muntanya, seguint la senda. Al cap de dos quilòmetres arribem al Bar Pinos. Travessem la carretera i agafem un camí indicat cap a l'**Ermita de Pinos**.

A l'eixida de la plaça de l'ermita, prenem el mateix camí que ens ha portat però ara a la dreta. Prompte ens desviem per un altre camí a l'esquerra i passem per davant



Imatges de les ermites de Pedramala, amb vistes a la mar, i la de Benimarroco, amb la placeta i la creu.

d'una casa. El camí s'estreny i continuem avant fins que es fa més ample. Després de caminar 800 metres agafem un altre camí a mà esquerra. Veurem un tallafocs i cal arribar fins allí entre pins. La següent referència són uns camps d'ametlers i una casa amb piscina, que deixarem a mà esquerra. Arribem a un túnel que passa per davall de l'autopista, la creuem i a 100 metres està l'**Ermita del Lleus**.

Deixem l'ermita i ens anem direcció a Benissa en paral·lel a l'autopista. Pujarem

uns 3 km. I, en arribar a una bifurcació també asfaltada, continuarem cap avant uns 500 metres. Després de passar una casa vella, veurem un camí de terra a mà dreta. L'agafem i ens portarà fins al barranc del Pou del Vinyent, per la Partida del Bombí. El creuem i eixim a la carretera nacional, al costat de La Casbah. Caminem uns 50 metres i trobem l'**Ermita de Benimarroco**.

Ara cal tornar al punt d'eixida. Tenim diverses rutes però us proposem tornar arere i anar a Benissa pel camí del Lleus.

Llocs a visitar

CAPA LA MAR:

- *Safareig del Pou d'Avall
- *Ermita i safareig de Santa Anna
- *Molí del Quisi
- *Ermita de Pedramala
- *Ermita de La Fustera
- *Ermita de Benimarroco
- *Font de Paratella
- *Pouet de Berdica

CAPA L'INTERIOR

- *Convent dels Pares Franciscans
- *Vistes de la Serra d'Oltà
- *Vistes de la Serra de Bèrnia
- *Panoràmica del Penyal d'Ifac
- *Ermita de Pinos
- *Ermita dels Lleus
- *Pou del Vinyent
- *Ermita de Benimarroco

... i de menjar: *Arròs de senyoret
*Guisat de polp amb penques
*Coques al calfó
*Bull amb ceba

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Un paso más cercano hacia la felicidad

Por Ana Isabel García-Izquierdo Peribáñez (*)

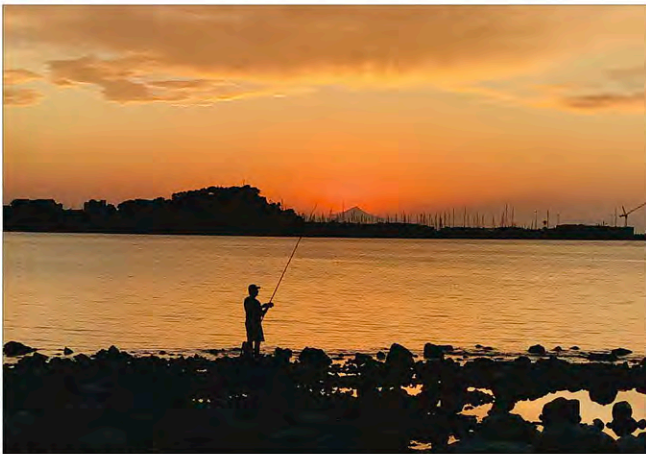


FOTO: RUTH AMEZCUA

La felicidad, ese estado emocional que todos queremos alcanzar y extender al máximo, pero que no siempre resulta fácil. ¿Qué puedo hacer para ser (más) feliz? Esta es la pregunta que, sin duda, alguna vez ha pasado por todas y cada una de nuestras cabezas. Lógicamente, para una pregunta de tan gran escala, no puede haber respuesta sencilla: la felicidad, como todo, depende de múltiples factores y no existe fórmula exacta que podamos aplicar y que a todos nos funcione por igual. ¿Pero no te desanimas! y continúa leyendo, que yo asumo el compromiso de responder, aunque sea parcialmente, a la cuestión.

Con frecuencia solemos esforzarnos por encontrar la felicidad de manera equivocada en las cosas materiales, queriendo insaciablemente tener más y mejor de cualquier cosa. Lo más sorprendente es que, en el fondo de nosotros mismos, sabemos que ese no es el camino que nos va a conducir a ese estado emocional tan codiciado. La ciencia ha demostrado que una vez hemos cubierto nuestras necesidades básicas y podemos vivir con cierto margen de seguridad, protegidos de la desgracia y del sufrimiento, las cosas materiales no influyen de manera relevante en nuestra felicidad.

Por otro lado, también tendemos a dedicar más tiempo del saludable a pensar en los aspectos negativos de nuestra vida. Por lo general, nos resulta más sencillo responder a la pregunta ¿qué te falta para ser feliz?, que a esta otra: ¿Qué tienes para ser feliz? Nos solemos concentrar más en aquello que no tenemos en lugar de valorar lo que tenemos, y resulta que, paradójicamente, uno de los factores que más contribuye a la felicidad es la gratitud.

En efecto, está demostrado que la gratitud aumenta los afectos positivos y la felicidad (McCullough et al., 2002; Watkins et al., 2003) y, por otro lado, reduce los afectos negativos y, en especial, la depresión (Watkins et al., 2003). Es decir que, cuanto más agradecida es una persona, más bienestar y felicidad experimenta y menos depresión y afectos negativos también.

En general, suele resultar más fácil valorar los grandes eventos que ocurren en nuestra vida y sentirse agradecido por ellos. Algunos ejemplos podrían ser conseguir el trabajo deseado, casarse o formar una familia, entre otros; sin embargo, si uno espera a que ocurran grandes cosas para sentirse agradecido, poca gratitud experimentará a lo largo de su vida, pues no son eventos que sucedan con demasiada regularidad.

“Tendemos a dedicar más tiempo del saludable a pensar en los aspectos negativos de nuestra vida”

Es mucho más frecuente que ocurran cosas pequeñas, que a menudo se dan por sentado, y que sin embargo esconden un valor que resulta de gran importancia para nuestra felicidad, como por ejemplo que tu pareja te prepare el desayuno por sorpresa, que tu perro te haga reír con alguna de sus gracias o que converses con alguien que aprecias después de mucho tiempo. ¿Qué hay detrás de estos hechos? Es a partir de esta pregunta donde empieza lo bonito.

Afortunadamente, tomar conciencia y sentirse agradecido por las pequeñas cosas que suceden en nuestro día a día es una cuestión de práctica. Se trata de mirar las cosas con mayor atención y pararse a pensar en eso que si tienes, en lo que si hay en tu vida y en lo positivo que acontece en ella. También te lo puedes plantear de la siguiente manera: ¿qué temo perder en mi vida?, quizás así te resulte más sencillo identificar las cosas que profundamente valoras y de las que posiblemente no eres (tan) consciente en tu frenética cotidianeidad. Es más, probablemente te des cuenta de que muchas de las cosas que tanto valoras no son materiales ni grandes eventos que hayan sucedido en tu vida.

Si valorar lo que tenemos y mostrarnos agradecidos hacia esas personas que hacen una diferencia en nuestra vida nos hace más felices, ¿por qué no hacerlo con más frecuencia?

Ahora ya sabes qué paso puedes dar para ser una persona más feliz, solo tienes que darlo.

(*) Psicóloga y psicoterapeuta. Graduada en Psicología, especializada en psicología clínica y psicopatología integrativa por la Universidad Paris Descartes, psicoterapeuta con un enfoque integrativo certificada por la ARS de Ile de France, y licenciada en Bellas Artes por la Universidad Politécnica de Valencia.

El Espai Castejón de Dénia abrirá sus puertas a partir de septiembre



Aunque es pronto para confirmarlo, el demandado Espai Castejón se abrirá al público a partir del próximo mes de septiembre con pinturas, esculturas y grabados de las etapas más representativas del artista. Las obras o están en marcha de nuevo, tras unas semanas de parón por el coronavirus.

La nueva sala estará en la planta baja de la Casa de Cultura de Dénia. Tendrá 168 metros cuadrados, ubicados en la que hasta ahora era sala de exposiciones. También ocupará una parte de las oficinas del departamento de Cultura. El coste de las obras es de 106.000 euros.

PRINGAOS

LA REVISTA DE LOS CONFUSOS.

CURSO PRÁCTICO
DE USO DE MASCARILLAS

CÓMO PONÉSELA

DÓNDE PONÉSELA

QUÉ ME PONGO PRIMERO LOS
GUANTES O LA MASCARILLA

¿EN LA FRENTE TAMBIÉN PROTEGE?

¿ME INYECTO LEJÍA, O QUÉ?

EN LA OREJA ES GUAY

CAMPO O PLAYA: DÓNDE HACER
FIESTAS MULTITUDINARIAS ESTE VERANO

ANDRÉS
JAÉN.

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

La música en directo continúa en stand by

Da miedo pensar el daño económico global ocasionado por el coronavirus. Cifras con miles de céros que se incrementan día a día sin freno y pasan factura a todos los niveles: personales y familiares, sociales y de estilo de vida, en la política y en la economía. Desde que saltó la voz de alarma, o mejor dicho, el estado de alarma, el sector de la cultura del ocio fue uno de los más afectados. Primero con el cierre de los locales de más de 1.000 personas y la reducción a un tercio de aquellos que fueran de menos de 1.000. Fue el primer jaque del COVID-19 a la música en directo y conllevó la cancelación o el aplazamiento de un número considerable de conciertos ya en agenda. Los promotores buscan el lleno, reventar las taquillas, y limitar el aforo no va con ellos. Luego, llegó el confinamiento para frenar la propagación del virus y se cerraron bares, restaurantes y pubs en los que la música en vivo expande su territorio de acción.

Conciertos, festivales y demás se postergaban a fechas venideras con la esperanza de que la derrota del coronavirus tuviera también fecha en el calendario. Pero la desescalada programada y el estado de alarma han tenido tantas prórrogas que esa ilusión para cuadrar nuevas fechas ha caído en saco roto. El cerrojo de la pandemia a

de hoy, no sabemos nada", subraya.

Las fechas tachadas en el calendario no han sido "compensadas" con algún tipo de ayuda, según advierten desde el sector. Mientras dure este parón, hay que seguir "dando el callo componiendo nuevas canciones o haciendo alguna versión. Hay que estar entretenidos y abrir nuevos horizontes. No queda otra", dice Mas. Los meses veraniegos son los más prolíficos en bolos "y nos hemos quedado sin nada", apunta el cantante de La Mocha.

El presidente de la Asociación de Músicos de la Marina Alta, JJ Masó, advierte que "el cierre de bares, restaurantes y hoteles ha sido para nosotros una calamidad". "Los músicos", añade, "seremos los últimos en incorporarnos a la nueva normalidad. Cuando veamos a un músico tocando en una terraza al aire libre, eso será buena señal, al menos de que el peligro de contagio ya



"La incertidumbre hace que nadie quiera moverse y damos por perdido todo el 2020"

(Cristóbal Cholbi, líder de La Rendición)

"No podremos tocar un bolero ni música lenta sino piezas para bailar separados"

(JJ Masó, Asociación de Músicos de la Marina Alta)

la música en vivo ha tenido consecuencias directas para las pequeñas empresas y autónomos que gestionan las salas y también para los músicos que viven de los bolos. Y la incertidumbre por lo que pueda pasar es tan grande que todo sigue en stand by o modo de espera.

Cristóbal Cholbi, líder de La Rendición, asegura que "nadie quiere moverse, productores, managers, promotores, estudios, etc., y damos por perdido todo el 2020". En su caso han anulado diecisiete actuaciones ya cerradas —que se dice pronto— y estarán en el dique seco durante todo el verano. "Es un auténtico desastre", comenta Cholbi, "y lo peor de todo es que no sabemos cuándo acabará todo esto. ¿En septiembre? ¿Más tarde?". "Ni los clientes fijos —añade— saben lo que van a hacer y eso nos quita entre tres o cinco directos que solemos hacer todos los años". No queda otra que promocionar singles a través de YouTube, Facebook, Instagram o Spotify Five "para demostrar que todavía seguimos vivos", subraya Cholbi. Toxic, otro grupo de Xàbia en el que está su hijo, ha cancelado veintidós conciertos.

COMPONER Y NO HABRÁ BOLEROS

El último concierto de La Mocha fue el 9 de marzo en Gandia y están parados desde entonces. "Todas las actuaciones que hacíamos en garitos han sido canceladas hasta nuevo aviso", apunta el cantante, José Manuel Mas. El concierto de Fogueres de Xàbia se ha aplazado hasta el 6 de octubre y el Festival Internacional de Xàbia estaba previsto para el 4 de julio "pero, hasta fecha

no es tan grave". JJ confía en la llegada del mes de julio para hacer sonar de nuevo los instrumentos pero con un repertorio de canciones adaptadas a la situación. "No podremos tocar un bolero de siempre, por ejemplo, ni música lenta porque no se guarda la distancia social obligatoria". "Nos limitaremos, supongo, a tocar música ambiental y más marchosa que se pueda bailar separados".

Más testimonios de grupos de la Marina Alta. Santi Ferrer, trompeta del grupo Jazzmatiks, confirma que "no tenemos planes para el verano, cero". Tenían un concierto en Valencia pero se aplazó primero a septiembre y ahora a finales de año. "El Auditori Teulada Moraira está mirando la posibilidad de hacer una actuación en el jardín. Este sería nuestro plan B", subraya Ferrer. Santi toca la trompeta con otros grupos. Apunta que el verano pasado descansó solo un día "y ahora el panorama es radicalmente opuesto". Lo mismo ocurre con muchos músicos de banda que pasan el verano tocando en charangas por muchos rincones que están de fiestas. "El COVID-19 se ha cebado con la música", comenta Ferrer.

Pascual Giner es uno de los fundadores de Marinabo-

leros. Han perdido sendas actuaciones en La Nucia y en Calp y ahora el reto es comenzar de nuevo los ensayos —con mascarilla, por supuesto— a finales de septiembre o en octubre. "La mayoría de nosotros somos personas de riesgo y esta situación ha trastocado todos nuestros planes", indica Giner. Estaban en pleno proceso de grabación de un álbum de boleros y el proyecto ha quedado aparcado. "Nos dio tiempo para grabar sólo una canción y hay diez u once pendientes. A ver si podemos reanudar el proyecto en octubre", apunta.

SUSPENSIÓN DE FESTIVALES

Los festivales de música en directo también han echado el cierre en la mayoría de los casos y habrá que esperar al 2021. En el caso de dos de las referencias más conocidas —de muchas otras— como el Primavera Sound, de Barcelona, y el Low Festival, de Benidorm. El primero se aplazó a agosto pero después llegó la cancelación

definitiva y las nuevas fechas son del 2 al 6 de junio. Aquellos que tengan un abono del 2020 no tendrán que realizar ningún cambio para acceder a la nueva edición. Para la cita en Benidorm, hay que reservar los días 30 y 31 de julio y 1 de agosto.

En la Marina Alta, el festival Rock & Fava en El Poble Nou de Benitatxell también se anuló en las fechas previstas del 18 y 19 de abril y el XII Festival Independent de Gata —conocido como FIGA— está anunciado para el 25 de agosto con un completo cartel con We are not brothers, Camellos, Hickeys, Joe Pask, The standby connection, Futro Terror y Aloha Bennets. A ver qué pasa.

Ya se vislumbra la luz al final de un túnel que se ha hecho muy largo. Y, cuando se aclare del todo, nos faltará tiempo para ocupar las filas delanteras y vibrar y saltar en un concierto en directo. Unas sensaciones y emociones a flor de piel inmunes a cualquier tipo de pandemia, sea la que sea. Pero habrá que esperar.

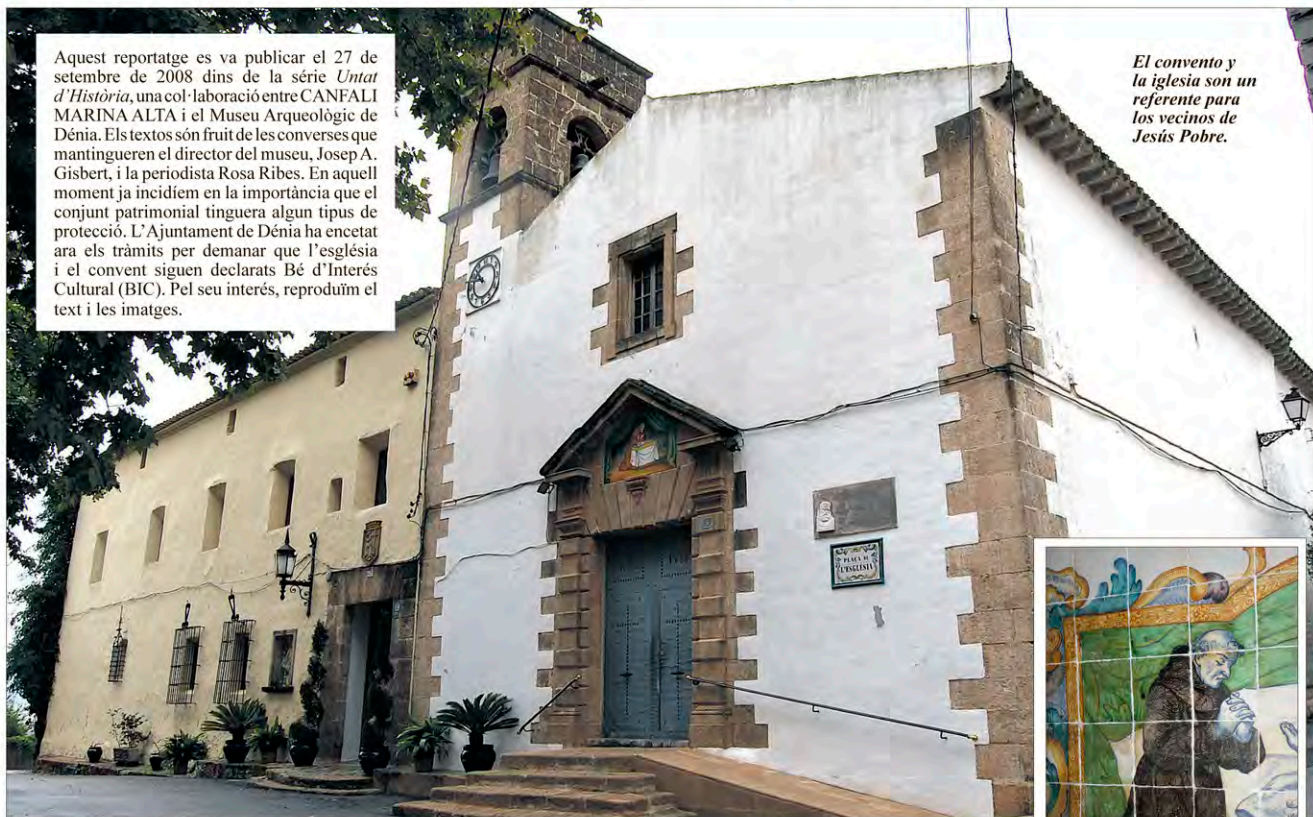


Los integrantes de La Mocha.

UNTAT D'HISTÒRIA. Una mirada al patrimonio de Dénia

Aquest reportatge es va publicar el 27 de setembre de 2008 dins de la sèrie *Untat d'Història*, una col·laboració entre CANFALI MARINA ALTA i el Museu Arqueològic de Dénia. Els textos són fruit de les converses que mantingueren el director del museu, Josep A. Gisbert, i la periodista Rosa Ribes. En aquell moment ja incídiem en la importància que el conjunt patrimonial tinguera algun tipus de protecció. L'Ajuntament de Dénia ha encetat ara els tràmits per demanar que l'església i el convent siguin declarats Bé d'Interès Cultural (BIC). Pel seu interès, reproduïm el text i les imatges.

El convento y la iglesia son un referente para los vecinos de Jesús Pobre.



El Convent de Jesús Pobre: símbolo de la devoción al Pare Pere

Hablar del Convent de Jesús Pobre es evocar los tiempos del Pare Pere, un venerado fraile franciscano unido a la historia de la entidad local y de Dénia. Situado frente al maravilloso paisaje que ofrece la umbria del Montgó, fray Pedro Esteve fundó allí un hospicio a mediados del siglo XVII que, a día de hoy, es todavía referente para la población. Pese a ser propiedad privada, el Convent es para los vecinos de Jesús Pobre lo que el castillo o el puerto para los de Dénia. Ellos presumen de él y del *pouet* que lleva el nombre de quien halló en una cueva del Montgó la imagen de su patrón, Jesús Pobre. Símbolo de la devoción por el Pare Pere es también *l'esbarzer* sin espinas, una curiosa zarza que según comentan los oriundos sólo crece en Jesús Pobre. Cuenta la memoria oral que el franciscano se enganchó el hábito con unas zarzas bajando del Montgó y dijo que nunca más volverían a tener espinas. Tan singular arbusto ornamenta hoy los patios de algunas casas y es todavía objeto de veneración.

El origen de Jesús Pobre, donde tradicionalmente estaba asentada la antigua alquería de Benissadevi, va ligado al convento u hospicio para franciscanos que fundó en 1648 el Pare Pere. Con independencia de la existencia de alquerías de época andalusí o musulmana (s. XII) y después mudéjares (s. XIV y XV), la creación del convento impulsó realmente el nacimiento

del núcleo urbano. El urbanismo de Jesús Pobre, estrecho y muy alargado y donde el convento no es el epicentro, indica que nació de dos asentamientos distintos que se unieron: uno situado en los alrededores del convento y otro más hacia el Carrer Major.

En las últimas décadas del siglo XVI y la primera mitad del XVII se fundan conventos y cenobios adscritos a diversas órdenes religiosas en las principales poblaciones de la Marina Alta. Algunos ejemplos son el convento de San Antonio que construyen los franciscanos en Dénia en 1598 y el que levantan las Agustines en la misma población en 1604. Estas últimas abrirán después otro convento en Xàbia, donde la orden de mínimos de San Antonio de Paula funda también un convento, al igual que hizo en Ondara. La construcción, siempre gravosa, de estos complejos monásticos se hacía bajo la financiación de la burguesía y la nobleza.

En el caso de Jesús Pobre, el juez Remigio Salomón da cuenta en el *Semanario Pintoresco Español* (1851) de que familiares del rey Felipe IV, como la reina Isabel de Borbón y la infanta María Teresa, financiaron las obras del hospicio y de la iglesia.

EXPONENTE DE LA ARQUITECTURA CLÁSICA

Lo más representativo de los primeros años del Convent de Je-

sús Pobre es la iglesia, construida durante el tercer cuarto del siglo XVII -poco después de la fundación del convento- y utilizada todavía hoy para el culto. Tanto la fachada como el interior presentan un diseño acerado y muy académico. Es, en opinión del arqueólogo municipal, Josep Gisbert, uno de los mejores exponentes de la arquitectura clásica del siglo XVII en la Marina Alta.

La fachada de la iglesia tiene la peculiaridad de ser una reproducción exacta de una de las láminas del *Libro Cuarto de Arquitectura* del italiano Sebastiano Serlio. Tanto él como Palladio son arquitectos que reinterpretan la arquitectura de época romana y con gran influencia en la arquitectura de los siglos XVI y XVII. La fachada tiene un vínculo arquitectónico con el porche serliano de la ermita de San Joan de Dénia, del mismo contexto estilístico y artístico.

El uso de una piedra tosca magníficamente tallada para la construcción de los arcos, ménsulas y otros elementos decorativos es una de las características más destacadas del interior de la iglesia. En la clave de dos arcos aparecen dos fechas que pueden dar cuenta del momento de la construcción: 1660 y 1668.

DESCRIPCIÓN: Conjunto edilicio formado por iglesia, edificio conventual y un entorno en el que destacan la *casa del senyoret*, que cierra la plaza, así como la huerta del convento, rodeada por un muro de cierre.

El hospicio de Jesús Pobre, cenobio de la orden franciscana, fue fundado, hacia 1642, por Fray Pedro Esteve, conocido como el Pare Pere; importante personaje de tiempos de Felipe IV.

La iglesia se construye en la segunda mitad del siglo XVII. Es un magnífico ejemplo de arquitectura conventual franciscana. La orden, generalmente, contaba con destacados arquitectos adscritos a la misma, que incluso publicaban tratados específicos. Es un excelente ejemplo de arquitectura clásica, con una estructura interna de calidad y ciertamente académica. Destaca la portada, con orden dórico, que reproduce el diseño de una de las láminas del *Libro Cuarto de Arquitectura* de Sebastiano Serlio, arquitecto italiano al cual el propio rey Felipe II, en 1553, publica su obra en castellano.

Dejando aparte la problemática del emplazamiento del primitivo hospicio, el actual edificio del convento se construye en la segunda mitad del siglo XVIII, en torno a 1789. Destaca el patio regular con pozo central y las galerías de circulación perimetrales (claustro).

Tras la desamortización y exclaustración de la orden, el convento pasó a manos privadas.

Pese a las circunstancias que rodean a su proceso de deterioro, el convento aún conserva, además de buena parte de su arquitectura, vestigios importantes de los paneles cerámicos que ornamentaban el interior de las galerías del claustro y algunas estancias. Esta cerámica, originaria de Manises o Valencia, de finales del siglo XVIII, representa escenas de la vida de Fray Pedro Esteve; narran la fundación del cenobio y otros aspectos devocionales.

CRONOLOGÍA: Siglo XVII y XVIII.

OBSERVACIONES: Bien patrimonial de importante valor histórico y cultural, con un destacado entorno natural y paisajístico. Es un bien catalogado como de protección estricta y sería deseable la incoación del expediente de declaración de B.I.C.

INFORMACIÓN/GESTIÓN: A excepción del edificio de la iglesia, en uso como parroquia, el convento y las huertas adyacentes son de titularidad privada. Al templo se puede acceder durante las horas de culto. Más información en la sede de la EATIM de Jesús Pobre. Teléfono: 965 756 454.

(Pasa a la pág. siguiente)

UNTAT D'HISTORIA. Una mirada al patrimonio de Dénia

(Viene de la pág. anterior)

El presbiterio fue objeto de una remodelación importante en el siglo XVIII. Entre la ornamentación de la cúpula, sobresalen en las lunetas los escudos de los franciscanos, la imagen del *Jesuset Pobre* y los escudos de la orden del Santo Sepulcro de Jerusalén. Estos últimos están relacionados con las atribuciones del Pare Pere como comisario de Jerusalén por estas tierras. La orden del Santo Sepulcro tenía la misión de velar por los caminantes, lo que está directamente relacionado con la función de hospicio que tuvo el convento.

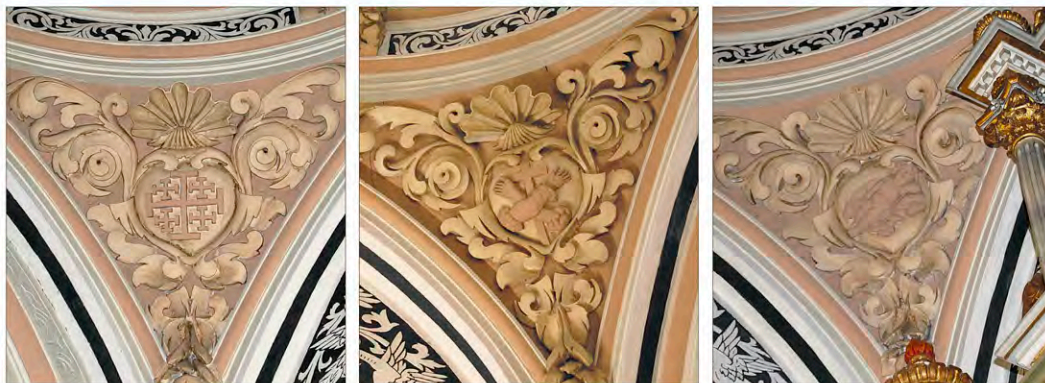
CENTRO DE PEREGRINACIÓN

Es difícil precisar el emplazamiento originario que tuvo el convento fundado por el Pare Pere en 1648, según indica el director del Servicio Municipal de Arqueología. Cabe la posibilidad que estuviese situado en el lugar donde hoy se encuentra la *Casa del Senyoret*, justo al otro lado de la iglesia. Al margen de su ubicación, se sabe que en estos primeros años los frailes vivían básicamente de limosna. Así lo refleja la documentación conservada en el Archivo Histórico Nacional de Madrid, que aporta interesante información sobre la contabilidad del convento, qué poblaciones visitaban los frailes a diario y qué limosnas recogían.

El edificio actual fue construido, posiblemente ex novo, a finales del siglo XVIII. Una inscripción en la fachada sitúa la construcción en el año 1789 y da cuenta de un vecino de Agullent, M. Pedro Juan/Pla y Belda, que probablemente financió las obras por devoción al Pare Pere.

El impulso que da la nobleza española a la construcción inicial de la iglesia, el nuevo convento y la devoción al Pare Pere, que creció considerablemente en esos años, convierten a la iglesia de Jesús Pobre durante el siglo XIX en un centro de visita o peregrinación habitual, con la presencia destacada de marineros y pescadores.

En "El ex-convento de Jesús Pobre", el artículo que publicó



Los escudos de la orden del Santo Sepulcro, de los Franciscanos y la imagen del *Jesuset Pobre* en la ornamentación de la cúpula.



Uno de los paneles cerámicos del interior del convento.

Remigio Salomón, se describe la situación del convento tras la desamortización de Mendizábal en 1837, cuando ya era propiedad privada. Su propietario era Don José Joaquín García, quien en compañía de un ermitaño llamado el Padre Ramón cuidaba de la integridad del convento. Relata en su escrito que los marineros que se habían salvado de algún peligro agradecían la mediación del Pare Pere llevando al convento modelos tallados y pinturas de sus embarcaciones a modo de exvotos. Cuando Salomón visitó el convento, indica Josep Gisbert, "toda la iglesia estaba llena de barcas".

Recuerda el arqueólogo que la

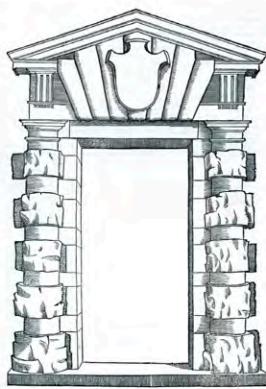
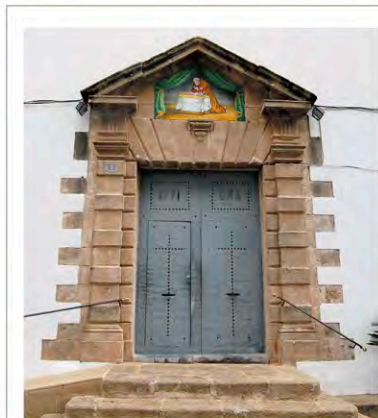
devoción de los pescadores por el Pare Pere quedó también reflejada en Dénia con el retablo colocado en el Pati de la Creu, en el que aparecen el fraile franciscano y Jesús Pobre. Según memoria oral de la familia, un marinero pagó el panel después de salvarse de un naufragio.

Con el paso de los años, el Convento de Jesús Pobre fue utilizado como almacén agrícola y bodega. La familia García, con la intención de que no se estropeasen los paneles cerámicos que adornaban su interior, picó, recogió y guardó los azulejos. A mediados del siglo XX fue adquirido por un americano y en los años 60 pasó a ser propiedad

de una familia holandesa. Esta última, actual propietaria, demostró cierta sensibilidad por los orígenes y la conservación del convento y re colocó los paneles cerámicos.

Si lo habitual en los conventos franciscanos es que las galerías del claustro y las dependencias interiores estén adornadas con paneles cerámicos o pinturas sobre la vida de San Francisco, en este

caso los paneles que se conservan hacen referencia a la vida del Pare Pere. En uno de ellos, aparecen el Montgó, la *creueta*, una de las cuevas donde posiblemente el Pare Pere descubrió la imagen de Jesús Pobre y los tres molinos del Tosalet. Con más de doscientos años de antigüedad, el panel cerámico ofrece una imagen congelada del paisaje que rodea el convento.



La puerta de la iglesia es una reproducción de una lámina de Sebastiano Serlio.



"La celebridad de su santuario cundió al momento tanto por todo el reino, que la reina doña Isabel de Borbón tomó bajo su protección y amparo una de las capillas del nuevo eremitorio; su hija la infanta doña María Teresa, luego reina de Francia, otra; la excelentísima señora condesa de Medellín, Camarera de S. M., otra; y la marquesa de los Velez otra; y, además, se sabe que la primera dió para los gastos de la obra cuatro mil reales, y que la citada condesa de Medellín cargó mil ducados sobre la ciudad de Denia para que de sus réditos se dijese una misa en el referido eremitorio todas las fiestas del año".

* Extracto del artículo de Remigio Salomón *El ex-convento de Jesús Pobre*. Publicado en 1851 en el *Semanario Pintoresco Español*, Madrid.

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

La història més fresca de Dénia

Benvinguda la calor, benvinguts els gelaters

ANTONI REIG/MIQUEL FORNA

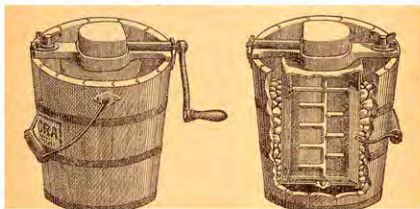
Ja és temps de gelats. Ho anuncien la calor i les ganes de fer-se'n un. El gelat és, possiblement, un dels productes que més ha tardat en donar el salt a l'àmbit industrial. Durant segles, i fins l'arribada i el desenvolupament de tecnologies punta, com l'electricitat, el gelat només es podia aconseguir amb recursos, aparells i tècniques artesanals. Dénia té una llarga relació amb els gelats i els gelaters, amb els refrescos d'estiu més senzills i amb els més sibarites. Creiem que és bona manera d'acomiar aquestes col·laboracions extraordinàries per l'estat d'alarma del COVID-19. Deixant un bon i fresquet regust.

AIGÜES GELADES I ORXATERIES

Mossén Palau conta en les seues cròniques de El Llobarro que l'any 1805, quan la ciutat de Dénia deixava de ser territori feudal i s'incorporava a la corona espanyola, les autoritats ho van voler celebrar amb una gran festa que acabava amb una vesprada de convit general "con música, luminarias en la plaza, muchas aguas heladas, chocolates y bizcochos (...) y concluido el refresco se remató la función con baile". Les aigües gelades eren també al llarg del segle XIX el refrigeri que es reservaven les autoritats que presidien les corregudes de bous i les celebracions estiuenques. Hi ha per tant una llarga tradició de la ciutat amb els plaers de la gelateria, que serien àmpliament compartits amb l'arribada dels gelaters artesanals ambulants i la progressiva expansió de les tècniques artesanals per a la seua elaboració.

A finals de juny del 1886, el periòdic local El Toque de Diana, en la seua secció de notícies, diu textualment: "Estamos en época que el calor se deja sentir con más fuerza (...). Los vendedores ambulantes van pregonando por las calles la venta de agua limón y horchata, y los aficionados a la siesta han prescindido del café". És un moment en que s'universalitza i es fa general el consum de gelats i comencen a obrir-se establiments i quioscos de temporada que fan especialitzats en refrescos estiuencs.

L'orxateria més antiga que es coneix a Dénia la trobarem al carrer Pont, en ple raval de la Mar, i té precisament per nom La Marina. El seu propietari és Antonio Campello, que oferia



Gravat d'un aparell gelador tradicional. La imatge que durant molts anys identificava els gelats de La Jijonenca.

un servei a domicili innovador: "Se sirven mantecados, sorbetes y toda clase de refrescos a domicilio. Se hacen encargos avisando con un día de anticipación, pero debe ser de seis vasos en adelante", segons anunciava en el periòdic El Liberal l'estiu del 1892. El pastisser Alfonso Morales també s'apunta a la moda el 1894 i dona d'alta també com a orxateria la seua confiteria-rebosteria del carrer La Mar. En començar el segle XX, el 1902, trobarem dos orxateries, una en el carrer Marqués de Campo a nom de José Segura i la del carrer Pont, ara a nom de Nicolás Cardona.

GELANT AL BAR

Tot i això, a Dénia per a gaudir d'un gelat en aquells anys no calia anar a establiments específics o esperar que passaren pel carrer els venedors ambulants. Els casinos i les cafeteries de més prestigi també tenien temporada de gelats per als seus clients. I no eren elaboracions senzilles les que presentaven. Miren sinó les que anunciaven el Casino El Siglo el 1892 i el Café de Tonet per les festes de la Santíssima Sang del 1904.



Bartolo Crespo amb el seu carrer "Flor de las Flores". (Foto: Família Ochoa-Crespo).

El Siglo: "Helados de Turrón de Viena, Turrón de Alicante, Quesitos helados, Biscuit Glacé, Fruta a la parisienne, Pan de España, Leche merengada, Fresa". Dotze estius després, el 1904, tenia la següent carta: "mantecado, horchata, fresa, limón, melocotón y café".

Café de Tonet: "Biscuit Glacé, Mazapán España, Turrón de Viena i Batalla de Flores". Aquest últim era una creació personal en homenatge a la festa de les carrosses que s'havia introduït a Dénia un any abans.

El gelat de les cafeteries va ser habitual en les primeres dècades del segle XX. El Neutro d'Antonio Sempere servia refrigeris a autoritats i convidats de l'Ajuntament en els quals no hi faltaven l'orxata, la llet merengada i el que es considera la base clàssica de la gelateria: el "mantecado" (amb rovell d'ou, llet i aromes de vainilla o llima). El Bar Agulló servia les nits d'estiu dels anys 20 la "rica elaboración de horchata de chufa" i "los más refinados y exquisitos helados". Orxata i gelats anunciava igualment el veí Café Baviera de Bartolomé Albi.

Després de la guerra es mantenia aquesta tradició gelatera ja instal·lada en molts bars.

El Bar Ràpid tenia "un extenso surtido de helados de todas clases", el Bar del Puerto anunciava a la potencial clientela del 1944 que "no olvide los buenos helados que fabrica esta casa", i el Café Pedro, al Carrer Campos, s'enorgullia dels seus exquisits gelats de café, llet merengada, el Blanc i Negre, i una especialitat pròpia: "la riquísima leche fría".

En l'entorn de l'antic Mercat, en l'actual Glorieta, també sorgien iniciatives que temptaven el gust dels deniers per les delicadeses dolces i gelades. El 1939 hi ha una parada coneguda per Helados Noguera, i s'obren en els baixos circumdants dos establiments donats d'alta com a xocolateries, les de Vicente Sastre (1934) i Mariano Lacomba (1940), que a l'estiu s'adaptaven a la demanda dels consumidors i elaboraven delícies fredes.

BARTOLO EL XEMBITER

Parlar de Bartolo el Xembiter és parlar d'una de les figures més estimades per almenys dos generacions de nixets i xiquetes de Dénia. Durant els anys 40, 50 i 60 del passat segle recorria tota la ciutat amb els seus carrets de gelats fent feliços als que aconseguien que les mares i pares els en compraren un, i deixant enfurrunyats i a llàgrima viva els que no se n'eixien amb la seua. El seu nom complet era Bartolomé Crespo Serrat i tenia el taller de fabricació de gelats al carrer Bitibau.

De matinada a ben entrada la nit, ell i la seua filla, Vicenta —i més tard també el seu gendre, Jaime Ochoa—, feien rutes per tots els racons del poble amb uns carrets batejats com a "Flor de las Flores". La seua oferta era curta, però ben atractiva: xurros que li permetien traure ingressos a l'hivern, i gelats que feia la família pacientment en les poques hores que no estaven repartits pel poble. Els gelats eren senzills, però purament artesanals: oferia polos, aigua-llimó i una crema gelada que feia amb essències de vainilla, xocolata, fresa i torró. Les servia en boles amb cucuruto o entre dos fines galetes de barquillo, el popular xembit que es va associar al seu nom, i que amb una màquina mesuradora feia tan grossos com el preu que pagava el client. Almenys un any,



En la foto de dalt, Vicenta Crespo i Jaime Ochoa venent gelats en un cantó del carrer Marqués de Campo (Foto: Família Ochoa-Crespo).



1929: Un casino i un café ofereixen gelats artesanals (Programa de festes de la Santíssima Sang, AMD).

(Passa a la pàg. següent)

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA



Antonio Miquel i Pepe Verdú fent gelats a la Jijonenca del carrer Pare Pere. A la dreta, propietaris i treballadors de la gelateria l'any 1966. (Foto: Família Miquel-Sirvent).

(Ve de la pàg. anterior)

Bartolo planta per Sant Josep una barraqueta de vendre xurros al costat de la falla Baix la Mar, en el carrer Pont.

La jornada podia ser esgotadora. A Bartolo se'l podia veure en el moll a l'hora d'eixida de les barques amb una cistella plena de xurros calents, tapats amb un pany blanc, una sucraera i paper d'estrassa per a fer els cucuruxos de les vendes. Després es presentava en les estacions de tren per aprofitar el pas dels primers viatgers, i per últim, els xurros que li quedaven els venia passejant pel centre a l'hora del dejuni i l'esmorzar. Amb els carreets del gelat existien a mitjan matí, quan la calor a penes es deixava a notar, segons els moments del dia o els costums socials, el podien trobar a la porta del col·legi dels Maristes abans de les vacances, al davant dels cinemes a l'hora de l'eixida de les funcions, en la llotja del peix després de la subhasta, a la vora de la plaça dels bous a la mar durant les festes o, fins i tot, entre banyistes en la platja de Les Marines.



Una nevera d'Avideses en el supermercat Llobell, el primer de Dénia. (Foto: Família Llobell).

MIQUEL I VERDÚ: ELS GELADORS DE XIXONA

L'estiu del 1952 arriben per primera vegada a Dénia els gelaters de Xixona Antonio Miquel Verdú i José Verdú Miquel. Els cognoms són molt habituals a la ciutat d'on provenen i en realitat entre ells el parentesc és molt llunyà, tot i la coincidència. Ocupen un local al carrer Pare Pere que els hi traspasa un altre xixonenc, de nom Desiderio, que els dos estius anteriors havia fet i venut gelats a Dénia, primer al carrer Sant Pasqual i després ací. Els dos nous gelaters de Dénia són treballadors d'una empresa del seu poble que confecciona torró, però la temporada de treball és curta, de setembre a desembre, i estan obligats a buscar altres quefers la resta de l'any. Els gelats són també de temporada i no coincideixen i es complementen per-

fectament amb la del torró. Com ells, són centenars els xixonencs que es reparteixen per tot Espanya obrint gelateries amb idèntic nom "La Jijonenca". Abans de provar sort a Dénia, ambdós havien estat un estiu a Còrdova, on havien fet la primera experiència "d'anar a gelar".

En el local del carrer Pare Pere i amb una geladora artesanal —amb gel i sal, i un mecanisme manual— fan la primera temporada. Antoni Miquel, Pepe Verdú i les seues respectives famílies tornen un any després, el 1953, ara instal·lant un frigorífic, i es fan habituals a Dénia a partir d'aquell moment i durant les dècades posteriors. La primera oferta era ben simple i obeïa a les produccions més clàssiques. Feien aigua amb llima, cafè granissat, orxata, mantecado i cremes de xocolata, vainilla, torró, fruites (tutti-frutti) i maduixa, que servien en galetes en forma de con o quadrades (els populars cortes), a més dels populars polos de gel amb sabor a taronja, llima i maduixa. La combinació de més èxit era, sense dubte, el Blanco y Negro, una copa de cafè granissat amb una



La primera gelateria de Marqués de Campo (Foto: Heladeria Verdú).

la primitiva gelateria del carrer Pare Pere i cadascuna de les famílies seguiria el seu camí de manera independent en els dos locals de Marqués de Campo. El clàssic local de la cantonada de Temple de Sant Telm passa a gestionar-lo directament Pepe Verdú i el seu fill José, i el del número 12, li correspon a Antonio Miquel i el seu fill Marco. Tot i que en els primers moments mantenen el tradicional nom de "La Jijonenca", finalment adoptaran noms empresarials diferents: Heladeria Verdú i Miquel Gelater, respectivament.

Les dos "jijonencs", com encara són conegudes per molts deniers, segueixen des d'aleshores camins paral·lels, però mantenen el seu prestigi d'artesans. Verdú ha arribat a tindre cinc gelateries obertes i la última generació, amb Alvaro i Adrià Verdú, ha desenvolupat una empresa, Gelart, que subministra a la hostaleria gelats artesans i innovadors. Per la seua banda, la gelateria de Marco Miquel tot i que s'ha centrat en la producció i venda de gelat artesanal i de qualitat, s'ha obert també com a cafeteria. Ambdós s'han mantingut fidels als orígens dels vells i empenedors gelaters que eren els seus fundadors, i encara hui tenen en la seua oferta els mites i ja clàssics coyotes i plátans que encisaren a les vora quatre generacions que s'han refrescat en les seues terrasses.

LES NEVERES INDUSTRIALS

A mitjans dels anys 60 s'estén amb rapidesa el gelat industrial. Marques com Avideses, Camy (abans Camay), Frigo o Miko introdueixen en bars i supermercats neveres-congeladors amb tota classe d'elaboracions per a la venda massiva. En la primera batalla per controlar el mercat, a Dénia s'imposa la marca Avideses, de l'empresari d'Alzira Luis Suñer, que té un distribuïdor exclusiu per a la zona, Fridenia. D'aquelles neveres van eixir els primers "crocantis" i els populars "apo-

los", nom inspirat en les naus que la NASA enviava en els primers viatges espacials a la lluna.

Aquestes marques aniran guanyant quotes de mercat i, uns anys després, algunes obriran gelateries franquiciades on vendre únicament els seus productes. El mercat del gelat industrial, però, seguirà un accelerat procés de concentració empresarial, de manera que quan arriben els anys 80 totes aquelles marques pioneres seran adquirides per la multinacional Nestlé.

El 1972, en resposta a aquesta ràpida incursió de les grans empreses, 35 gelateries artesanes de diversos pobles de la província creen Helados Alacant, que aconsegueix consolidar-se com a grup empresarial, mantindre la seua independència financera i situar-se entre les empreses gelateres locals més competitives.



Encara avui les dos gelateries sorgides de La Jijonenca elaboren els clàssics "coyotes" i els plátans (Foto: Heladeria Verdú).

bola de crema de nata, vainilla o mantecado. Tenien com a productes més elaborats els coyotes (cremes de xocolata i vainilla muntades sobre un pal) i els plátans (crema de plátan en un motlle de neula que simula la pell de la popular fruita). Amb els anys incorporarien els potets i les culleretes de plàstic i paulatinament s'ampliava l'oferta de cremes gelades: de cafè, llet merengada, trufa, menta, meló...

A finals dels anys 60 compren un nou local en la cantonada de Marqués de Campo i Temple de Sant Telm i el 1976 obrien una nova gelateria en el primer tram de Marqués de Campo, en el local que ocupava fins eixe moment el bar San Remo. Les famílies Miquel i Verdú es reparteixen la gestió de manera que cada any, de manera alterna, una d'elles es feia càrrec de les gelateries de Pare Pere i Marqués de Campo (baix) i l'altra del local central.

Després, ja en els anys 80, desapareix

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

En bona companyia

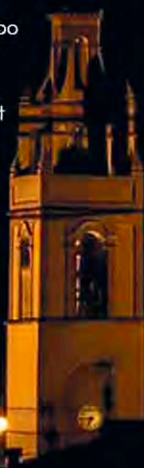
Jo encara visc a un poble,
menut i de muntanya
i xafe els seus carrers
i alene l'aire dels bancals
i les fonts.

Jo encara visc a un poble
on no he nascut;
hi visc per voluntat i per desig,
de veure com se'n va el sol per Ebo
i torna per la mar...

Jo encara visc a un poble
d'estrets carrers i dijous de mercat
on la gent mira als ulls
per a la festa i per a la gresca
i s'afanyen per viure.

Jo encara visc a un poble
de fírmids cantons
i balconades en flor,
de cassoles passejades al forn
i perfums quotidians.

Jo encara visc a un poble
i, si m'ho permeteu,
quan arribe l'hora assenyalada
encara moriré a un poble,
menut i de muntanya.



Jo encara visc a un poble

(Poema: Jose Miguel Mut / Fotografia: Eugeni Giner Agud)

Jose Miguel Mut fa en aquest poema un homenatge a Campall, el poble on viu des de fa tretze anys. Com en les darreres setmanes, es publica amb una imatge d'Eugeni Giner Agud, com sempre preciosa

Un dia em moriré

Per Josep
Dkaidek i Pedrós

Un dia em moriré.
Un dia qualsevol, d'un mes qualsevol...
em moriré.
Potser que ploja o que faça sol.
Quasi que no neve.
Serà un dia qualsevol de qualsevol mes.

Un dia em moriré
i ningú no ho sabrà.
Em moriré callat, o potser parlant amb ningú.
Ningú, precisament, ho sabrà, però em moriré.
Aquesta nit potser...
o demà.
Em moriré.

Ningú sap què mire quan mire,
ni sap què somnie quan somnie.
Ningú ha de saber que un dia...em moriré.
Serà un dia qualsevol de qualsevol mes de l'any.
Serà quan toque que diuen els entesos.
I ningú, però ningú...ho sabrà.

* Petit cant quasi humorístic a l'acte de morir en si, a la seua inevitabilitat i alhora a la seua normalitat si les coses van com han d'anar tot i la tristesa del moment. L'acompanya una fotografia del cementiri de Gata, que és un lloc que m'encanta per fer un passeig tot i que ara em ve un poc lluny anar-hi. Té la calma i el repòs que acompanya a les coses antigues, velles, aquelles coses que ens han acompanyat des de que tenim memòria d'existir.



La brodadora

Per Roser Cabrera González

Tenia huit anys; a la tarda, al col·legi només es feia «costura», cosir, brodar, fer ganxet o puntes de boxets. Les joves confeccionaven el seu aixovar com a pròleg del seu casament, estovalles, llençols, cobertors, jocs de taula, tovallues...

Un dia la Superiora del col·legi cridà als pares i els aconsellà que la xiqueta estudiara batxillerat; era molt desperta i no era just acabar el seu estudis als nou anys. En aquell col·legi on a partir d'eixa edat ja començaven a aprendre a cosir i brodar preparant-se pel seu futur casament, el destí de les dones.

Els pares eixiren de l'entrevista amb sentiments confosos. Estaven decidint el futur de la seua filla i això suposava unes despeses impossibles per a la seua economia. Canvi de col·legi, uniformes, llibres, matrícula, transport i a més a més tenien una altra filla de tres anys. Finalment trobaren una solució, pel matí estudiaria i a la vesprada aprendria un ofici, el de brodadora, que a Llúcia li agradava.

Uns anys més tard montà el seu propi obrador, en una planta baixa amb un gran pati, rodejat de vegetació on Llúcia, la brodadora, ensenyava les vainiques, el festó, els bodocs, el punt d'ombra, els nusos... Les teles es compraven a metres tallades d'una gran peça de teixit: batistes, lli, crep... per a fer llençols, jocs de taula, cixugamans,



tovallones, cobre-gots... Tot d'una gran sensibilitat.

Algunes joves brodaven, altres preferien fer ganxet, calça, o confeccionar la seua pròpia roba. Acompanyaven les seues puntades amb romàntiques cançons i si Llúcia no havia d'explicar, treia un dels seus llibres de poemes preferits, de Benedetti, de Neruda, de Lorca... i els llegia amb passió mentre elles treballaven; ella gaudia d'aquells moments i les xiques escoltavien atentes i emocionades. També eren moments per comentar els darrers esdeveniments i ho feien parlant i rient amb llibertat. Era un món aïllat de la gris realitat del moment.

Totes aquelles joves, quan tenien l'aixovar completament enllestí i faltava poc per a casar-se, tenien una certa melangia d'aquelles vivències juntes. Es notava que estaven preocupades i veien el futur amb molts interrogants; ja no podrien gaudir d'aquells magnífics moments, de les

cançons, de les rialles, dels pacients consells de Llúcia, de la recitació de poemes. Tenien la sensació que alguna cosa es trencava en la seua nova vida. Estaven destinades a ser esposes i mares en aquella societat dominada pels homes.

Per fi un dia Llúcia arribà a la secretaria del majestuós edifici del carrer la Nau, a València i comprovà que l'horari li permetria pels matins estudiar i les vesprades continuar dedicant-les al seu obrador, la seua font d'ingressos. Es matriculà i se sentí absolutament feliç.

Cada vegada tenia més contradiccions, pensant en el futur de les joves broadores.

Un dia va reunir el grup de joves i les va encoratjar a estudiar com feia ella; aquest consell no li convenia, se li reduïrien els ingressos, però necessitava alliberar-se d'aquella idea, brodar o fer puntes podia ser una distracció, un entreteniment, convertir-la en un acte creatiu, però mai una obligació imposada per la societat, com una activitat de dones que no són capaces de fer les dels homes. Havien de ser lliures per a decidir.

Aquella idea va ser molt revolucionària en diferents ambients socials; era trencar amb un dels papers de submissió de la dona, que una vegada casada només podia mirar de portes endins de la casa.

Una associació de mestresses, després de reunions i discussions, decidí que aquella dona universitària era un perill per a les joves de la comunitat i prohibiren a les filles continuar amb les classes amb aquella revolucionària.

Passats alguns anys, Llúcia arribà a ser professora en la Universitat i quina va ser la seua increïble sorpresa quan va veure que en primera fila tenia algunes de les seues joves broadores!

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Apuntes filatélicos

Los sellos locales en la Guerra Civil: el caso de Teulada

Por José Ivars Ivars

Es natural que aquello que nos apasiona, como pueda ser la historia postal, nos lleve a estudiarla en todas su vertientes. Muchas veces incluso cuando no se tiene a mano la información precisa y necesaria para poder conocer a fondo el cómo, cuándo y porqué de una o varias emisiones de sellos de ámbito local. Como ejemplo podemos citar el caso de los Sellos Locales de Teulada puestos en circulación durante un periodo de tiempo en plena Guerra Civil. De ellos, hemos visto muchos en muchas colecciones pero la información que sería necesaria para poder conocerlos mejor, no aparece ni en los mejores archivos.

Si bien hoy hablaremos de los emitidos en Teulada durante la II República,

en nuestro país. En el caso de Teulada, como de otras muchas localidades, los sellos llevan su valor en céntimos de pesetas, aunque, como hemos apuntado ya, sin poder de franqueo por sí solos.

Sobre el origen de estos sellos de carácter benéfico y recaudador y la normativa sobre su uso, son muchas las versiones que hay. Hay muchas lagunas de si realmente se decretó su puesta en funcionamiento en cada zona de guerra o, por circunstancias particulares, fueron creándose en función de las necesidades de recaudación, que a medida que avanzaba la contienda en España se iba teniendo.

CONTEXTO HISTÓRICO

Cuando en julio de 1936 España quedó dividida en dos y la contienda "incivil" iba avanzando, el gobierno de la República, ante el avance de los sublevados, publica un Decreto de la Presidencia del Consejo de Ministros de fecha 23 de diciembre de 1936. El decreto disolvía las Comisiones Gestoras y se creaban los Consejos Provinciales. Es decir, se ponían en funcionamiento en cada municipio -o en algunos de ellos- los conocidos como Comités Municipales. Es evidente que el conflicto que a España se le avecinaba iba a marcar mucho el desarrollo social de su gente y trastocaría en buena medida la vida cotidiana tal y como se conocía hasta entonces. A medida que la guerra avanzaba, la vida económica, social y política de la retaguardia republicana iba sufriendo cambios sustanciales. Tal fue el descontrol político y social que se vivía, que era necesario una reorganización de este control que con anterioridad ejercían los ayuntamientos.

En una de sus intervenciones, Largo Caballero ya lo expresaba de forma: "... Las Diputaciones y los Ayuntamientos han quedado convertidos en esqueletos que se les escapó la vida... Estos organismos del viejo régimen burgués fueron sustituidos por la vitalidad de los sindicatos obreros...". Este descontrol existente afectaba a asuntos tan básicos como el tema del dinero y las economías locales, el control de la moneda y como no, a



"Los sellos locales no eran oficiales porque no tenían poder de franqueo"

la garantía de que el Correo funcionase correctamente dentro del territorio que controlaba la República. Es por ello que era necesario reorganizar la situación y, de esta forma, el Gobierno de la República, a través de los Consejos Provinciales y a su vez los Consejos Municipales, trató de imponer cierto orden entre la sociedad.

CONTEXTO POSTAL

Toda guerra trae consecuencias, y ninguna será buena. Una de esas terribles consecuencias es el control de las comunicaciones, sean cuales sean, con el objetivo de llevar un control más severo de la situación. Y entre ellas, evidentemente, el control de la correspondencia supuso uno de los principales objetivos, ya no solo por quedar muchas de las rutas postales en uno u otro bando, sino que la Guerra trajo escasez y

deficiencia y, entre muchas otras cosas, la falta de sellos para franquear la correspondencia. Se sabe que, por ejemplo, el Gobierno de la República durante la Guerra Civil puso en circulación un total de 61 sellos, todos ellos emitidos antes de 1938, y que tenía previsto emitir 30 más que al final no pudieron salir por ser incautados por el "enemigo". Pero la dureza de la guerra hace que, al estudiar filatélicamente esta época, nos encontremos que la escasez de sellos se hizo patente, llegando incluso en ocasiones a quedar poblaciones desprovistas de ellos.

Los que hoy nos ocupan aquí, como ya hemos apuntado, no los podemos incluir en esos sellos "oficiales" que durante la guerra el Gobierno Republicano puso en circulación. El motivo no es otro que estos sellos "locales" no tenían poder de franqueo y en la mayoría de los casos simplemente servían como emisiones benéficas o recaudatorias, en ayuda de organismos que, para proseguir con su tarea, precisaban de unos fondos que no llegaban o no los había.

"Hubo poblaciones que se quedaron desprovistas de sellos"



EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Alumnos universitarios harán prácticas en Benitatxell

El Ayuntamiento de El Poble Nou de Benitatxell ha firmado un convenio de cooperación con la Universitat d'Alacant para la realización de prácticas externas -curriculares o extracurriculares- en las distintas áreas municipales y en la empresa pública

Poblenet. El acuerdo tiene una vigencia de 4 años, prorrogables a 4 más.

El alumnado de la universidad podrá formarse en diferentes áreas y materias y tendrán un supervisor durante todo el periodo de prácticas.

Las meninas de Amparo Mata llegan al Museu Soler Blasco



EL APLAUSO DE LAS MENINAS

Amparo Mata Ribes

del 5 de juny al 5 de juliol de 2020

Museu Arqueològic Soler Blasco · Centre Històric · Xàbia

El aplauso de las Meninas es el título de la exposición que la artista Amparo Mata ofrece en el Museu Arqueològic Soler Blasco de Xàbia, que reabre sus puertas con esta interesante muestra. Amparo Mata realiza estas coloristas esculturas de escaiola y materiales reciclados.

Su obra ha sido elogiada por otros artistas como Toni Mari, quien considera que Mata consigue dar vida a las esculturas e impreg-

narlas del carácter mediterráneo. Otro artista, Tomás Sivera, ha destacado que Mata da "un toque especial al color en sus piezas".

Amparo Mata se ha mostrado satisfecha por haber sido elegida para reabrir el museo Soler Blasco, que ha permanecido cerrado desde que se decretó el estado de alarma. La exposición, que se inauguró ayer viernes, permanecerá abierta al público hasta el 15 de julio.



CARLOS MAZÓN GUIXOT Y JULIA PARRA (*)

MARQ -18 aniversario-

"El MARQ alcanza su mayoría de edad"



Para entender nuestro presente y encaminar con certeza nuestras acciones futuras es necesario conocer de dónde venimos e impregnarnos de las condiciones de vida de nuestros antepasados. La arqueología y la antropología constituyen las principales vías desde las que sumergirnos de lleno en la ancestral historia de nuestro territorio con el fin de acercarnos al conocimiento de los seres que nos precedieron y de profundizar en su cultura material, en sus aspectos biológicos y en su patrimonio vital. Solo de este modo podemos seguir el metafórico hilo de la vida que en la mitología griega -una cultura apegada a nuestra idiosincrasia con reminiscencias de pequeños establecimientos en el mediterráneo-, las Moiras se encargaban de perfilar, repartiendo el destino irrevocable de cada mortal y el devenir de su existencia. Ese hilo bien atado y pergeñado a lo largo de los siglos nos ha traído hasta el presente la esencia de nuestro pasado. Y tenemos claro que el mejor legado que podemos dejar a las generaciones futuras es divulgar y acercar al público nuestra historia, pero, sobre todo, disfrutarla.

Nuestro Museo Arqueológico Provincial, el MARQ, ha alcanzado su mayoría de edad y no podemos estar más orgullosos de él, de su trayectoria y de cuanto ha logrado en estos años. Fue en 2002 cuando su Majestad la Reina doña Sofía inauguró sus fondos en las antiguas instalaciones del Hospital Provincial San Juan de Dios, exhibidos previamente durante años en los bajos de la Diputación de Alicante. Sin duda, un arduo y acertado proceso tras el que vio la luz este proyecto, gracias al ingente trabajo de un nutrido grupo técnico. Con el paso del tiempo, el MARQ se ha consolidado como uno de los museos arqueológicos de referencia de ámbito internacional, apostando por la vanguardia expositiva mediante innovadoras técnicas audiovisuales en su recorrido. Un museo, además, para todos los públicos, inclusivo y accesible, participativo y pedagógico, abocado a la difusión de nuestro patrimonio en todos los niveles de la sociedad, también en los más jóvenes. Un espacio que ha sabido reinventarse física y virtualmente. No en vano, en los 18 años que lleva ubicado en su sede actual, ha superado la barrera de los dos millones y medio de visitantes, una cifra que revela la dilatada y laureada trayectoria de nuestro museo más universal.

A través de sus salas permanentes se muestra al mundo nuestra riqueza atávica, desde la Prehistoria,

la Cultura Ibera, la Romana o la Edad Media, hasta la Edad Moderna y la Contemporánea, mientras que sus salas temporales han sido testigos bulliciosos de imponentes muestras internacionales como "La Belleza del cuerpo", que trajo a Alicante el Discóbolo de Mirón, o la exposición sobre el "Ermitage. Tesoros de la Arqueología rusa", entre otras muchas, con una atracción de visitantes memorabilia.

Esta fructífera trayectoria, desarrollada para concebir el MARQ como el primer museo del siglo XXI, ha dado sus frutos con prestigiosos galardones y reconocimientos. Destaca el premio como 'Mejor Museo Europeo del Año' en 2004, o el reconocimiento de la revista National Geographic que lo incluyó en su lista de museos de visita imprescindible en España en 2016. Dos años más tarde, en 2018, fue el primer museo de nuestro país en obtener la Certificación Q de Calidad Turística.

Todos estos hitos no hubieran sido posibles sin un equipo humano ejemplar capitaneado por el director gerente de la Fundación MARQ-Comunitat Valenciana, José Alberto Cortés, y por el director técnico del museo, Manuel Olcina, así como por el director de Exposiciones y Difusión, Jorge Soler, y el jefe de Excavaciones y Colecciones, Rafael Azuar, además de arqueólogos, técnicos y profesionales que hacen de este un espacio cultural inigualable. También nuestro agradecimiento al área de Arquitectura de la Diputación de Alicante, liderada por Rafael Pérez, por su inestimable aportación al engrandecimiento del museo que, por otra parte, no tendría su proyección actual sin los patronos, apasionados filántropos que creen de manera fehaciente en la filosofía que imprimimos al MARQ. También nuestros amigos del museo y las miles y miles de personas que han recorrido sus instalaciones, tanto presencial como virtualmente, han contribuido a situar a la provincia de Alicante en el epicentro mundial de la vanguardia museística arqueológica.

Nuestro próximo reto ya se está gestando y el final de esta celebración culminará con una exposición sin precedentes en España. Los guerreros de Xi'an visitarán el MARQ en otoño para dejar su huella en nuestra dilatada trayectoria expositiva.

(*) Presidente de la Fundación C.V. MARQ y de la Diputación de Alicante y vicepresidenta de la Fundación C.V. MARQ y diputada de Cultura.



EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

La Galería de Arte Toni Marí ha reabierto sus puertas con una exposición colectiva de 16 artistas de la comarca



Tras el cierre por el estado de alarma, la Galería de Arte Toni Marí, ubicada en el Puerto Deportivo y Turístico Marina de Dénia, vuelve a retomar su actividad. Desde ayer viernes, la sala ofrece una exposición colectiva de 16 artistas de la comarca, que presentan pinturas y esculturas.

El acceso a la galería es gratuito y el horario de visitas será los viernes de 16 a 20 horas,

sábados de 10 a 14 y de 16 a 20 h. y domingos de 11 a 14 h. Los artistas que participan en la muestra son Modesto Marí, Quico Torres, José Ahuir, Salvador Moya, Miguel Ángel García, Andrés Escrivá, Amparo Mata, Manolo Navas, Joan Castejón, Tomás Sivera, Juan Caravaca, Anton Gudzkovych, Mariia Zhurykova, Pep Sarr, Natalia Ribes y Claudia Molina.



FRANCISCO CEJUDO

Anotaciones aforísticas

26.-Era tan seductor que sus fantasmas nunca quisieron abandonarle.

27.-En el "Fuero interno" el crítico más incisivo es la conciencia.

28.-Yo sé de cierto que las desgracias mundanas ocurren en las horas en que mi dios descansa.

29.-Antes, el teléfono estaba atado por cable. Ahora, otro subliminal cable nos tiene atados al teléfono.

30.-De tarde en tarde se lavaba la cabeza, solo con el firme propósito de limpiarse las ideas (al menos eso decía él).

31.-Nocturnidad: Más que farolas, el cuerpo en llamas.

32.-Una nube pasea en la playa, su sombra se baña en las aguas.

33.-Aquel negro cayó al abismo. Pero fue devuelto por emigrante.



ELECTRA PELUFFO

Pavloviana

Pedro el Grande, Zar de Todas las Rusias, fundó San Petersburgo en 1703. Buscaba una "ventana hacia Occidente" desde el Golfo de Finlandia. Para ello provocó una guerra local con los vecinos suecos que se resistieron lo que pudieron...no mucho.

Y ahí está la ciudad -maravillosa- con el nombre de su santo ¡San Petersburgo!

Capital deslumbrante, disfruté mucho recorriéndola a pie y en barca por los canales. No podía desprenderme del recuerdo muy vivo de aquella niña que a los 15 años leyó -apasionadamente- una biografía de Pedro el Grande y luego a los veinte aprendió la maraña de los reflejos condicionados según Pavlov los había investigado y registrado.

Y ahora, navegando por un canal, con emoción, le señalan un grupo de ventanas en un edificio sólido y convencional que correspondía a los laboratorios en que Pavlov realizaba experimentos, investigaciones, entre ladridos y otros gritos caninos que llevarán a desentrañar el proceso de condicionamiento de los reflejos neurológicos.

He visto fotos de multitud de esos perros de diversas razas o ninguna, todos bien cuidados y adiestrados para cumplir las órdenes que lanzaba su amo investigador. Hasta que se llegó a lo buscado: que sin emitir órdenes, los perros realizaran las acciones ante la sola y muda presencia de Pavlov. Perfecto, asombroso, utilísimo para la ciencia.

El entrenamiento fue tan correcto que hasta los animales comentaban entre ellos: ¿has visto? ¡Cada vez que alguno de nosotros segrega saliva por la sonda, él, de prisa, se sienta a escribir! ¡Reflejos bien condicionados...!



POLICLINICA GLORIETA

**Hemos inaugurado
nuevas instalaciones**

Nueva dirección:

Partida Madrigueres Sud 9

03700 Dénia

www.policlinicaglorieta.com



EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

Teresa Bas y Jordi Nevado ganan el concurso literario desde el Confinament de Xàbia

Teresa Bas, con su obra Estimada Mare, y Jordi Nevado, con Entre Barrots, han sido los ganadores del apartado Crónicas desde Casa que incentivó a los creadores y aficionados a escribir

durante el período de confinamiento. Bas fue la ganadora en el apartado de adultos, mientras que Nevado en la categoría de entre 13 y 18 años.

En la sección fotos desde el

confinamiento la ganadora ha sido María José Bou Sart por su instantánea I el temps passa, mientras que en el de videos curfinsats el premio ha sido para Manu Font por su obra tic tac.



ALFONSO ROSSI DE BARBAZZALE

La biblia y los diez mandamientos de Marx (parte IV)

Quiero iniciar este artículo, felicitando al Dr. Mariano Martín-Loeches de la Lastra, y con él a todos los profesionales de la salud, GRACIAS Dr., sus artículos nos traen paz, GRACIAS. El cuarto mandamiento de Marx: Confiscación de la fortuna de los emigrados y rebeldes. Este mandamiento es un tentáculo de la Expropiación que tanto le gusta al SR. IGLESIAS, y les voy a dar una prueba más de otra de sus fuentes: la siguiente Ley, es la que aplico Fidel Castro en Cuba, Ley 851, de 6 de julio de 1960, (Iglesias NO había nacido) dice en su "Artículo 1. Se autoriza al Presidente de la República y al Primer Ministro para que dispongan, conjuntamente, mediante resoluciones, cuando lo consideren conveniente a la defensa del interés nacional, la nacionalización, por vía de expropiación forzosa, de los bienes o empresas propiedad de personas naturales o jurídicas nacionales de los Estados Unidos de Norteamérica o de las empresas en que tengan interés o participación dichas personas, aunque las mismas estén constituidas con arreglo a las leyes cubanas. Los que abandonan Cuba NO recuperan los bienes que le fueron confiscados a favor del Estado y aunque pidan la repatriación al amparo de la Ley 989/61, en algunos casos se pierde hasta el derecho a repatriarse". Son los que el régimen Castrista llama los gusanos rebeldes de Miami. Algunos de Ustedes, pensarán que irrespeto la Biblia, NO, todo lo contrario, el libro Sagrado contiene todas las enseñanzas, de las que personajes como Marx, Hegel y otros, se han nutrido intelectualmente,

para escribir sus libros: ellos llamándose ATEOS, plagaron, interpretaron y tergiversaron la Palabra de Dios, pero NO tuvieron la honestidad de citar la fuente de su inspiración ¿qué quiero significar? que "un texto fuera de contexto es un pretexto". Bien, vamos a las pruebas: Esdras 7:26 "Y todo aquel que no cumpla la ley de tu Dios y la ley del rey, que la justicia se le aplique severamente, sea para muerte o destierro o confiscación de bienes o encarcelamiento". Esdras 10:8 Y a cualquiera que no viniera dentro de tres días, conforme al consejo de los jefes y de los ancianos, le serían confiscadas todas sus posesiones y él mismo sería excluido de la asamblea de los desterrados". Marx reemplaza a Dios por el Proletariado. Y así muchos otros versículos de la Biblia, que prueban de donde saco Marx sus "mandamientos" y "su preocupación por los pobres" para la transformación y reconstrucción de las sociedades, después de la REVOLUCION, que más tarde adaptaron a sus países, Castro, Chávez, Maduro, Lenin, Stalin, intérpretes de Marx a su acomodo, son los que se llaman marxistas. ¿Qué quiero decir? que ellos siempre encuentran el camino más fácil, Expropiación o Imposición, V.gr: la reconstrucción de España a través de Impuestos a la Banca, que los Bancos repercutirán a los ciudadanos. Podemos y sus socios quedan bien con sus votantes que "tragan entero" y ¿los demás? Yo espero que lo tengamos claro con la muy famosa COMISIÓN DE RECONSTRUCCIÓN, y con la deplorable intervención de su presidente Patxi López, antaño un democrata, ahora telonero, subalterno de Podemos, esta

comisión se parece más a la tragicomedia de Calisto y Melibea, conocida popularmente como "La Celestina": parafraseo a Carmelo Lizón que en su análisis describe con acierto la presunta actuación celestinesca de Patxi López en ese "Jolie a Deux" con Iglesias. dice: "el conjuro revela el carácter bastardo de Celestina, alchaheta mestiza, resultado de un cruzamiento entre bruja y hechicera. Aunque se confiese cliente del demonio sabe bien su "arte", conoce y sabe leer los agüeros y activa a voluntad el poder intrínseco a líquidos, hilados y palabras. Además, para asegurarse el éxito, pacta con Satán pero, nótese, en pacto arrogante y altivo, exigente y amenazante, en pacto entre iguales, esto es, entre dos agentes teúrgicos tan poderosos como malvados". NO lo tiene nada fácil Iglesias, con Macarena Olona (premios extraordinario UA), y Cayetana Álvarez de Toledo (Oxford University); me recuerdan a una ilustración de las reinas Amazonas Lampedo y Maresia a caballo, del Libro de Giovanni Boccaccio "De Claris Mulieribus" (mujeres extraordinarias), y para completar el trío Nadia Calviño (UNED la mejor Universidad de España) poliglota, verdadera tecnocrata, que NO lo traiga. Señor Iglesias, consejos vendo y para mí no tengo, después del repaso de Cayetana, espero se dé cuenta de que: "Cuando crees que tienes todas las respuestas, llega el universo y te cambia las preguntas". Y si aun así se siente Usted perdido Sr. Iglesias su jefe Maburro, acaba de descubrir que existen los 5 puntos cardinales.

Le ruego Ss por favor, cambie su aburrido y cansino discurso, porque eso de: Si usted me llama payaso, Yo feliz de ser payaso social porque bla bla bla, si Usted me llama burro de Troya, feliz de ser burro social porque bla bla, y si me llama bombero pues feliz de ser apaga fuegos de la pobreza social y bla, bla, bla; me toco las mangas de la camisa de Zara, mirada arrugando el seño y luego me pongo las manos atrás, luego a los bolsillos de adelante y vuelvo y me toco las mangas de la camisa, posturo puro y duro!! Señor Iglesias, permítame decirle respetuosamente, que se duerme Usted enjabonando un tigre.



JOAQUÍN MOMPÓ

El valencià o la llengua sempre torna al poble (I)

I-Els anys cinquanta:

Soc conscient que vaig a xafar una merda de vaca de la que eixiré tacat a gust (quina pena que tinga que ser aixina) Una confessió, també és ridícul que tinga que fer-la, però

és necessari. Soc castellà parlant. Des de molt xicotet he conviut en persones que no sols no parlaven en castellà o espanyol, com és conegut per tot arreu, sinó que, mes encara, l'entenien malament, a soles parlaven i entenien bé el valencià. La primera paraula que vaig comprendre del valencià va ser "fuig" i bé que la vaig dependre perquè, al no saber que volia dir-me Antoniet, el matxo que estava bevent aigua en el pou, de una patà me va estampar contra el mur de pedra que estava a un metro. A partir de eixe moment, vaig saber que volia dir fuig i quan algú deia ¡fuig! o ¡fugiu d'ací!, el primer xiquet que eixia correguent com un conill era jo. Entenia el valencià. Clar que l'entenía. No el parlava i manco encara l'escrivia. Ara, a estes altures comence a parlar-lo malament, disfrute com un nano i no l'escriu, com tots els de les meues generacions, tingam el pelage que tingam, excepte les "élites", quasi mes polítiques que intel·lectuals, molt minoritàries. Este article que toca escriure l'en valencià, està escrit per un "analfabeto", que aplega perfectament a llegir-lo, però no a escriure-lo, per tant està corregit per un defensor del valencià com a llengua pròpia (moltes gràcies). Jo tinc que ser sincer, ame el valencià, m'agrada molt, en el seu hàbitat i circumstàncies, en la terra, en el camp, en els pobles valencians parlants. N'hi han situacions, idees que sols poden dir-se i tenen sentit exacte en valencià, sobretot perquè és un idioma fet en una era agrícola, en una zona i sobretot persones molt concretes i aïllades logística-ment. Per exemple, fins fa com diu aquell quatre dies, la gent del poble d'Ontinyent no havia vist mai la Mar ni de Gandia, ni de Bellreguard, ni de Denia. L'últim "mohicano", que jo he conegut, Juanito (de malnom "el Tanga") perquè anava per eixos camps de la Umbria d'Ontinyent en calçons. L'home s'asomà una volta a la mar de Dènia, fa vora deu anys, li va espantar, li va donar pànic, pel muntó tal ment desconegut que se li mostrava davant i digué: "jo me'n vaig i no torne mai". Efectivament, s'ha mort ara, en la Vall d'Albaida, en on taverner, ha complit la seua paraula. Últimament me pase a parlar en valencià sense donar-me conter, serà perquè tinc més relació, més íntima, amb la gent d'Ontinyent, Dénia, Gata, Ondara, Jesús Pobre, ..., i menys amb la gent de Castelló, Alacant i València. Vaig a mullar-me més, pensé que per això no seré objecte de lapidació, abans de dependre a escriure el valencià, a estes altures, dependria a tocar bé la guitarra i altres instruments o a entendre altres idiomes com l'anglès o l'alemany.

II.- Anys 70, xicoteta referència a la pre-autonomia: ¿Per què? Ho explique; perquè, entre moltes vivències, en els anys 70, estigien la denominada per alguns Batalla de València, batalla que pareix no acabarà mai. Vaig llegir, en vida d'ells, els llibres i articles de Joan Fuster, les primeres cançons de Raimon (Al Vent, Tires la Pedra,...) les poesies i pensaments d'Estellés, personalment vaig conèixer i tinguí l'oportunitat de parlar amb Xavier Casp i Miquel Adlert, Ubieto, aixina com antics republicans en lo Carrer de la Bolseria de València i en el Cabanyal, per a mi els últims republicans, cults, en un concepte exacte del republicanisme espanyol. I com no, tingui el privilegi de estar en les reunions preautonòmiques (les cintes de les gravacions de les reunions algú les téndrà o en algun lloc estaran) per lo que coneixia al primer President Preautonòmic, Josep Albiñana, llavors totalment fidel a les consignes del PSOE de Madrid i per tant a l'estratègia i "relato" molt ideològic, inexistència i pocrealista "encara per fer" com deia Raimon de un ... "País Valencià". Tot estava dins del Pacte fonamental pre-constitucional firmat, sense contar amb els valencians, entre les forces nacionals i nacionalistes de dretes, esquerres i centre- d'ahí el Títol VIII de la Constitució, forma de accedir a la autonomia i demés "polvos" i fane. És a dir, diners i mes diners, poder i mes poder -També coneixia al Secretari General del Partit Comunista del País Valencià, Antonio Palomares, persona que mos respectava, parlàvem en el bar al eixir de les reunions pre autonòmiques en el Palau de la Generalitat, reunions que no servien per a res, ara tinc la certesa que eren cara a la galeria i per a calfar el carrer cara a les eleccions. Estava tot pactat o dit de altra manera, "todo atado y bien atado" i havia que aïllar als que cixien com a "pebrassos" (incults blavers del bunker barraqueta, feixistes i reaccionaris)... no havien sigut convidats al "reparto" ... eren poble, bons per a treballar i votar, però no de "classe", per lo que no tenien dret a ser ciutadans. Palomares mos aportava sugerències positives respecte al nostre "nicho electoral", respectava la ideologia de cadascú. També varem parlar en Emilio Attard, pràctic i pragmàtic (tenia els dats electorals) i tenia que guanyar eleccions. Tot eixe riu de vivències i informacions històriques, polítiques, lingüístiques i de motivacions i interessos, me portaren al principi de tot, el que hui entenem per "Valencià", als segles XIV i XV, Segle d'Or Valencià i de les lletres valencianes. Ahí no pot haver cap discussió, dubte, ni reinterpretació, i Punt.

SANEAMIENTOS LOGA S.L.

**Sanitario - Grifería - Fontanería en General
Calefacción - Aire Acondicionado**

E-mail: loga@saneloga.com

Calpe: C/ Portalet 8 · 965 831 803

Javea: C/ Liverpool 3 · 965 795 494

Denia: Ptda. Madrigueras Sud 9 · 965 783 202

EL COVID-19 EN LA MARINA ALTA

ANDREA ZOLTAN (*)

La Gaviota

Érase una vez una gaviota que todos los días sobrevolaba el mar en busca de peces. Un día divisó un banco de peces, y sin pensárselo dos veces, se lanzó al agua. En los dos primeros intentos, consiguió un par de ellos, pero al tercero no tuvo tanta suerte y se le quedó enganchado en el pico un plástico de latas de refresco. La gaviota intentó quitárselo con todas sus fuerzas, movió la cabeza una y otra vez pero el intento fue en vano. Pasaron un par de días, la gaviota sin poder comer ni beber asumió que dentro de poco tiempo moriría. Como todos sabéis, las gaviotas (al igual que muchas otras especies) cuando se sienten débiles o enfermas, se esconden en agujeros en la tierra o en arbustos. La gaviota se escondió debajo de una silla de playa de alquiler alejada de todo. Lo que la gaviota no sabía era que esa silla siempre estaba reservada para mí, ya que todos los veranos los paso en la misma playa. La gaviota cerró los ojos esperando lo peor.

Esa es mi silla favorita ya que está alejada del bullicio y así puedo leer mi libro favorito Crónicas de la Torre. Aquel día decidí ir con mi bici más temprano de lo habitual. Me senté en la silla y comencé a aplicarme la crema solar. Se me cayó y me agaché a recogerla. Nunca me imaginé lo que estaba a punto de ver; era una preciosa gaviota blanca como la nieve, su pico era naranja como el fuego. Pero había algo más en su pico, era... ¡Era un plástico de las latas de refresco! Parecía como si su vida se estuviese apagando, se la veía débil. Por un momento me sentí en su piel e imaginé cuánto debía estar sufriendo. Pero dejé todos esos pensamientos atrás y decidí ayudarla. Con un movimiento rápido pero suave, retire el plástico de su pico. Se la veía hambrienta, me acerqué, sin perder de vista al pobre animal, al chiringuito más cercano. Pedí un recipiente con agua y pensé en que debía darle algo de comer pero no se me ocurría nada. Comenzó a oler a sardina a la parrilla. ¡Eso es! Me vino a la cabeza aquel hombre de cabellos grises que cocina sardinas a la parrilla al aire libre y las sirve como tapa a los turistas que van a comer al chiringuito. Corrí lo más rápido que pude. Al llegar le pedí dos pares de sardinas crudas, me dijo que las cocinaría, insistí hasta que al final me preguntó extrañado por que las quería crudas. Le expliqué lo que ocurría y al final accedió. Viendo la situación, me dijo que me las daría gratis ya que era una buena acción. Le di mil gracias. Antes de marcharme me preguntó si necesitaba ayuda. Sabía que si le decía que no, igualmente me ayudaría, ya que solo tenía once años, así que me inventé una historia. Le mentí y me sentí fatal. Le dije que mis padres estaban con la gaviota y me mandaron que fuera a por algo para alimentarla. El señor me dijo "Está bien", así que me fui corriendo. Llegué a donde estaba la gaviota, la di el agua y las sardinas. Se tomó todo con mucho gusto. Cuando terminé pensé que podría hacer con ella ya que seguía débil y enferma y decidí llevarla al veterinario. Coloqué a la gaviota en la cesta de mi bicicleta y la lleve al veterinario más cercano, que estaba a un par de kilómetros. En el camino pensé que con que pagaría, así que rebusqué dentro de mi mochila para ver si encontraba algo de dinero. Encontré veinte euros que me había dado mi madre para hacer la compra al volver de la playa (con todo este asunto se me había olvidado). Recé para que llegase para poder curar a la gaviota.

Al llegar, me atendió una mujer en recepción que me preguntó qué ocurría, le expliqué lo sucedido y me preguntó si venía sola, yo le contesté que sí. Me llevó a una sala donde había un veterinario, que me miró y bajó la vista hacia la gaviota. Al ver su mal estado llamó al auxiliar y cogió a la gaviota, la colocó sobre la camilla y me dijo que saliese de la sala. Al salir, me dijo que podía irme a casa y mañana volver, que la gaviota estaba en buenas manos. Miré a la gaviota con pena y me fui.

Para mi sorpresa ya era de noche y pensé que mis padres me regañarían. Al llegar a casa mis padres estaban asustados. Al verme corrieron hacia mí y me abrazaron, ese momento duró poco y comenzaron a regañarme. Les conté todo y me dijeron que había hecho lo correcto. Aquella noche apenas pude dormir pensando en la gaviota, pero conseguí conciliar el sueño. A la mañana siguiente me desperté de un brinco y les dije a mis padres que debía ir a ver a la gaviota. Me arreglé lo más rápido que pude y me dispuse a ir con mi bici. Al entrar me dirigí a la recepción y pregunté cuánto había que pagar, la señora me dijo que nada, ya que ellos estaban allí para ayudar en estas situaciones. Le di las gracias. Me llevó a una sala donde había muchas aves, señaló una gran jaula.

Era la gaviota, estaba perfectamente aunque aún le faltaba plumaje. También me dijo que estaría ahí una semana más y que a la semana la llevarían a la playa de nuevo. Me preguntaron si quería acompañarles, yo dije que sí entusiasmada. Al transcurrir aquella semana fuimos en un coche a la playa. Al llegar, la gaviota estaba ansiosa por salir de aquella jaula. La miré y ella me miró con cara de agradecimiento (o al menos eso me pareció a mí). Me sentí muy bien, como nunca me había sentido. Abrieron la jaula y salió volando. No sé si ella se acordaría de mí, pero yo sí de ella.

EL PLANETA ES NUESTRA CASA, PERO NO VIVIMOS SOLOS EN ELLA.

(*) Ganadora del primer premio del primer certamen de relatos para niños de 5 a 15 años, convocado por la Asociación Nacional de Artistas Carmen Holgueras.

La Asociación Nacional de Artistas Carmen Holgueras premia tres relatos infantiles

La Asociación Nacional de Artistas Carmen Holgueras ha hecho público el fallo del jurado del primer certamen de relatos para niños de 5 a 15 años. Las obras presentadas son "de una calidad tan alta que demuestran la fuente de riqueza espiritual tan enorme de nuestros niños y jóvenes", según ha manifestado Carmen Holgueras, que además es colaboradora de CANFALI MARINA ALTA.

El jurado estuvo formado por la poeta Angelita de Lerés, Elena Ventajé, Fabián Castillo y Rosa María Lorenzo, escritores. Como secretaria general María Ángeles Gil, actuando como presidenta Carmen Holgueras.

El primer premio ha sido otorgado a Andrea Zoltan por su obra titulada *La Gaviota*. Recibe una tarjeta regalo de El Corte Inglés de cien euros y un diploma de la Asociación

Nacional de Artistas.

El segundo premio, tarjeta de cincuenta euros y diploma, ha correspondido a Candela Martín Pascual por su obra *Recuperación de lo perdido*.

El tercero, tarjeta de treinta euros y diploma de la Asociación a Jaime Gallego Archiles por su relato *Pablo contra su imagen*.

Los organizadores han destacado que "los relatos son tan originales, creativos, sentidos, divertidos y novedosos que deberían ser editados, para que siendo un libro entero escrito por jóvenes escritores animase a los demás niños a seguir escribiendo y cultivando su floreciente cerebro".

Además, se han concedido menciones de honor a Candela García Rueda por su relato *Sin ideas*; Claudia Bejarano Merino por *Lucy* y a Pepe Ferrándiz Velilla, por *Pepe y el Dragón*.

También la Asociación Nacional de Artistas ha donado 1.000 euros a la Fundación Ihelp para el proyecto Cestas de la compra (<https://www.ihelp.org.es/es/proyect/cestas-de-la-compra-para-los-mas-vulnerables>), de parte de una asociada. Esta fundación también recibe donaciones para atender a muchas familias necesitadas que verán empeorada su situación cada día que pase.

El jurado ha expresado su felicitación a "los ganadores pero también a todos los participantes, porque sus relatos son dignos de los mejores escritores consagrados".

Las bases del certamen de relatos fueron difundidos por CANFALI MARINA ALTA y de hecho ha habido muchos participantes de la comarca. A partir de esta semana, publicaremos los relatos ganadores.

Joventut Dénia ofereix cursos en línia dels programes Llnàtics i Dinàmics per a l'estiu

La Regidoria de Joventut ha tret una oferta de cursos en línia que s'impartiran del 15 de juny al 13 d'agost. Per a l'alumnat de 4 a 16 anys, s'ofereixen classes de circ a casa; dansa clàssica nivell mini i nivell medium; ball urbà; manualitats; pintura; reforç escolar de 1r a 6è de primària; anglès medium i junior; street dance medium; còmic i il·lustració i hip hop junior.

Per que fa als cursos programats per als majors de 16 anys, es pot triar entre diu opcions: anglès; bachata i salsa; ball llatí; excel i powerpoint; flamenc; fotografia; gimnàstica divertida; guitarra i sofeig; ioga; llengua de signes; patchwork; pilates; pintura; sevillanes; taitxí; tonificació; txikung i zumba.

En ambdues ofertes es requerirà un mínim de 8 persones matriculades per a impartir cada taller. Per a obtenir més informació sobre estos cursos i la matriculació, cal enviar un correu electrònic a l'adreça oficial llunatics@telefonar.net o telefonar al 96 642 37 00.

Una altra activitat formativa que Joventut posarà en marxa en breu és un curs d'anglès intensiu de preparació al nivell B1 dirigit a joves i amb inscripció gratuïta.

Quant als Dissabtes joves caldrà esperar a entrar en la fase 3 de la desescalada per poder gaudir de les propostes d'oci que ofereix el programa.

L'equip de Joventut Dénia, que encapçala la regidora Melani Ivars, està treballant en una programació d'activitats presencials per als mesos de juliol i agost, adaptades a les condicions de la nova normalitat, que s'anunciarà més endavant.

Encetada la fase 2 de deses-



calada, les oficines de Joventut (ronda de les Muralleres, 42) reobriran les portes des d'esta setmana per a atendre presencialment els usuaris amb cita prèvia. Esta es

pot demanar a través de la Seu electrònica que s'hi troba a la web de l'Ajuntament de Dénia (www.denia.es). L'horari d'atenció és de 9 a 14 hores, de dilluns a divendres.

DIÀLEGS EN EL TERRITORI: CONEIXEMENT EN TEMPS DE PANDEMIA (en línia)

Per accedir-hi: <https://web.ua.es/va/seus/online>

Economia circular y pandemia. ¿Una nueva oportunidad?

12 de juny, a les 19 h. TAULA RODONA

Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Las elecciones a la junta directiva del CD Dénia serán el 30 de junio

Podrán presentarse candidaturas hasta tres días antes

El CD Dénia ya tiene fecha para las elecciones a nueva junta directiva. Serán el 30 de junio, en la Casa de la Paraula, en la estación marítima de Balearia Port Dénia. Así lo ha ratificado la actual gestora que establece un período para presentar candidaturas desde el 12 al 27 de junio. En principio, el actual presidente en funciones, Juan

Benavente, ha expresado sus intenciones de continuar con el proyecto que inició hace poco más de un año.

El censo electoral se encuentra a disposición de los socios que deseen consultarlo, previa petición por escrito. Las candidaturas que deseen participar deberán estar integradas, por lo menos, por un presidente, un

secretario, un tesorero y dos vocales, todos ellos socios al corriente de pago de su cuota en el último ejercicio.

La mesa electoral se constituirá una hora antes del comienzo de las votaciones, entre miembros presentes. Serán elegidos presidente y secretario de la misma los socios de mayor y menor edad, respectivamente.

El Pego ficha Juan Ribes Coca per a dirigir el primer equip



El Pego CF ha anunciado la contratación de Juan Ribes Coca como entrenador del primer equip per a la próxima temporada. Coca, entrenador Nivell III, ha dirigit anteriorment a equips com el Benissa, Ondarene i Altea, i obri l'etapa amb el Pego de Preferent

amb molta il·lusió. Està ajudat pel segon entrenador José Manuel Giménez Gim, tècnic superior en activitats físico-esportives i diplomado en Educació Física. El quadre tècnic el completarà Víctor Sendra Pollo, llicenciat en Activitat Física i Esports.

Cuatro tenistas Top 100 juegan en Benitatxell a puerta cerrada

El Region of Valencia Tennis Challenge se juega este fin de semana en la zona deportiva del Residencial Resort Cumbre del Sol, en El Poble Nou de Benitatxell. Y los participantes son cuatro jugadores profesionales Top 100 del circuito ATP: Roberto Bautista, Pablo Carreño, Alex de Miñaur y Pablo Andújar. El Challenge comenzó

ayer en el formato de Round Robin. Se jugarán dos partidos al día al mejor de tres sets, con tie-breaker en el tercero si es necesario.

Todos los partidos se jugarán a puerta cerrada, es decir, sin público en las gradas. Otra medida de seguridad es que habrá recogepelotas individuales para cada jugador. Los entrenadores también estarán

al lado de sus jugadores como si fuera un entrenamiento.

Los partidos se retransmitirán en vivo en los principales organismos de radiodifusión y plataformas digitales. Todas las donaciones y el dinero de las subastas de equipamiento de los jugadores se destinarán a los afectados españoles de la crisis del coronavirus.

La piscina de la Trilladora de Pego obri a partir del dia 15

La piscina municipal de la Trilladora de Pego será reoberta a partir del 15 de junio, amb un aforament màxim limitat a un 30%. Aquesta mesura comporta el recinte només puga albergar a 28 persones en cadascuna de les franges horàries que s'han fixat per a donar cabuda a tot tipus de col·lectius.

El regidor Raúl Tamarit explica que de 10 a 12 del matí i de 19 a 20 hores està reservat a persones majors 60 anys i amb diversitat funcional. La resta dels usuaris tenen la instal·lació al seu abast entre aquestes dos franges. Per a

aquest període han quedat fixats els preus a 40 cèntims d'euro per cada usuari i un màxim de dos hores per jornada. Cal pagar amb targeta mitjançant datàfon donat que s'ha decidit que no hi haja abonaments fins a entrar en una següent fase de desescalada que es preveu a partir del 21 de juny.

Pel que fa a les mesures de seguretat, Tamarit ha garantitzat la totalitat de les previstes en la normativa sanitària com la presa de temperatura corporal a totes les persones que accedisquen a la instal·lació, a les que ha afegit l'acotació de la zona de descans

al voltant de la piscina mitjançant requadres en la gespa.

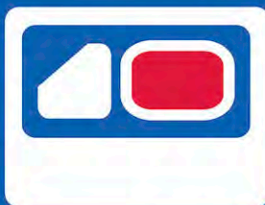
Respecte a l'obertura de la resta de instal·lacions esportives municipals, el regidor no l'ha confirmada fins a setembre, pel fet de haver-se suspès totes les competicions i que la circumstància ha estat aprofitada per a executar reformes necessàries pel manteniment. "De tota manera, a banda de la situació d'excepcionalitat, ací en Pego el normal durant l'estiu es que menys la piscina a l'aire lliure, les instal·lacions esportives romanguin tancades", ha apuntat.

Los colegios de Benissa son promotores de actividad física y deporte



El CEIP Pare Melchor y el CEIP Manuel Bru de Benissa, junto a las Concejalías de Educación y Deporte, se presentaron hace unos meses a las bases que sacó la Generalitat Valenciana para conseguir la mención de Centros

de Promoción del Deporte. Esta misma semana se ha recibido la resolución que otorga a ambos centros educativos la distinción que reconoce su esfuerzo por el fomento de la salud y los buenos hábitos entre el alumnado.



**DISTRIBUCION
DE GASOLEOS**

GASORBA

965 583 034

www.gasorba.es

soluciones para tu mayor confort



Este verano... ¡NO TE QUEDES SIN TU AIRE ACONDICIONADO!

novarecal
Servicio Integral en tu hogar

965 78 60 34
www.novarecal.com

“...IN CORPORE SANO”



INÉS ROIG (*)

La reinención de la protección solar

Previsiblemente, pronto estaremos disfrutando del aire libre sin restricciones. Pues hay novedades... El único cosmético que cuenta con el apoyo unánime de los expertos en piel es el solar. Esta afirmación, se tambalea de nuevo. Estos cosméticos son solo una parte de la protección contra la radiación ultravioleta y hay que ponerse crema, pero hay que hacer hincapié en la protección física: sombreros, gafas, ropa, estar a la sombra... Esa es la mejor fotoprotección.

Lo que hace ya cierto tiempo no se ponía en duda era la seguridad de sus ingredientes. Pero un nuevo estudio, reactivaba antiguas sospechas y las reticencias a su uso generalizado de fotoprotectores sin precaución ninguna.

Ingredientes que se quedan: La composición de los solares ha variado mucho a lo largo de los años, sobre todo en lo referente a filtros. Los de la nueva polémica son siete: avobenzona, oxibenzona, octocrileno, ecamsule, homosalato, octisalato y octinoxato. Todos ellos autorizados por la CE. No hay que considerarlos productos peligrosos que debamos de dejar de usar. Todo lo que comemos y bebemos, y bastante de lo que nos ponemos sobre la piel, se absorbe en mayor o menor medida, se metaboliza y finalmente se elimina por el hígado o la orina. El problema no es si esto ocurre o no, sino si, al hacerlo, puede generar algún tipo de toxicidad clínicamente relevante. Con las fórmulas actuales, a las dosis que empleamos, no hay evidencia de que sea así, aunque tampoco es completamente descartable.

Ingredientes que se van: Los solares son complejos de formular y, a pesar de ello, la industria se afana en eliminar componentes por dar respuesta a los fans de lo “sin” o por ayudarnos a sentirnos más amigables con el planeta.

¿Cómo es posible que haya ingredientes que sigan llegando al océano en cantidad suficiente como para que podamos medir y asegurar que son los culpables de daños al ecosistema marino? Se midieron cuatro cremas, las más usadas, y que contenían los filtros también más comunes: avobenzona, oxibenzona, ecamsule y octocrileno. De estos cuatro, comprobaron que la oxibenzona es la que se encontraba mayormente en sangre y, por tanto, la que puede llegar a las aguas residuales, aunque es difícil cuantificar su inocuidad o daño biológico, se requirieron estudios más complejos.

Ingredientes ¿que llegan...? No son pocos los cosméticos que este año anuncian que combaten también la luz azul. No con activos nuevos. Quizá porque es muy probable que la mayoría pasemos el verano en el interior, trabajando, o simplemente porque aún nadie sabe si podremos movernos demasiado, todos incluyen lo que llaman protectores de ciudad para referirse a los daños que ocurren en la ciudad, provocados, entre otros, por la luz azul de interior: de las pantallas de televisión, ordenadores y móviles y hasta los LED que iluminan nuestras cocinas. Hay evidencias de que la luz azul puede generar daño oxidativo en la piel, y probablemente pueda facilitar el envejecimiento cutáneo.

Ingredientes en el limbo: Hay quienes alardean de incluir antioxidantes y filtros para todo tipo de espectros de luz. La utilidad de estos para prevenir el envejecimiento cutáneo y el cáncer de piel es, por ahora, una mera hipótesis. Debemos luchar contra los efectos nocivos de la radiación solar ultravioleta, y debemos evitar siempre la quemadura solar.

La mejor forma de hacerlo, es seguir una dieta de tipo mediterráneo, rica en frutas y verduras, que es lo que con absoluta seguridad es bueno para nuestra salud global y nuestra piel.

(*) Farmacia Las Marinas.



VERÓNICA MONSONÍS(*)

¿Soy una persona esponja?

Las personas esponja son aquellas altamente sensibles, quienes absorben las emociones de aquellos que tienen a su alrededor (MundoPsicólogos.com).

La empatía es una capacidad afectiva muy positiva en las personas, pues permite entender a aquellos con los que interactuamos. Sin embargo, en el caso de las “personas esponja” este factor puede llegar a ser negativo. Entendemos como una persona esponja, aquella altamente sensible que absorbe sin querer el dolor, la tristeza e incluso los miedos de otras personas. En muchas ocasiones llegando a afectarles de forma negativa.

Cómo saber si eres una persona esponja.

¿Si un amigo está angustiado me llevo a sentir así?
¿Como excesivamente para sobrellevar el estrés emocional que siento?
¿Me gusta estar solo/a?
¿Me agobia estar en sitios con exceso de gente?
¿Las personas de mi alrededor dicen que soy demasiado sensible?
Si la mayor parte de estas cuestiones ha sido respondida con un sí, entonces es posible que seas una persona esponja.

Características de las personas esponja.
Intuitivas: Aunque nadie les cuente lo que está ocurriendo se dan cuenta.
Empáticas: Quizá demasiado. A veces se entienden tanto la posición de otras personas que llegan a sentirse como ellas.

Atraen a personas tóxicas: A raíz de ser tan empáticas, muchas personas se aprovechan de su sensibilidad.

Responsables de problemas de otros: Sufren por problemas de personas cercanas que no deberían afectarles.

Aprender a gestionarlo.

Cuando nos damos cuenta que estamos absorbiendo los problemas y sufrimientos de otras personas y nos está afectando de forma negativa a nuestras emociones es el momento de hacernos frente y poner soluciones:

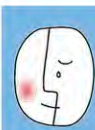
Busca personas positivas: Rodearte de personas con buena vibra y energía positiva te beneficiará en tu autoestima.

Aléjate de las personas tóxicas: Las personas tóxicas buscarán tu ayuda en todo momento y se aprovecharán de tu sensibilidad. Mantenerlas alejadas te permitirá gestionarlo y encontrarte mejor.

Pon límites: Nadie te está diciendo que no ayudes a los demás e intentes comprenderles. Pero cuando das prioridad a otras personas anteponiéndolas a las tuyas es el momento de establecer límites para poder hacer frente a lo que tú necesitas y sientes.

Lo importante es que puedas filtrar, meditar y entender lo que estás sintiendo y cómo te pueden afectar las emociones de otras personas. Entiende lo que te ocurre y establece soluciones para hacerle frente lo antes posible para que no pueda afectarte negativamente. Ser sensible no es malo, pero debes aprender a trabajar en ello siempre que lo necesites y puedas sentirte mejor contigo mismo/a.

(*) Psicóloga. Máster en Psicología Clínica y especializada en Educación Emocional y en Atención Temprana.



emòtica
espai de benestar

Ramón Ortega, 5
Tel. 639 647 656
DÉNIA

CENTRE SANITARI RECONEGUT PER LA CONSELLERIA DE SANITAT

Cartelera

DÉNIA

AUTOCINE DRIVE IN
Tel.: 96-575 50 42

SÁBADO 6

Los cazafantasmas: A las 21.45 h.

Jumanji. A las 23.15

Desafío total. A las 24.50 h.

DOMINGO 7

Los cazafantasmas. A las 21.45 h.

Desafío total. A las 23.30 h.

MIÉRCOLES 10

Los cazafantasmas. A las 21.45 h.

Desafío total. A las 23.30 h.

JUEVES 11

Ghostbusters. A las 21.45 h.

VOSC

Total recall. A las 23.30 h.

VOSC

FARMACIAS DE GUARDIA

Sábado 6: VIOLETA LLANO - C/ Cop, 3. Dénia.

FARMACIA EL POBLET - Joan Martorell, 9. Els Poblets. Domingo 7: JAVIER FERRE-

RES - Plaza Constitución, 3. Dénia.

Lunes 8: ARACELI FERNANDEZ - Marqués de Campo, 48. Dénia.

Martes 9: ALBERTO MIQUEL - Marqués de Campo, 66. Dénia.

Miércoles 10: JOAQUÍN SALVA - Plaza del Raset, 6. Dénia.

RICARDO BAQUERO NAVARRO - C/ DR. Pedro Dome-

nech, 17-5A- Vergel. Jueves 11: ENRIQUE ROMANY - C/ Elche, 2. Dénia.

Viernes 12: ELENA DOMENECH DE ANTONIO - C/ Patricio Ferrándiz s/n. Dénia.

ANUNCIOS POR PALABRAS

PARA PARTICULARES · PARA PARTICULARES · PARA PARTICULARES · PARA PARTICULARES · PARA PARTICULARES

ALQUILERES

* Se alquila local nave comercial de 1.000 m² en 2 plantas con entrada de camión delantero y trasero; parking grande y gratuito en la parte trasera. El edificio tiene mucha luz y es diáfano, en perfecto estado de conservación; está situado a las afueras de Gata de Gorgos, dirección Gata residencial, y Jalon, con fácil acceso a Ctra. N-332. Contactar: María. Tel. 600-801267.

Particular

ALQUILA ESTUDIO

en el puerto de Dénia (48m²): salón -comedor con cocina, un dormitorio y un baño. Vistas al mar. Segundo piso con ascensor.

Tel. 675 884 295.

* Oliva pueblo. Alquiler habitación. Wifi. Individual 175 €, matrimonio 200 €. Gran armario, T.V., nevera. Derecho cocina. Fácil aparcamiento. Tel. 628 289 740.

* Se necesita alquilar apartamento o piso en Dénia. 2 habitaciones, ascensor y garaje. Tel. 673-629010.

VENTAS

* Se vende piso en la avenida Gabriel Miró de Calp, con vistas al mar, al Peñón de Ifach y a las montañas. Está situado en el edificio Dextella. Los interesados pueden contactar a través del Tel. 651-945442.

* Vendo casa de 280 m² y 6.000 m² de terreno, con 4 dormitorios, del año 2005, tipo finca, terreno plano, piscina. Sin gastos de comunidad. La Sella / Pedreguer. Tel. 666-665846.

LOCALES

* Se traspasa local en la Avenida Ifach de Calpe, papelería, juguetes y hobbies. Alquiler o traspaso. Interesados llamar al Tel. 96 583 73 33.

TRABAJO

* Señora busca trabajo en limpie-

za, cuidado de personas mayores y niños, ayudante de cocina y camarera. Tel. 631-012676.

* Señora busca trabajo para el cuidado de personas mayores como interna. Con experiencia. En toda la Marina Alta. Tel. 643-127696 y 626-700252.

* Chico busca trabajo de ayudante de obra, jardinería y para el cuidado de personas mayores. Tel. 631-697614.

* Señora busca trabajo para limpiezas en general, cuidado de personas mayores y niños y ayudante de cocina. Tel. 631-571260.

VARIOS

* Vendo vespino del año 91 color negro. Precio 350 euros negociables, en Dénia. Tel. 865-596388 o 690-748697 no WhatsApp. David.

clínica castelblanque
medicina estética

Marqués de Campo, 46. Dénia 96 642 15 49 - 609 29 00 44

info@clinicacastelblanque.com · www.clinicacastelblanque.com

CANFALI MARINA ALTA no se responsabiliza de los posibles cambios en las ofertas ni de cualquier contingencia que pudiera derivarse de las mismas, si bien, con el fin de garantizar la máxima seriedad, será preciso que los originales sean entregados PERSONALMENTE en nuestra redacción, en la carretera Dénia-Ondara, Edificio 2ª Rotonda (frente a la Clínica San Carlos), de lunes a viernes, de 10 a 13 horas y de 17 a 20 horas. Los anuncios aparecerán publicados, salvo que se indique lo contrario, durante tres meses.

Algú s'ha trobat unes claus?

Vicent Femenia:
“Seríem tots
més feliços si
actuàrem de bona
fe amb allò que
ens trobem”

LLUÍS PONS

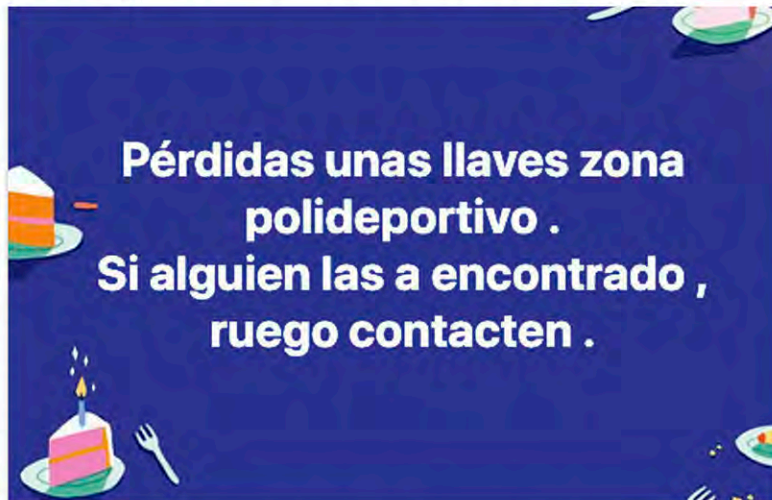
Perdre les claus, de la casa o del cotxe, o bé ser conscient que estan a mà però no les trobes, és una cosa que ens ha passat a tots més d'una vegada en la vida. De fet, és molt més usual del que ens pensem. Si escrius “he perdido las llaves” sobre el buscador de google t'eixiran aproximadament 10.7 milions d'entrades. Hi ha molta literatura vessada al voltant d'aquest fet que tant pot aplegar a irritar-nos, com ara històries, experiències, curiositats o fins i tot anàlisis científics, i no falten els recursos i les solucions d'allò més inversemblants.

Del perdre i trobar objectes, ja focalitzat a Dénia, va la pàgina de Facebook “Objetos perdidos/encontrados Dénia”, que administra el veí Vicent Femenia, bomber de professió. Un bon dia es va trobar unes claus al carrer i va considerar que les xarxes podrien servir per a alguna cosa més que per a xafardejar i exhibir-se. Una bona utilitat seria, per exemple, ajudar a trobar allò perdut.

Així va ser com a gener de 2018 es va fer avant i va crear la pàgina. De seguida va afegir al grup als amics i a la gent que tenia més a mà. “Calia incorporar com a més gent millor, perquè així es divulga més en les xarxes”, assenyala Femenia. Hui per hui, poc més de dos anys després, ja són vora 6.000 els membres del grup.

El procediment és ben senzill. Qui troba alguna cosa, fotografia l'objecte i el puja a la pàgina, i qui perd també pot fer el mateix, penjar l'avís amb foto o sense. La seua funció és la d'administrar, és a dir, revisar que tot allò que es publiqui siga correcte i s'ajuste a les normes, les quals són evidents i s'ajusten a allò que és l'objectiu: informar sobre objectes perduts o trobats a Dénia, per intentar localitzar el seu propietari ja siga per la via personal o bé a través de la Policia Local o Nacional. No és un grup de debat, ni un lloc per a fer anuncis publicitaris, ni tampoc de mascotes perdudes, ja que en aquest últim cas, puntualitza, hi ha una pàgina destinada exclusivament a cixa finalitat.

“Es perd de tot, però el clàssic són les claus”, assenyala Femenia. Després també són molt nombrosos els casos d'extraviament d'ulleres, carteres o documents d'identitat, així com de pèrdua d'animals. En la majoria dels casos les pèrdues obeeixen a descuits, però també es denuncien casos en el que es pot considerar hi ha hagut furt o robatori, sobretot quan es tracta d'objectes de valor.



Una pàgina de Facebook que posa en contacte a trobadors i perdedors d'objectes a Dénia supera els 6.000 seguidors

La pàgina funciona i està ajudant a retrobar objectes, i això satisfà a Femenia. “El que convé és que quan es publiqui algun post els nostres seguidors la compartiquen al seu mur, i així aplega a molta més gent”, aclareix. Si pel que siga no apareix el propietari, que d'alguna manera ha de justificar que allò publicat és seu, llavors es manté l'anunci durant sis mesos. Allò que no retorna es recomana entregar-ho a la Policia.

Fent una ullada per la pàgina es poden comprovar les distintes reaccions de la gent davant una troballa. Uns prefereixen retenir l'objecte i convidar al propietari a posar-se en contacte directe amb ell. Altres opten per portar-ho directament a la policia, i que es facen càrrec ells directament dels tràmits pertinents. El que sí resulta interessant i beneficiós és el tràfic d'informació i consells que vessen els seguidors, encara que també es pot incórrer en alguna xicoteta imprudència, com ara publicar números de telèfon particulars.

EL CORONAVIRUS

Com no podia ser d'altra manera, la crisi sanitària i el confinament han suposat que els registres d'objectes perduts i trobats se situen en mínims. “Com que la gent no ha sortit de casa, s'ha notat que el grup ha estat més parat”, aclareix Femenia.

Ara, a mesura que els carrers han reprès el seu pols, les pèrdues i les troballes tornen a créixer. Però és lògicament a l'estiu -encara que enguany no es manifestarà de la mateixa manera- quan més publicacions solen haver. Fins i tot es poden situar per damunt del centenar, o siga quasi el doble d'un mes habitual.

PAGAT SI FUNCIONA

Les mostres de gratitud per la troballa d'un objecte perdut tampoc es que siguin massa palpables o es manifesten en un excés d'eloqüència, destaca l'administrador de la pàgina. Però tampoc dona massa importància a aquest fet. “Allò realment important és que la pàgina funcione i que aprofiti per allò que ha estat concebuda”, matisa.

Conta que una vegada es va trobar un mòbil Iphone en l'interior d'una xicoteta bossa i es va posar en contacte amb el telèfon de “mi madre” que va trobar en el registre de trucades. Com que el desenllaç va ser feliç, li ho van voler agrair amb una gratificació dinerària, a la qual va renunciar. “A mi eixos diners no em fan falta, em conforme amb què, si en alguna ocasió et trobes en el meu cas, facés el mateix que he fet jo”, li va contestar. “Si tots actuàrem de bona fe quan ens trobem alguna cosa, seriem més feliços, segur”.

El protocol oficial s'activa amb l'entrega d'allò perdut a un agent de la policia o, també, a un conserge d'edifici públic

fet, tots en coneguem algú.

EN LA POLICÍA LOCAL

Al marge de les xarxes, els tràmits amb els objectes perduts o trobats venen regulats per un protocol oficial, segons conta el regidor de Seguretat Ciutadana de Dénia, Javier Scotto. O siga, cal fer aplegar a la qualsevol agent de la Policia Local la troballa, o també entregar l'objecte en qüestió a qualsevol conserge d'edifici públic. Des d'aquest punt passa es trasllada a una sala ubicada a la seu central de la Policia Local on s'acumulen tota classe d'objectes: claus, bicicletes, patinets, fins i tot algun instrument de música.

Per a cada objecte s'alça una acta de troballa en la que s'inclou tota mena de detalls al respecte de l'objecte perdut, fotografia inclosa. I després, en cas que aparega alguna persona que el reclama, la seua identificació i dades queden enregistrades en un document. En cas que no siga reclamat en un període de dos anys se li notifica al que se li va trobar, per si vol retirar-lo en el termini de trenta dies. En cas negatiu, l'objecte es destina a la seua destrucció i posterior reciclatge, o tal volta a alguna organització amb fins socials. En el suposat que siga possible identificar el propietari, com per exemple un DNI, se li remet al titular en el termini màxim de dues setmanes a partir del seu ingrés en dipòsit.

HLA SAN CARLOS

PTDA. MADRIGUERES SUD 8
DÉNIA - TFRNO. 96.578.15.50

UNIDAD DE NEUMOLOGÍA PRUEBAS DE LA FUNCIÓN RESPIRATORIA

Valoración especializada con pruebas de función respiratoria para el diagnóstico oportuno de enfermedades relacionadas con el tabaco y a pacientes con enfermedades como asma o bronquitis.

ESPIROMETRÍA FORZADA
TEST DE BRONCODILATACIÓN
DIFUSIÓN PULMONAR
VOLÚMENES PULMONARES



SEGURITJA
seguridad profesional 24h

902 40 60 10

Clínica Dental Dras. Gandía

www.clinicadragandia.es
C/Marqués de Campo, 35, 2A
Dénia · 96 578 18 27