



SEMANARIO DE INFORMACIÓN LOCAL, DEPORTES Y ESPECTÁCULOS

Depósito Legal: A - 9 - 1958

www.valledeelda.com

Año 65 - Num. 3.098 - Elda, 3 de diciembre de 2021 - Precio: 1,20 euros

Distribuciones **valero**

REGALOS DE EMPRESA

Selección de vinos y productos gourmet

966 965 891 • Escritor Francisco Tetilla, 9. Elda
 www.distribucionesvalero.com

Comienza la reconstrucción de la Plaza de Arriba



El Ayuntamiento creará este nuevo jardín de 1.200 metros cuadrados en los que habrá juegos infantiles, un anfiteatro y un gran mural de la Elda Medieval.

La obra tendrá un periodo de seis meses y permitirá dar empleo a 20 personas. El presupuesto es de 1,2 millones.

El encendido de luces dará comienzo a la Navidad



Este viernes a las 18 horas Elda empezará oficialmente a la Navidad en Elda con una gran fiesta en la Plaza Mayor. A las 19:30 horas será la inauguración del

primer Mercado de la Navidad.

Así mismo, Petrer realiza el acto de encendido también el viernes a la misma hora en los Jardines de la Explanada.

Descubierto un nuevo mosaico romano en Petrer



Las excavaciones que se llevan a cabo en la Plaça de Baix han sacado a la luz un nuevo mosaico romano con una antigüedad de más de 1.600 años. Por ello se han paralizado las obras y se ha decidido ampliar estos trabajos para seguir descubriendo el pasado de Petrer.

ESPECIAL

¿y si toca aquí?

PROTEGE LO QUE MÁS TE IMPORTA
 CON LA MEJOR ALARMA DEL MERCADO

100€ DTO
 En tu factura cableworld

2 MESES GRATIS
 de tu alarma

ACR DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

Especial

HOSTELERÍA

«Cocinamos para ti»

vithas | Centro de Salud para el Hombre

Dr. Bartolomé Lloret

Urólogo

Vithas Medimar en Alicante, **único centro** de la Comunidad Valenciana **acreditado** para realizar el tratamiento con **Vapor de Agua** en la HIPERPLASIA PROSTÁTICA. Previa evaluación urológica.

24h Pide cita
 965 269 070 - 872 377 363
 saludhombre.es
 saludhombre@vithas.es

Vithas Medimar
 Avda. Denia, 78
 03016 Alicante

Rezum

Última tecnología para solucionar los problemas de la próstata **Vapor de Agua**

Antes Después

- Duración del tratamiento: 20 minutos.
- Sin ingreso hospitalario.
- Anestesia local y mínima sedación.
- Sin efectos secundarios sangrado, incontinencia, impotencia.
- Evaluado y aprobado por las principales Agencias de Salud Europeas y Americanas (FDA, NHE).

Estas Navidades
La mejor cocina lista para llevar

Casa Paulino

SPECIAL EVENTS

MENÚ PARA LLEVAR

ENTRADAS

Surtido de marisco hervido de la bahía de santa pola 150gr

PRIMER PLATO (a elegir)

Mero al horno con su guarnición

Cordero al horno con su guarnición

POSTRE (a elegir)

Sufilé de melocotón con crema inglesa

Tiramisú

Precio 44€

MENÚ ESPECIAL PARA LLEVAR

ENTRADAS

Ensaladilla de merluza

Crema de patata trufada con foie de pato y setas

Surtido marisco hervido de la bahía de santa pola 150gr

PRIMER PLATO (a elegir)

mero al horno con su guarnición

cordero al horno con su guarnición

solomillo de ternera con foie de pato +10€

paletilla de cabrito lechal al horno +10€

lubina a la espalda +1€

bacalao con pisto +1€

POSTRE (a elegir)

sufilé de melocotón frío con crema inglesa

tiramisú

precio 52€

PIDE A LA CARTA O COMPLETA TU MENÚ CON NUESTRAS ESPECIALIDADES

ENTRADAS

alcachofas rellenas de foie (unidad)	6 €
crujiente de camembert (unidad)	3 €
ensaladilla de merluza 250gr	10 €
salmon ahumado con vinagreta	14 €
milhojas de morcilla con alcahofa (unidad)	3 €
crepes de lacón y setas gratinados	13 €
foie mi cuit de pato y confitura de cebolla	18 €
jamon y lomo ibericos	20 €
crema de patata trufada (unidad)	5 €

NUESTROS PESCADOS

medallones de mero	14 €
lubino con crema de coliflor y su cous cous	16 €
bacalao con pisto	17 €
rodaballo donostiarra	22 €

NUESTRAS CARNES

cordero al horno	15 €
solomillo al foie	24 €
cochinillo confitado	24 €
paletilla de cabrito lechal al horno	24 €

NUESTROS POSTRES

sufilé de melocotón con crema inglesa	5 €
tiramisú	5 €

MARISCOS

Bandeja variada (gamba roja, blanca, quisquilla, cigala (150gr))	24 €
gamba roja hervida (100gr)	s/m
quisquilla hervida (100gr)	s/m
cigala hervida (100gr)	s/m
gamba blanca hervida (100gr)	s/m
percebes gallegos	s/m
almejas de carril	s/m
ostras gillerdeau	s/m
langosta	s/m
bogabantes	s/m
camarones	s/m
cañilla	s/m
necoras	s/m
buey de mar	s/m

HAGA SUS ENCARGOS CON ANTELACIÓN 605 275 474 - 615 869 047 - 965 371 204

RECOGER LOS ENCARGOS EN CASA PAULINO (FINCA) - Partida del Reventón, 29 - PETRER

CENA COTILLÓN
FIN DE AÑO
HAZ TU RESERVA ¡YA!

Elda celebrará la Navidad con más de 100 actividades



El encendido de Luces se realizará este viernes en la Plaza Mayor

MARTA ORTEGA

La magia y la ilusión de la Navidad vuelve este año a Elda tras más de 20 meses de pandemia. El Ayuntamiento ha organizado un amplio programa de actividades entre las que destaca la celebración de la Tardebuena, la Nochevieja, la vuelta de la Cabalgata de Reyes Magos y de la San Silvestre. Así lo anunció el alcalde de Elda, Rubén Alfaro, acompañado por gran parte del equipo de gobierno, pues hay numerosos departamentos involucrados.

Bajo el lema «Vuelve la magia de la Navidad a Elda» se han organizado un centenar de actividades que llegarán «a todos los rincones de Elda, pues se han descentralizado para llegar a todas las asociaciones vecinales», afirmó Alfaro.

El objetivo, ha explicado el alcalde, es conseguir «tras la recuperación económica, la emocional, pero cumpliendo con todas las medidas sanitarias para contener la pandemia y no elevar la cifra de contagios».

Encendido de luces

El pistoletazo de salida será el día 3 de diciembre con el encendido de luces a las 18 horas en la Plaza Mayor con la Acoustic Band, juegos y la actuación de Alba Ed-Dounia y la inauguración del primer Mercado de la Navidad en la plaza de la Hispanidad a las 19:30 horas. La celebración de la Navidad concluirá el 5 de enero con la bajada de antorchas de Bolón y la Cabalgata de Reyes. Así, será más de un mes con actividades que se desgranarán en las próximas semanas.

Alfaro sí ha adelantado que

en los barrios habrá hinchables, espectáculos, talleres infantiles y cuentacuentos así como diferentes actividades en el centro, que conformarán «una oferta amplia con tintes históricos y culturales para todas las edades».

Primer Mercado de la Navidad

Como novedad, este año Elda acogerá el primer mercado navideño, será en la Plaza de la Hispanidad del barrio San Francisco de Sales del 3 al 12 de diciembre. Habrá casetas con numerosos productos típicos, ambientación musical y puestos de comida. Esta actividad será paralela a la Feria de la Inmaculada, que se situará como es habitual en el barrio La Almafrá.

Por otra parte, el Bando Real será el 26 de diciembre, además, habrá carpa de Nochevieja con actuación musical y previamente volverá la multitudinaria carrera San Silvestre.

Pasaporte COVID

Respecto al anuncio de la implantación del pasaporte COVID que realizó ayer el presidente de la Generalitat Ximo Puig y al que el Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana tiene que dar el visto bueno, Alfaro indicó que desde Deportes se valora pedirlo a los participantes de la San Silvestre y posiblemente a los de la Cabalgata de Reyes, así como para acceder al interior de la carpa. Pero esta decisión está en el aire hasta que salga el decreto. «La idea es solicitarlo porque es de justicia y porque envía un mensaje social, fomenta la vacunación», concluyó Alfaro.

Avanza la vacunación de gripe y COVID entre los mayores

El Departamento de Salud de Elda se halla en pleno proceso de vacunación de la gripe y las terceras dosis de la COVID-19. Aunque el proceso está siendo algo más lento del esperado, la vacunación avanza en los centros de salud por franjas de edad, con el objetivo de inmunizar primero a las personas de mayor riesgo e ir bajando hasta los más jóvenes.

La directora de Enfermería y Atención Primaria del Departamento de Salud, Mila Cucarella, ha señalado que desde que empezó la vacunación de la gripe y la dosis de refuerzo de la COVID, se ha vacunado a mayores de 70 años con vacunas de ARN, es decir, Pfizer y Moderna. También se está inmunizando al corte de edad de entre 69 y 65 años más vulnerables con indicación de gripe y muy pronto comenzará el grupo de entre 60 y 64 años de edad con indicación de gripe y refuerzo COVID y también vacunados con Janssen.

La previsión es que todos estos grupos estén vacunados antes del periodo navideño para en enero vacunar con la tercera dosis al resto de la población y también inocular las dosis a

menores de entre cinco y doce años de edad.

Además, la Generalitat ha dado luz verde a la vacunación de las segundas dosis para aquellas personas que recibieron solo una por haber pasado la enfermedad.

La población tiene que pedir las citas a través de la aplicación móvil o bien en los centros de salud y se irá llamando conforme lleguen nuevos viales. Las citas se ajustan a las dosis que se reciben, recalca Cucarella.

Pasaporte COVID

El Departamento de Salud pide colaboración a la hora de obtener los Pasaportes COVID. Ahora que será necesario, son muchas las personas que están acudiendo a los centros de salud, haciendo largas colas y colapsándolos cuando se pueden obtener por Internet.

Recomiendan solicitar la ayuda de familiares para hacerlo desde casa de forma rápida y sencilla.



El ritmo de vacunación está siendo más lento de lo esperado



3031/...

FERREIRA GRAN
ABOGADOS
José Manuel Ferreira Gran

HERENCIAS - DIVORCIOS - PENAL

1ª visita y estudio GRATUITO

Plaza Sagasta, 10 Entlo. ELDA T. 965 058 614

VALLE DE ELDA * Pág. 3 (viernes, 3 de diciembre de 2021)

FARMACIAS DE URGENCIA

ELDA

Día 3	Angela Pérez Az.	Jaime Balmes, 18	966 96 51 42
Día 4	José M ^a Picazo	José M ^a Pemán, 12	965 38 70 41
Día 5	Aguado-Pérez CB	Avda. de Sax, 23	965 38 54 56
Día 6	M ^a Carmen Rico	Méjico, 1	965 38 19 68
Día 7	Esther Padial	Avda. Alfonso XIII, 48	965 38 21 19
Día 8	Pilar Jiménez	Avda. Chapí, 31	965 38 61 52
Día 8	Teresa Salaber	Camilo Jose Cela, 74	966 96 51 97

PETRRER

Día 3	Zeneida Persegu.	Avda. de Madrid, 65	965 37 09 90
Día 4	Rafaela Vidal	Gabriel Payá, 52	965 37 10 51
Día 5	Carlos Millá	Parc 9 d'Octubre	965 37 47 15
Día 5	M ^a Teresa Puche	Cánovas del Castillo, 7	965 37 06 40
Día 6	Carlos Coves	Brigadier Algarra, 28	965 37 19 66
Día 7	J. Fco. Cuenca	Avda. de Madrid, 39	965 37 26 15
Día 8	Arturo Merenc.	Moros Fronterizos	965 37 49 21

ELDA HORARIO OFICINA DE TURISMO PETRRER

De lunes a jueves, de 9 a 14 h
C/ Nueva, 14 Tel.966 980 300

Sabados, de 10 a 14 h
Plaza Sagasta



De lunes a viernes,
de 10 a 14 h.

Calle Cura Bartolomé, 2
Telf. 966 989 401



HORARIOS DE MISAS



SANTA ANA: de lunes a viernes 8:00 y 19:30 horas. Sábados 19:30 horas. Domingos y festivos 8:30, 11, 12:30 y 19:30 horas. Tel.: 965 38 04 19.

LA INMACULADA: de lunes a viernes 9 y 19 horas. Sábados 19 horas. Domingos y festivos: 9, 11, 13 y 19 horas. Tel.: 965 380 823.

SAN FRANCISCO DE SALES: de lunes a sábado 20 horas. Domingos y festivos, 9 y 12 horas. Tel.: 630 630 549.

S. JOSÉ OBRERO: martes a sáb. 18:30 h. Dom. y festivos 12:30 h. Tel.: 965 07 07 86.

SAN PASCUAL BAILÓN: lunes, 9 horas. Martes a sábado, 19:30 horas. Domingos y festivos, 11 horas. Tel.: 965 39 73 09.

GERIÁTRICO: todos los jueves a las 17 horas. Tel.: 9653951 13.

HOSPITAL: sábados y vísperas de solemnidades a las 17 h. Dom. y festivos a las 9 h.

NOVAIRE: Viernes a las 17:30 horas.. Tel.: 965 07 07 86.

LA SANTA CRUZ (Petrrer): de martes a sábados 19:30 horas.

Domingos y festivos, 10 y 12 horas. Tel.: 965 37 03 94.

SAN BARTOLOMÉ (Petrrer): de lunes a viernes 8 y 19:30 horas.

Sábados 19:30 horas. Domingos y festivos, 9 y 12 horas. Tel.: 965 37 06 27.



HORARIOS DE MUSEOS



* **MUSEO ARQUEOLÓGICO MUNICIPAL ELDA:** de lunes a viernes, de 10 a 14 horas. Visitas concertadas, llamar al teléfono 96 698 92 33. (Casa de Cultura, Príncipe de Asturias, 40)

* **MUSEO DEL CALZADO:** de lunes a viernes, de 10 a 14 y de 17 a 20 horas. Sábados de 10 a 14 horas. Avda. de Chapí, 32 (Edificio Ficia) Tel.: 96 538 30 21. Visitas teatralizadas: 3º domingo al mes. Visitas guiadas para grupos de más de 10 personas.

* **MUSEO ETNOLÓGICO:** de martes a sábado de 10 a 13 y de 17 a 20 horas. C/ Eduardo Dato, 22 Elda. Teléfono 966 841 021.

* **MUSEO «KURHAPIES» DE CALZADO:** visita previa cita, llamando al teléfono 96 539 20 11.

* **MUSEO DE CALZADO MIGUEL'LO:** horario de 9 a 13 y de 16 a 20 horas. Visita previa cita, llamando al teléfono 96 538 17 20.

* **MUSEO ARQUEOLÓGICO Y ETNOLÓGICO «DÁMASO NAVARRO»**

PETRRER: de martes a domingo, de 11 a 14 horas, (lunes cerrado).

Calle La Font, 1 Petrrer. Teléfono 966 989 400.

* **VISITAS GUIADAS CASTILLO Y CASAS CUEVA DE PETRRER:** de martes a viernes a las 11, 12 y 13 horas. Sábados, domingos y festivos a las 11, 12 y 13 horas. Teléfono 966 989 401.

* **MUSEO DE LA HORMA:** Visitas concertadas. Avenida de la Melva, 3 Elda. Teléfono 660 321 001.

TELÉFONOS DE INTERÉS

ELDA

PETRRER

Ayuntamiento	965 38 04 02	965 98 94 00
Bomberos	965 38 50 80	965 38 50 80
Cruz Roja	965 38 09 87	965 37 14 85
Conservatorio	965 39 06 07	965 39 06 07
Guardia Civil	965 38 09 64	965 38 09 64
Hogar del Pens.	966 957 760	966 957 750
Policía Nacional	966 98 01 01	966 98 01 01
Policía Local	966 98 92 17	965 37 60 61
Hospital General	966 98 90 00	966 98 90 00
Tanatorio	965 39 99 52	965 39 99 52
Estac. Autobus	902 42 22 42	902 42 22 42
Estac. Trenes	691 90 46 06	691 90 46 06
Taxis	965 38 10 30	966 31 15 81
Cementerio	965 39 24 31	661 37 94 58
Protección Civil	965 38 04 02	966 95 52 25
Teatro	966 98 22 22	966 98 94 09

«Mamá, ¿adónde vamos cuando nos morimos?» se presentó en Alcoy



Pep Jordá y Lluís Llopis junto a Susana Esteve y Elisabeth Justicia

Susana Esteve y Elisabeth Justicia presentaron el libro *Mamá, ¿adónde vamos cuando nos morimos?* el pasado jueves en Alcoy.

El director del periódico *El Nostre Ciutat*, Lluís Llopis, fue el encargado de dirigir este acto en el que destacó la originali-

dad de este cuento que está ayudando a muchas personas, niños y adultos, a afrontar un tema tan delicado como es la muerte sin dramatismo.

Pep Jordà dio la bienvenida a los asistentes a las espectaculares instalaciones de Mutua Levante.

OBITUARIO

Fallecidos en Elda

Día 25 de noviembre, Encarnación Navarro Abellán. Concepción Bermejo Bautista, de 90 años. Francisco Agulló Alonso, de 93 años. Ana María Molina García, de 63 años. **Día 26,** Carlota Sánchez Abellán, de 95 años. **Día 27,** María Vidal García, de 93 años. María Isabel Patrocinio Fernández, de 82 años. Roque Castaño Camus,

de 61 años. **Día 29,** Martín Jiménez López, de 75 años. **Día 30,** Josefa Benítez Iglesias, de 81 años. Andrés Meza Carrasco, de 85 años.

Fallecidos en Petrrer

Día 24 de noviembre, Trinidad Calatayud Benito, de 86 años. **Día 25,** José Pérez Calero, de 89 años. **Día 30,** María Dolores Escámez Murcia, de 61 años.



965 382 394 - 678 539 027 C/ Virgen de la Soledad, 15 ELDA

Elda acogió la primera mesa de trabajo del Plan Estratégico que versó sobre sostenibilidad



La primera Mesa de Trabajo del Plan Estratégico se llevó a cabo el miércoles

MARTA ORTEGA

El Conservatorio de Música Ana María Sánchez acogió el miércoles la primera de las cinco mesas de trabajo del Plan Estratégico Elda2030, dedicada al Patrón 4 (Elda verde, accesible, sostenible y eficiente). Coordinada por el eldense Francisco Martínez, doctor en arquitectura y profesor de la Universidad de Valencia contó con la participación de Xosé Manuel Tato, director general del Área de Urbanismo y Servicios Generales del Ayuntamiento de Pontevedra; Juan Carlos Sánchez, ingeniero jefe del Ayuntamiento de Benidorm; Emilio Vicedo, presidente del Colegio Territorial de Arquitectos de Alicante, Raimundo Martínez, ingeniero del Ayun-

tamiento de Elda, y Amelia Navarro, Directora de Sostenibilidad de Hidraqua.

El acto ha contado con la presencia del alcalde de Elda, Rubén Alfaro, y el concejal de Servicios Públicos Sostenibles, José Antonio Amat, miembros de la Corporación Municipal, técnicos del Ayuntamiento de Elda, así como representantes de colectivos y asociaciones, y público en general.

Tato dijo que para crear una sociedad sostenible «es fundamental que haya voluntad política y la participación social, a través de las asociaciones y colectivos y después directamente a través de la ciudadanía».

El pasaporte COVID es obligatorio desde este sábado para la hostelería, hospitales y residencias



Las medidas se ponen en marcha este sábado 4 de diciembre

La Sección Cuarta de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana (TSJCV) ha aprobado hoy el llamado pasaporte COVID solicitado por el Consell. De esta forma se solicitará este documento para acceder a establecimientos de hostelería, restauración y ocio con aforo superior a 50 personas.

También será obligatorio para disfrutar de festivales de música, eventos y celebraciones con aforo de más de 500 personas, tanto en espacios cerrados como al aire libre, según anunció el presidente de la Generalitat Valenciana, Ximo Puig.

El gobierno autonómico ha dado orden para que este operativo comience a partir de este sábado 4 de diciembre a las 00 horas, de cara al macropunto que comenzará ese mismo día. Estará en vigor durante 30 días tras su publicación en el Diario Oficial de la Generalitat Valenciana.

Para tener dicho certificado habrá que disponer del certificado de vacunación, la presentación de prueba diagnóstica negativa (PCR en las últimas

72 horas o un test de antígenos realizado en las últimas 48 horas) o el justificante de haber pasado la COVID en los últimos seis meses.

El TSJCV considera que esta es una medida «equilibrada» porque derivará «más beneficios para el interés general, contención de la pandemia del coronavirus en Valencia, Alicante y Castellón, que perjuicios sobre otros bienes o valores en conflicto» y porque cumplen «el juicio constitucional de proporcionalidad».

La intención al implementar este certificado es evitar «el escenario de nuevas restricciones de derechos fundamentales mucho más intensas de la que aquí se trata». Además, este anuncio ya ha incentivado la vacunación entre quienes no habían recibido el suero por cualquier motivo.

PABLO J. JUAN MAESTRE
PSICÓLOGO CLÍNICO
PSICOTERAPIA
Con cita previa
Padre Manjón, 3 Entlo. A.
Tel.: 654 338 747

HELADERÍA Y TURRONERÍA DANIEL Y REME

Comunica a sus clientes y amigos que en breve **ABRIRÁ CON EL TURRÓN** para la campaña de Navidad.

Avda. Olimpiadas, 3 ELDA Tel. 686 362 515

3095/98



En Navidad, regala comodidad

Gores

Calzado de calidad de señora y caballero

Avda. Reina Victoria, 33 Elda Telf. 966 314 086

AMFI crea un Centro de Atención Temprana para menores de hasta seis años



Miembros de AMFI en las nuevas instalaciones

MARTA ORTEGA
Día importante para la Asociación de Minusválidos Físicos Intercomarcal, AMFI. El pasado jueves 25 de noviembre inauguró su Centro de Desarrollo Infantil y Atención Temprana para menores de hasta seis años, situado en la calle Padre Manjón. Bajo el título «Tu casa del árbol» tiene capacidad para unos 70 niños si bien AMFI ha solicitado el concierto de 35 plazas a la Conselleria de Bienestar Social de la Generalitat Valenciana.

Esta entidad dará cobertura a personas con diversidad funcional desde edades tempranas. Un equipo profesional de fisioterapia, psicopedagogía, psicología y trabajo social trabajarán conjuntamente para dar la mejor atención posible a los usuarios, según el presidente de AMFI, Andrés Molina.

El arquitecto encargado de realizar la obra ha sido el elden-

se José Felipe Tomás Pastor, de la empresa ND10. Dijo que su objetivo ha sido «que los pequeños piensen que entran a un espacio diseñado para ellos, todo está a escala para que los niños se sientan especiales. Todo gira en torno a la naturaleza, protagonizado por un gran árbol en el centro de las instalaciones».

En la zona existe una demanda de 108 usuarios que no pueden ser atendidos por falta de centros, y este es un paso más. AMFI se une así a la atención que ya realizan ASPRODIS y APANAH.

El alcalde de Elda, Rubén Alfaro, afirmó que AMFI ha hecho «un proyecto muy necesario porque hay una amplia lista de espera, el centro es inmejorable, será uno de los más punteros de la zona». La alcaldesa de Peter, Irene Navarro, también asistió a la inauguración del centro.

La Feria de la Inmaculada tendrá cerca de un centenar de puestos y atracciones

La emblemática y tradicional Feria de la Inmaculada vuelve a Elda. Este año se cumplen 555 años desde que Juan II de Aragón otorgase el derecho a Elda de celebrar esta tradición, la más antigua de la ciudad.

En 2021 esta actividad se celebrará del 4 al 8 de diciembre en el Polígono Almafrá. En esta ocasión se instalarán más de 50 puestos de venta con una amplia oferta de artesanía, ropa, juguetes y alimentación, entre otros, así como más de 40 atracciones, que están en la ciudad desde hace unos días.

Además, desde el Ayuntamiento se han organizado diferentes actividades para el disfrute de los más pequeños, una carpa municipal con ludoteca, animación, pintacaras, juegos y talleres. El sábado 4 y el martes 5 abrirá de 17 a 21 horas mientras que los días domingo 5, lunes 6 y miércoles 8 será de 11 a 14 horas y de 17 a 21 horas. Además, el miércoles a las 12:30 y 19:30 horas habrá un pasacalles titulado «Paseo de los osos» para el disfrute de todos los asistentes, menores y mayores.



Juan Luz, autor del cartel, junto a la Concejala Sarah López

OTORRINOLARINGÓLOGO

Doctor

ENRIQUE MARES

ARAMBUL

Enfermedades de:

GARGANTA

NARIZ y OÍDO



C/ Poeta Zorrilla, 1 Piso 2º Pta. 4 ELDA (Alicante)

Teléfono 965 381 627

SERVICIO DE LOGOPEDIA

NUEVA OFICINA COMERCIAL EN ELDA

DKV

Seguros

Ven a conocernos y aprovéchate de nuestras promociones por apertura:

- **36% de DESCUENTO** contratando tu **SEGURO DE SALUD**.
- **Cambia tu Seguro de Salud con nosotros** y dispondrás de regalo de una tarjeta de 30€ en:

Carrefour - Amazon - El Corte Inglés
(Promoción válida hasta el 1 de enero de 2022)

TU SEGURO DE SALUD COMPLETO desde 33€/mes (sin copago)

C/ Poeta Zorrilla, 19 ELDA (entre plaza Zapatero y Jardín de la Música)

Tel.: 647 825 642 (José Moreno Soriano)

Comienzan las obras para construir la nueva Plaza de Arriba



La plaza tendrá una superficie de 1.200 m2 con un mural de grandes dimensiones junto al Ayuntamiento de Elda

Las obras para construir la Plaza de Arriba, actualmente llamada Sagrado Corazón, han comenzado. Será un parque junto al Ayuntamiento de Elda de 1.200 metros cuadrados con un mural de grandes dimensiones en la fachada del Consistorio sobre la Elda Medieval. Este espacio tendrá un anfiteatro y zona de juegos.

Esta zona, entre el Ayuntamiento y la iglesia de Santa Ana, sufrirá una transformación moderna y eliminará la calle que cruza la actual plaza Sagrado Corazón. El objetivo es conectar el templo con el Castillo.

Tendrá una inversión en torno al 1,2 millones de euros y un periodo de ejecución de seis meses. Esta actuación permitirá crear 20 empleos directos e indirectos. El proyecto ha sido desarrollado por el arquitecto eldense Tito Ortiz y el mural será obra de la eldense licenciada en Bellas Artes Marina Pérez.

La Plaza de Arriba tendrá un camino principal que cruza a través de la misma y contará con unos arcos que simulan las antiguas puertas de la ciudad, como símbolo de la expansión de Elda.

Además, este parque incluirá el solar junto al Ayuntamiento de la ciudad que lleva años vallado. En este espacio se instalará un anfiteatro así como un espacio con bancos con escenario a pie llano para que se puedan realizar actividades así como una zona de juegos separada por naranjos.

Mural

El gran mural que se colocará en la fachada del Ayuntamiento será una representación artísti-



Se eliminará la calle que cruza la actual plaza Sagrado Corazón

ca de la Elda amurallada a través de formas geométricas y colores planos y en su interior se plasmarán puntos clave de la Elda antigua, desde la antigua iglesia, pasando por la antigua mezquita, las Plazas de Arriba y de Abajo, actual Plaza de la Constitución, dos hornos, el hospital, el castillo y la ermita de San Antón. También se recogerá que había zona de caza y se vivía de la agricultura.

El Ayuntamiento ha entregado en las viviendas y establecimientos de la zona una circular con toda la información sobre esta obra que pondrá en valor la zona. Esta actuación previa se realizará con las futuras obras de grandes dimensiones que se hagan en la ciudad. Además, ofrecen información para comunicar cualquier incidencia que ocurra durante esta obra.

La historia de la plaza

La Plaza de Arriba es una zona esencial de la historia de la ciudad. De 1426 a 1945 acogió el

mercado semanal, indicó el cronista de Elda, Gabriel Segura. Desde que se construyó en el siglo XV, ha tenido diferentes nombres: hasta 1871 fue la Plaza de Arriba, pasó a ser de Topete hasta 1932, seguidamente de Niceto Alcalá-Zamora hasta 1936, durante la Guerra Civil se denominó de Juan Mollá, durante la dictadura se denominó de la Revolución Nacional Sindicalista y con la llegada de la Democracia pasó a llamarse del Sagrado Corazón de Jesús.

Además, en 1938 se construyó bajo esta zona un refugio antiaéreo con capacidad hasta 750 personas. En 1945 dejó de acoger el mercado. En 1959 se arrancó su arbolado y una década después se reformó la plaza y se abrió una calzada que la cruzaba tras el derribo de la manzana de casas situadas entre la plaza, la iglesia y la calle San Francisco. Reforma en la que se construyó la fuente luminosa y jardincillos.

Fran Muñoz es el nuevo presidente del PP de Elda



Fran Muñoz

El eldense Fran Muñoz será proclamado hoy viernes 3 de diciembre como nuevo presidente del Partido Popular local tras ser el único candidato y recibir el apoyo de la gran mayoría de los militantes.

La Asamblea local para la elección del presidente del Partido Popular de Elda y su comité ejecutivo será a las 20:30 horas en el salón de actos del Museo del Calzado. Este acto está abierto hasta completar aforo.

Al ser Muñoz el único candidato tras conseguir el aval de la gran mayoría de los militantes eldenses, será proclamado directamente como máximo representante del partido en la ciudad.

Muñoz ha conseguido el aval de una arrolladora mayoría, ya que más del 96% de los afiliados han mostrado su apoyo a esta nueva andadura del PP.

El actual portavoz del grupo municipal en el Ayuntamiento de Elda presentará a su equipo en este acto. En el comité ejecutivo repetirán numerosas caras como el actual secretario general, Alberto García, pero también incluirá a nuevos miembros.

El popular estará arropado por cargos provinciales y comarcales durante su toma de posesión, ya se ha confirmado la presencia del coordinador comarcal, Sergio Puerto.

SE OFRECE SEÑORA

Para cuidar a personas mayores. Española. Con experiencia.

Tel. 688 704 600

3096/99

El Partido Popular critica que no se construya la escuela Santa Infancia en dos legislaturas

El portavoz del Partido Popular, Fran Muñoz, realizó una rueda de prensa para lamentar una vez más la situación de la escuela infantil Santa Infancia, que sigue en barracones desde hace 13 años a la espera de la construcción del nuevo edificio. El líder popular tildó de «auténtico desastre» la gestión de este proyecto y afirmó que se han dicho «mentiras sobre el mismo» desde el gobierno de la Generalitat pero también del municipal, encabezado por el socialista Rubén Alfaro.

Muñoz señaló que «el lunes ocurrió algo que nos sacó de quicio, la situación no se puede soportar. Elda solo tiene un centro educativo en barracones y debería ser la prioridad absoluta, pero ayer en Junta de Gobierno se aprobó la licitación de la redacción del proyecto en el que se incluyen unas catas que nos habían dicho, estaban hechas».

«El PSOE va a pasar dos legislaturas con infantes en barracones. Dijeron cuando esta-

ban en la oposición que lo arreglarían muy pronto, pues van a batir el récord del Partido Popular, pues fueron seis años con este problema y Alfaro estará al menos ocho», dijo. Además quiso hacer «hemeroteca, los anuncios del Plan Edificant para este centro empezaron en octubre de 2017; y en enero de 2018 se empezó a anunciar como prioridad junto a la segunda planta del comedor del colegio Padre Manjón que tampoco ha llegado. Ya en 2020, en julio, se dijo que las obras se retrasarían un año más, y en diciembre que el Consell había desbloqueado este proyecto, pues bien, hemos visto incluso anteproyectos, maquetas, muchas noticias, pero todo es humo, mentiras, no hay nada», criticó Muñoz.

Así ha concluido afirmando que «el Partido Popular tiende la mano al PSOE para ir a donde haga falta, la situación es insostenible e iremos a donde haga falta. En materia de educación no miraremos siglas».



Estado actual de los terrenos de la escuela

Nuevo carril bici y peatonal entre la avenida de Ronda y La Jaud



Esta es una de las zonas más transitadas por ciclistas y peatones

MARTA ORTEGA
La Concejalía de Inversiones y Servicios Públicos Sostenibles del Ayuntamiento de Elda, en colaboración con la Concejalía de Seguridad Ciudadana y Movilidad Sostenible, están realizando un carril bici y a pie en el tramo de la avenida de Ronda que conecta con la zona de La Jaud en dirección a la Peña del Sol. Concretamente desde la Plaza del Ejército Español hasta la glorieta de la calle Camino del Carril.

De ese modo, el Ayuntamiento de Elda «reafirma su apuesta por la movilidad sostenible en un lugar altamente transitado por peatones, en su mayoría menores, al contar con varios colegios e institutos públicos, el polideportivo Ciudad de Elda y el Conservatorio de Música Ana María Sánchez». En esta zona hay una alta densidad de peatones y ciclistas los fines de semana, por lo que era necesario crear un espacio para que las

personas puedan transitarla con seguridad ante los vehículos a motor, pues en este punto en los últimos meses se han producido varios accidentes de tráfico sin que se tuvieran que lamentar víctimas, afortunadamente.

De ese modo, se procederá al pintado de las marcas viales tanto del carril para bicicletas como el de personas a pie, la instalación de la señalización vertical y horizontal, así como el balizamiento para separar la ciclovia de los vehículos.

«La movilidad de las personas es un factor a tener muy en cuenta, porque cada día miles de eldenses demandan más espacios en los que realizar deporte con seguridad», señaló el concejal del área, José Antonio Amat, y siguió: «Es importante que en un lugar tan frecuentado por los colegios, institutos e instalaciones deportivas municipales se cuente con un circuito urbano que priorice al peatón».

MARBEVICAR



MADERAS, PUERTAS, PARQUETS, ARTICULOS DECORATIVOS Y MECANIZACIÓN DE TABLEROS

P.I.C.A. C/. Alemania, parcela 100 ELDA Teléfono: 965 383 738

www.marbevicar.com
marbevicar@gmail.com

2978/...

juver

asesoría

Avda. Reina Victoria, 4 entlo. A
ELDA 03600 Alicante
Telef 965 38 03 15
Fax 965 38 48 39
juver@asesoriajuver.es

2978/...

La población ya puede votar el futuro de la ciudad que quiere dentro del Plan Elda2030

La ciudadanía ya puede participar en el Plan Estratégico Elda2030 a través de encuestas con las que el Ayuntamiento busca sondear a la ciudadanía acerca de las principales preocupaciones de la población eldense.

Los cuestionarios se basan en los cinco patrones en los que se encuentra dividido el Plan Estratégico, cinco áreas motoras que permiten trabajar de manera más específica el modelo de ciudad, en concreto son: la cultura, la economía, la calidad de vida de los ciudadanos, la sostenibilidad ecológica, o la transparencia en la gestión municipal. Desde el Ayuntamiento recalcan que se puede participar en aquellas encuestas que versen sobre las áreas que más les interesen. Las respuestas permitirán marcar las prioridades en torno a las necesidades y opciones de mejora de la ciudad.

«El objetivo es que la hoja de ruta que nos marquemos con el Plan Estratégico sea de consenso, y para eso es necesaria la colaboración de quienes viven en Elda», dijo el alcalde, Rubén Alfaro.

Las encuestas se encuentran disponibles en la web www.elda2030.es/patronos. En las próximas semanas se realizarán estas mismas encuestas a pie de calle «para tratar de

llegar a un mayor número de personas y tener así unos resultados más concluyentes», ha destacado la primera autoridad eldense.

Los resultados obtenidos servirán para marcar la hoja de ruta y los objetivos y medidas concretas que se llevarán a cabo en los próximos años.



Las encuestas se encuentran en la página web: elda2030.es/patronos

CURSOS GRATUITOS PARA DESEMPLEADOS

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

ACTIVIDADES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA

920 Horas Nivel 2 Horario de MAÑANA
INICIO 22 de NOVIEMBRE

CREACIÓN Y GESTIÓN DE MICROEMPRESAS

530 Horas Nivel 3
Horario de TARDE
INICIO 22 DE NOVIEMBRE

PROGRAMADOR DE SISTEMAS INFORMÁTICOS

630 Horas Nivel 3 Horario de TARDE
INICIO 27 DE DICIEMBRE

CONFECCIÓN Y PUBLICACIÓN DE PÁGINAS WEB

600 Horas Nivel 2
Horario de TARDE
INICIO 22 DE NOVIEMBRE

OPERACIONES DE GRABACIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS Y DOCUMENTOS

480 Horas Nivel 1
Horario de MAÑANA
INICIO 22 DE NOVIEMBRE

DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

420 Horas Nivel 3
Horario de MAÑANA
INICIO 1 DE DICIEMBRE

· RESERVA TU PLAZA ·

PROFESORES TITULADOS CON EXPERIENCIA DOCENTE Y PROFESIONAL
AULAS HIGIENIZADAS · RENOVACIÓN DE AIRE · DESINFECCIÓN CONSTANTE

Tels. 96 560 26 26 - 96 560 46 23

C/ Maestro Ramis, 92 bajo - 03660 NOVELDA (Alicante) - marian@ceamnovelda.com
Horario de información: de 9 a 13:30 h. y de 15:30 a 20 h.



**Desayunos
Almuerzos
Meriendas
Cenas**

*Abrimos
ininterrumpidamente
desde las 6:30 horas
hasta las 23 horas*

C/ María Guerrero, 23
(Junto Mercado Central) ELDA
Tel. 658 990 939

2768/...

3096/98

La artista Cristina Agulló realiza el cuadro de San Antón

La Mayordomía de San Antón presentó su calendario anual de 2022 con una fotografía de Luis Quiles del día 12 de junio y el cuadro de San Antón, con una imagen de la artista plástica Cristina Agulló Teclas. Este se dará como premio de la papeleta del calendario de San Antón que porte el número coincidente con las últimas tres cifras del sorteo de la ONCE del lunes 24 de enero de 2022.

Agulló es de Castilla la Mancha y vive actualmente en Madrid, pero siempre ha tenido una estrecha relación con Elda, pues su familia materna vive en la ciudad. Conoce la fiesta muy de cerca, pues viene casi todos los años y por ello se acercó a la Mayordomía para ofrecer la posibilidad de realizar este cuadro, algo que la llena de ilusión.

La acuarelista ha realizado un cuadro de 70x50 cms con un San Antón lleno de luz, color y alegría «para irradiar esa energía que nos falta después de dos años sin fiestas, reflejo ese viernes de Moros en el que se realiza el traslado con los rayos de sol iluminando al patrón de las fiestas», indica.

Además también anunciaron las conocidas «Salidas con el cerdico» y con el calendario de San Antón por parte de la Mayordomía. Este sábado día 4 de diciembre será la primera con el siguiente recorrido: calles Colón, Nueva, Antonio Maura, Avenida de Chapí, Padre Manjón, Avenida Reina Victoria, La Farola, Pablo Iglesias, Francisco de Quevedo, Gran Avenida, Reyes Católicos y Mercado Central. Además, el puesto de la Mayordomía se situará en la esquina



de la calle Reyes Católicos y Juan Carlos I.

Continuará el sábado 11 de diciembre por: Mercado de San Francisco, calles Cuba, México, Avenida de Chapí, Pablo Iglesias, La Cruz, Rey Don Jaime, Avenida Alfonso XIII, Avenida Olimpiadas, Avenida Filipinas, Ecuador, hasta el Mercado de San Francisco. El puesto de la Mayordomía se situará frente al Mercado de San Francisco de Sales, como suele ser habitual en esta salida.

El sábado 18 de diciembre será la tercera salida con el siguiente recorrido: calles Nueva, Ortega y Gasset, Dahellos, Elia Barceló, Antonino Vera, Pi y Margall, Príncipe de Asturias, Mercado Central, Reyes Católicos, Juan Carlos I y Plaza Mayor. El puesto de la Mayordomía se situará en la esquina de la calle Reyes Católicos y Juan Carlos I, en la calle peatonal junto al Mercado Central, como suele ser habitual en esta salida.

En todos los recorridos estarán acompañados por la Colla de la Mayordomía de San Antón. La salida finalizará en torno a las 13 horas en la Plaza Mayor, donde actuará el grupo de danzas de la Mayordomía de San Antón «La Faltriquera».

Remodelan la plaza situada entre las avenidas Acacias y Chapí



El presupuesto de las obras de remodelación es de unos 40.000 euros

La Concejalía de Inversiones y Servicios Públicos Sostenibles del Ayuntamiento de Elda ha iniciado los trabajos de remodelación de la plaza en el cruce de la avenida de las Acacias con la avenida de Chapí, con un

presupuesto de unos 40.000 euros. El objetivo es renovar el aspecto general del jardín a través de la reparación del murete perimetral, así como actualizar el mobiliario urbano, los juegos infantiles y la iluminación.

Finalizan los trabajos de renovación de la calle Aparadoras



El asfaltado de la calle se ha renovado íntegramente

La Concejalía de Inversiones y Servicios Públicos Sostenibles del Ayuntamiento de Elda finalizó las obras de remodelación de la calle Aparadoras.

Las aceras han ganado amplitud para hacerlas cómodas, pero al mismo tiempo se ha respetado el aparcamiento en ambos lados de esta vía.

Además, se han realizado ensanches en las esquinas para mejorar la visibilidad de los peatones, contando con rebajes a

«cota cero» y pastillas antideslizantes para evitar caídas, que se suman a los correspondientes pasos de peatones pintados para priorizar el cruce de personas. Del mismo modo, se ha renovado el asfaltado de la calle íntegramente, ya que el paso del tiempo había provocado su deterioro y dificultaba el tránsito de vehículos, por lo que de esa forma se consigue un acabado uniforme que evite accidentes.



RESTAURANTE
Club de Campo
Av. del Mediterráneo, s/n Elda 609 283 312

Abierto a todo el público

Especialidad:
- Arroces
- Carnes a la brasa
- Gachamigas
- Relleno
- Gazpachos

Comienza el noveno concurso de Dibujo Infantil «Semanaario Valle de Elda con San Antón»

Vuelve el Concurso de Dibujo Infantil «Semanaario Valle de Elda con San Antón» en su novena edición, las láminas ya se están distribuyendo en los colegios de la ciudad y establecimientos colaboradores. Los concursantes tendrán hasta el 12 de enero de plazo para crear sus trabajos, los cuales se podrán presentar en los propios centros educativos y establecimientos colaboradores.

El concurso establece cinco categorías: A, dirigida a Infantil para niños de 3 y 4 años; B, Infantil, niños de 5 años; C, 1º y 2º de Primaria; D, 3º y 4º de Primaria; y E, 5º y 6º de Primaria. Los premios consistirán en material escolar y de pintura, cheques regalo, entre otros detalles sorpresa.

Este año el concurso cuenta con el patrocinio del Ayunta-

miento de Elda y la colaboración de las empresas: Serynko, Bellas Artes Castaño, Carlin Elda, Juguetos, Deportes Tomás, CD Point, Viajes Manarán, Centro de Estudios Forma T, Movilquick, Opticalia Maestre Elda, Clínica Dental Cristina Martín y Academia Kids&us. También colabora la Junta Central de Comparsas y la Mayordomía de San Antón.

El Ayuntamiento respalda esta iniciativa como patrocinador principal por lo que se podrán repartir más láminas.

El último día para entregarlos será el miércoles 12 de enero. El fallo del concurso tendrá lugar el 13 de enero en la Casa de Rosas. El jurado lo forman representantes de la Mayordomía de San Antón, la Junta Central de Comparsas y del semanario Valle de Elda.



La última entrega de premios se realizó en la Casa de la Viuda de Rosas

9º Concurso de DIBUJO INFANTIL
Semanaario Valle de Elda con "San Antón"
Participa y consigue grandes premios

Dibujo realizado por:
Hugo del Rey Gonzalez
1º premio categoría E
Colegio
Sta. Maria del Carmen

Organiza:
VALLE DE ELDA
SEMENARIO LOCAL

Recoge y entrega la lámina
en tu colegio o en los comercios abajo indicados

Colaboran:

juguetos "el que siempre sigue"	Ayuntamiento de Elda	GUESS BYRON
Centro de Estudios Forma Elda Petrer	Clínica Dental Cristina Martín	CARLIN ELDA
DEPORTES TOMÁS	OPTICALIA MAESTRE	CD POINT
MOVILQUICK	Kids&Us	

Entregar los dibujos antes del **12 de enero de 2022** Bases del concurso y relación de premios en: www.valledeelda.com

Cartel del noveno concurso «Semanaario Valle de Elda con San Antón»

La entrega de premios volverá a celebrarse en la puerta de la ermita de San Antón, si las condiciones sanitarias lo permiten, coincidiendo con la celebración de las actividades con motivo de la Media Fiesta que organiza cada año la Mayordomía del santo. Este año, al igual que el anterior, entre los ganadores se elegirá el cartel del concurso del próximo año.

Este concurso nació en el año 2013 con la idea de acercar el periódico a los niños eldenses a través de la emblemática figura de San Antón, patrón de las fiestas de Moros y Cristianos. Por ello, estos dibujos tienen que representar de alguna forma la imagen o idea que los pequeños tienen del santo y de lo que este representa en las Fiestas de Elda.

SE OFRECE SEÑORA
Para el cuidado de personas mayores y para limpieza de casas o escaleras. Buenas referencias. Solo por las tardes y también fines de semana.
Tel. 663 456 504

VENDO O ALQUILO VIVIENDA
En la calle México de Elda. Con ascensor.
Tel. 670 450 270

LA CASSOLETA DE LUIGI
ASADOR DE POLLOS
TODO TIPO DE ARROCES Y PAELLAS
TAPAS - CATERING
COMIDAS PREPARADAS
REPARTO A DOMICILIO
Avda. de Salinetas, 12 PETRER
Tels. 96 695 09 70 - 659 52 84 06

Vanesa Montero
CLÍNICA DE PODOLOGÍA Y POSTUROLOGÍA
Nº colegiada 2.264

La salud está en tus pies

Síguenos en:

y conoce todas nuestras novedades

Telf: 965 38 21 88

C/Uruguay, nº6 bis, 1ºA Elda
<http://clinicapodologiavanesamontero.com>

Elda vuelve a celebrar el Día de la Constitución sin marcha en bicicletas

MARTA ORTEGA
Vuelve la celebración del Día de la Constitución a Elda, que se conmemora el 6 de diciembre. El edil de Participación Ciudadana, Javier Rivera, y el presidente de la Federación de Asociaciones de Vecinos de Elda, FAVE, Antonio Cuenca, lo anunciaron en rueda de prensa. La principal novedad es que no habrá marcha en bicicleta por seguridad.

Este año constituye la 34ª edición de la celebración de este día festivo en Elda. La actividad tendrá lugar el mismo día 6 en la Plaza de la Constitución de

11 a 14 horas y habrá lectura de artículos de la Constitución, juegos tradicionales, música y regalos para quienes acudan, gorras para todos y golosinas para menores. Habrá chocolatada y almuerzo.

«Es una fiesta importante para quienes son demócratas y creen en este documento que da el arma para luchar contra la ultraderecha», dijo Antonio Cuenca. Por su parte, Javier Rivera afirmó que «se celebra el 43º aniversario de la Constitución con las precauciones necesarias. La Constitución ampara los derechos de las personas».



El presidente de FAVE, Antonio Cuenca, junto al alcalde varios concejales



SOLARIO MÍNIMO

Rafael Carcelén

Otoño caliente

Si hay un virus con solera que sigue atravesando mares y fronteras en nuestro laberinto global, ese es el virus de la desigualdad. De oriente a occidente, de los polos al ecuador, el precipicio que separa a los millonarios de los pobres asusta y frena a la vez cualquier tentativa ecuaníme. Así, sobre la innumerable nómina de la pobreza, un selecto grupo de ricachones se asoma jactancioso y distante desde la cima expoliada de lo común. Y sin aportar lo que le corresponde. No es extraño que **Thomas Piketty** haya afirmado recientemente que «estamos en una situación que no es tan distinta de la que llevó a la Revolución Francesa». Se conocen bien los antídotos hace ya siglos: redistribución de bienes y riquezas mediante la regulación de salarios dignos, servicios universales y adecuados, impuestos progresivos o el control del fraude y la desaparición de paraísos fiscales, entre otros muchos. Si hubo épocas en que esa distancia se mitigó en algo, la actual insiste en ponernos frente al espejo de la servidumbre feudal. La pregunta llega sola: si ante la injusticia clamorosa que supusieron las desigualdades y discriminaciones de género, por el color de la piel o el origen social, movimientos sociales muy activos van alcanzando paulatinas conquistas irrenunciables, ¿supondrá este otoño caliente en todo el mundo el inicio de las movilizaciones para exigir unas condiciones de bienestar económico y social, digno y saludable, para absolutamente todas las personas?

Las familias del colegio Miguel de Cervantes «se sienten abandonadas» por la Generalitat



El AMPA está hastiado de las «falsas» promesas sobre las mejoras

MARTA ORTEGA
El 3 de diciembre es el Día Internacional de las Personas con Discapacidad, así fue declarado en 1992 por la Asamblea General de las Naciones Unidas. Es un día para visibilizar y promover la inclusión de personas con diversidad funcional, para invitar a la reflexión sobre cuestiones de discapacidad y reivindicar una sociedad inclusiva y accesible real para todos. En este día el AMPA del Colegio de Educación Especial Miguel de Cervantes denuncia sentirse «abandonados» por la Generalitat Valenciana, por ello junto a una treintena de AMPAS alzan la voz para denunciar «el mal estado» de los centros de Educación Especial.

La secretaria del APA del Miguel de Cervantes, Noemí Martínez, afirma que «es sorprendente como todos los centros tenemos los mismos problemas, por ello nos hemos unido para plantarnos, vamos a reivindicar lo que nos pertenece».

Aunque cada centro tiene sus particularidades, hay tres «problemas gravísimos» que se producen en todos los centros.

La primera circunstancia que se produce se da en los colegios, por un lado «la falta de solidez, estabilidad y especialización de las plantillas afecta al alumnado, que en muchos casos trabaja mejor desde el apego. Las plantillas, que son muy profesionales, no suelen durar más de tres años, lo que les supone un verdadero desbarajuste. Necesitan estabilidad», explica Martínez. Esta situación, unida a «que estamos en un edificio muy viejo, a la espera de la promesa de la reforma que no llega, es insostenible», pues afirma que «en el Miguel de Cervantes, por ejemplo, hay ilegalidades, no está adaptado

y se incumple la ley sin que se haga nada. Todos son excusas, pero llevamos aquí trece años, nos presentan planes y proyectos, promesas que nunca son una realidad y que ya no nos valen».

Criticando que «los plazos burocráticos con el Plan Edificanc son extremadamente largos, no es culpa del Ayuntamiento, al que agradecemos que nos hayan incluido en las escuelas durante las vacaciones y las extraescolares».

La segunda es la falta de centros, no solo de colegios de educación especial, también de Centros de Día, Ocupacionales y de Trabajo. «Cuando cumplen 21 o 24 años y acaban su etapa escolar se encuentran con que pierden la rutina, a sus amigos... Pasan de tener una vida plena a vivir en casa las 24 horas hasta que queda una plaza libre, para lo que pueden pasar años. El retraso cognitivo que les provoca ya no lo recuperan, la involución les afecta gravemente» explica Martínez.

Por último, el tercer problema es «la inexistencia de residencias para cuando a nosotros, los padres, no nos llegan las fuerzas, queremos poder morirnos tranquilos sabiendo que esta sociedad va a proporcionarles y asegurarles una vida digna y feliz».

Por estas razones afirma que es el momento de «dar un golpe en la mesa», de unirse y luchar por los derechos de sus hijos.

Durante los próximos meses reivindicarán y exigirán que se resuelvan estos problemas y tienen previsto manifestarse en Valencia ante la Conselleria en el primer trimestre de 2022. Desde Sense Barreres y Asprodis trasladarán la información a usuarios y familiares para que se sumen a la manifestación.

Celebra esta Navidad en el Restaurante La Mola de Novelda, ubicado en un enclave único con vistas al Santuario y al Castillo

El Restaurante La Mola de Novelda es un lugar ideal para realizar todo tipo de eventos y celebraciones. Se encuentra enclavado en el maravilloso entorno de La Mola, recientemente declarado Paraje Natural Municipal por su enorme belleza paisajística y gran valor ecológico y cultural.

El restaurante ofrece nueve menús especiales para las diferentes celebraciones navideñas.

Sus amplias instalaciones constan de salón-comedor, cafetería y dos espectaculares terrazas con vistas al Santuario de María Magdalena y al paraje de La Mola con su castillo del siglo XII.

Para la Navidad de 2021 el Restaurante La Mola ha elaborado nueve menús especiales. La oferta consta de menús de comida y de cena de empresa, menú de Navidad, menú para el 26 de diciembre, menú de Nochevieja con posibilidad de incluir alojamiento y desayuno, menú de Año Nuevo, menú del día de Reyes, menú vegano y menú infantil. Todos ellos los puedes consultar en <https://silvoturismo.com/menus-navidad-restaurante-la-mola/>.

Entre los deliciosos platos que se pueden degustar con estos menús especiales se encuentran el arroz meloso de pulpo, la presa ibérica 65° grillé con salsa de ciruelas y reducción de vino tinto *demi-glacé* o el cochinitillo 48 horas al tostón *sobreparmentier*

trufado y manzana caramelizada, además de deliciosos entrantes y postres.

Para disfrutar de la Nochevieja, el Restaurante La Mola ha preparado un elaborado menú por solo 80 euros con cotillón y baile. Y por solo 19 euros más, puedes alojarte en el Ecoalbergue La Mola, ubicado en las mismas instalaciones, que incluye desayuno el 1 de enero. La mejor forma de brindar por el Nuevo Año en compañía de la familia o los amigos. ¡Eso sí, haz tu reserva cuanto antes ya que las plazas son limitadas!

El restaurante La Mola ofrece cocina mediterránea y tradicional, así como una extensa variedad de tapas y una gran selección de vinos. Dispone de menú diario los miércoles, jueves y viernes a mediodía, así como menús especiales en diferentes épocas del año, como por ejemplo para el día de San Valentín, el Día del Padre y de la Madre o las celebraciones navideñas.

Con el menú de Nochevieja puedes elegir, por solo 19 euros más, alojarte en su ecoalbergue con desayuno incluido.

Asimismo, puedes aprovechar tu visita al Restaurante La Mola de Novelda para conocer el espectacular Santuario de Santa María Magdalena de inspiración modernista o el Castillo, declarado Bien de Interés Cultural, ambos colindantes con el restaurante. Su privilegiado enclave



El restaurante se encuentra enclavado en el maravilloso entorno de enorme belleza de La Mola, recientemente declarado Paraje Natural Municipal



El restaurante La Mola ofrece cocina mediterránea y tradicional, así como una extensa variedad de tapas y una gran selección de vinos

también ofrece la posibilidad de realizar interesantes rutas senderistas, como la de los Refugios Canteros o Els Clots de la Sal, surgencias de aguas subterráneas salino-sulfurosas y salino-ferro-

sas de propiedades medicinales.

Más información y reservas en la web <https://silvoturismo.com/restaurante-la-mola-de-novelda/>, o bien a través del teléfono 96 597 57 54.



RESTAURANTE LA MOLA

Menús para esta Navidad

Consúltalos en nuestra web:

<https://silvoturismo.com/menus-navidad-restaurante-la-mola/>





La Mola
ECOALBERGUE
Y RESTAURANTE



Grupo SILVOTURISMO
Servicios Ambientales

escanea 

Mucho Más que Pizza, el negocio de la pizza en constante desarrollo



Cuentan con un local muy amplio con dos grandes terrazas



Destaca el parque de bolas, un gran atractivo de su servicio de cumpleaños

Mucho Más que Pizza abrió sus puertas en Elda en 2015. Es una franquicia de esta empresa española que se está consolidando y creciendo en el país, pues en poco más de una década ha conseguido tener presencia en varias comunidades como Castilla la Mancha, Madrid y la Comunidad Valenciana.

En Elda este negocio está dirigido por dos mujeres emprendedoras, Patricia Braga como socia capitalista y Andrea Virgillito como la encargada de dirigirlo. Andrea comenzó como empleada, pero pronto los dueños de la marca, Javier Mendoza y Manuel Ruipérez, confiaron en ella.

Este negocio se ha asentado en la ciudad y da trabajo a 25 personas, jóvenes en su mayoría, pues si algo tiene claro Virgillito es la importancia de que los jóvenes tengan empleo, así como la apuesta por el papel de la mujer en los puestos clave, pues Raquel Muñoz es la jefa de tienda.

Este negocio, situado en la avenida Camilo José Cela (Avenida de Ronda), 38, de Elda, abre de lunes a domingo de 13 a 00 horas y ofrece tanto servicio en tienda como de recogida en tienda o servicio a domicilio, de



Mucho Más que Pizza está dirigido por dos mujeres emprendedoras, Patricia Braga y Andrea Virgillito

hecho, reparte en la comarca a Elda, Petrer, Sax, Monóvar y Novelda.

Cuentan con un local muy amplio, con dos terrazas grandes para disfrutar de la comida al aire libre. En su interior destaca el parque de bolas, uno de los grandes atractivos de su servicio de cumpleaños, donde los más pequeños pueden disfrutar con

todas las medidas higiénicas. Además, el cumpleaños puede hacer su propia pizza, algo que disfrutaron mucho.

Para Mucho Más que Pizza la seguridad de sus clientes es lo primero y por ello cuentan con dos personas a cargo de la limpieza que realizan este cometido de forma.

Su oferta estrella es el 3X1 en

pizzas medianas y familiares todos los días. Además, cuentan con una amplia carta de pizzas, así como con hamburguesas, kebab y una gran variedad de complementos.

Los encargos se pueden hacer en el teléfono 966 111 313. La carta está disponible en su web: muchomasquepizza.com, donde también recogen los pedidos.

mucho + **que** **pizza**

Avda. Camilo José Cela, 38 **ELDA** (Alicante)
Teléfono 966 11 13 13 muchomasquepizza.com



ELIGE LAUDUM

MEJOR VINO DE
LA COMUNIDAD
VALENCIANA

CATEGORÍA:

TINTOS CON CRIANZA
DE MÁS DE 10 MESES



Bar-Pizzería Papillón realizará menús de Navidad al mejor precio

Bar-Pizzería Papillón ofrece una deliciosa experiencia para el paladar gracias a la calidad de sus platos, puesto que sus comidas son totalmente caseras, con productos de la mejor calidad.

Papillón ya está preparado

la celebración de la Navidad, por ello ofrecen un menú de Nochevieja a muy buen precio, 40 euros. Ya se pueden realizar reservas.

Este restaurante sigue ampliando su carta para que sus clientes puedan disfrutar de una gran cantidad de platos para todos los gustos. Cada domingo, además, tienen una oferta de tres ricas pizzas a 5,50 euros cada una.

Bar-Restaurante Papillón ha dado un paso más allá y ya cuentan con repartidor propio para quienes deseen disfrutar de sus platos en casa.

En su amplio local puedes rea-



El restaurante sigue ampliando su carta para que sus clientes puedan disfrutar de una gran cantidad de platos

lizar celebraciones con tus seres queridos como cumpleaños o cenas de empresa, con diferentes menús a elegir, aptos para todos los bolsillos. Además, el establecimiento te da la posibilidad de hacerse una fotografía para colgarla en un panel y quede constancia de la visita.

El Bar-Pizzería Papillón está regentado por la pareja formada por María Panko y Viktor Yarysh. Se encuentra en la calle Juan de Austria, 29 de Elda y cuentan con servicio de reparto a domicilio en Elda, Petrer y Monóvar llamando a los teléfonos 667 275 188 y 865 578 746.



Está regentado por la pareja formada por María Panko y Viktor Yarysh

Papillon
Café
Bar
Pizzería

C/ Juan de Austria, 29 **ELDA**
Teléfonos 865 578 746

Asados Avenida prepara tus platos para Navidad



Su oferta es muy amplia, desde rustideras hasta relleno, pues es una tradición comer este último el día de Navidad en numerosas casas de Elda

Asados Avenida abre cada fin de semana con la misma premisa, ayudar a sus clientes a disfrutar al máximo de su tiempo libre y olvidarse de la cocina. Y se han fijado el mismo objetivo para esta Navidad, en la que habrá numerosos reencuentros.

Disfrutar un buen plato casero en los días señalados de las fiestas navideñas es una tradición ineludible para muchas familias, pero ¿qué mejor que hacerlo sin tener que pasar horas entre fogones, restándole tiempo a la familia? Por eso, Asados Avenida, dirigido por Blanca Martín, preparará los mejores platos para que sus clientes se olviden de cocinar en Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y el Día de Reyes.

Las reservas se pueden realizar hasta cinco días antes de los días señalados para que este negocio pueda preparar los platos con los mejores ingredientes. Son recetas realizadas con mimo, de forma totalmente casera, con los sabores de siempre, únicos y deliciosos, al mejor precio.

Aunque el día de Navidad y Año Nuevo cierran, los días de



El pollo asado es una de sus especialidades

Nochebuena y Nochevieja abrirán de forma ininterrumpida de 9 a 19 horas para que sus clientes vayan a la hora que mejor les venga a recoger sus encargos.

Su oferta es muy amplia, desde rustideras hasta relleno, pues es una tradición comer este último el día de Navidad en numerosas casas de Elda. El objetivo es que sus clientes solo tengan que calentar el plato y disfrutarlo, sin perder el tiempo.

Asados Avenida abre todas las semanas de jueves a domingo de 9 a 15:30 horas. Se encuentra en la avenida Alfonso XIII, número 65 de Elda, y los encargos se pueden hacer a través del teléfono 605 603 134.

Asados Avenida
Teléfono Reservas: 605 603 134
Abierto de jueves a domingo
Comida casera hecha como en casa

Avda. Alfonso XIII, 65 **ELDA**

Olvídate de cocinar y confía en Congelados Reme esta Navidad

La acogida de las nuevas instalaciones de Congelados Reme ha sido excepcional. Esta empresa nació en Petrer y en la última década se ha convertido en un referente en la provincia gracias a la calidad de los productos congelados que distribuye.

Cada vez son más los clientes que acuden a sus instalaciones, gracias a la buena publicidad, al boca a boca, pues ofrecen la mejor atención a empresas, pero también a particulares. Tienen clientes de Alicante, Elche, Monforte del Cid, Novelda, Aspe, Petrer, Elda y muchos otros puntos de la provincia, y no solo son los clientes habituales, sino que siempre llegan nuevos, algo que se debe a su relación calidad-precio, pues el género es excepcional y ofrece los mejores precios del mercado.

Cuentan con una nave y también una tienda para la exposición de sus productos en Ronda Maestro Rodrigo, 1, frente a su nave, situada en la Avenida de Aspe, número 33, ambos en Monforte del Cid.

Congelados Reme ofrece una gran variedad de productos congelados como mariscos, pescados, carnes precocinadas, productos *gourmet*, postres y mucho más. Destacan la quisquilla,



Estas fiestas confía en Congelados Reme y disfruta de la Navidad al máximo

la gamba cocida de Huelva, el langostino tigre cocido, la gamba roja, las patas de centollo, las zamburiñas o la pata se pulpo entre su amplia oferta.

Además, ha ampliado su tienda para ofrecer una mayor variedad de productos en general y de precocinados en particular. Como novedad han incluido la bollería y las tartas.



Sus clientes valoran la relación calidad-precio, pues el género es excepcional y ofrece los mejores precios del mercado

Con la Navidad a la vuelta de la esquina en la que es tiempo de disfrutar y no pasar el día en la cocina, Congelados Reme ofrece platos cocinados para calentar y disfrutar como cochinitillo, piernas de cabrito, codillo, cordero o bacalao. Todos son platos de la mejor calidad.

Estas fiestas, confía en Congelados Reme y disfruta de la Navidad al máximo.

Si quieres conocerlos mejor, visita su tienda virtual en su web: congeladosreme.com. Su teléfono es el 606 283 623. Además, diariamente publican en Facebook todas sus ofertas y novedades.



Congelados Reme ofrece una gran variedad de productos congelados como mariscos, pescados, carnes precocinadas, productos gourmet, postres...



Teléfono de encargos **606 283 623**

www.congeladosreme.com

C/ Ronda Maestro Rodrigo, 1 (salida hacia Aspe)
MONFORTE DEL CID

Le Coccole Italiano celebrará su décimo aniversario gracias a la fidelidad de sus clientes



En su carta destaca sus deliciosas pizzas con auténtica masa casera

No hace falta viajar a Italia para disfrutar de sus placenteras recetas. Y eso es gracias a Le Coccole Italiano, empresa que está a punto de celebrar su décimo aniversario en Elda con platos totalmente caseros, con el sabor de la auténtica Italia, con los sabores y aromas autóctonos.

Este negocio, regentado por Carlo y Oana, agradece la fidelidad de sus clientes, gracias a quienes en 2022 cumplirán diez años, que esperan celebrar como mejor saben hacerlo, haciendo deliciosos platos para sus clientes.

Este restaurante, situado en la calle Murillo, 23 de Elda, prepara cada plato con cariño y mimo, sin prisas. Si por algo se distingue es porque cada receta se hace

en el momento y con el tiempo necesario para que cada plato llegue a casa o a la mesa en el punto perfecto.

La carta de Le Coccole Italiano es amplia para que todos sus clientes queden satisfechos. Entre su amplia oferta sin duda destacan sus deliciosas pizzas con auténtica masa casera, su singular *laing* y sus postres elaborados con amor.

Ofrecen tanto servicio en terraza como en el interior, y para hacer más fácil el día a día de sus clientes, ahora más que nunca, mantienen el servicio a domicilio para que puedan seguir degustando sus platos con la seguridad que aporta el hogar. Su teléfono es el 966 187 868.

Restaurante La Familia ofrece la mejor carne a la brasa de Elda



Diego Quiles y Ana Brotons junto a su excelente equipo de profesionales

El nombre del Restaurante La Familia hace gala de la premisa con la que trabajan sus propietarios, crear un ambiente familiar y cercano para sus clientes con el objetivo de que disfruten al máximo de sus manjares de forma cómoda y relajada.

El matrimonio conformado por Diego Quiles y Ana Brotons están al frente de este negocio que abrió sus puertas hace 30 años. Ambos agradecen el apoyo de sus clientes, con orgullo afirman que clientes se hicieron hijos y ahora son sus hijos, ya adultos, quienes continúan comiendo en este restaurante situado en el barrio de La Estación.

Si por algo se distinguen es por sus deliciosas carnes a la brasa, entre las que destaca el cordero, los chuletones o presa ibérica.



El restaurante La Familia se distingue por sus deliciosas carnes a la brasa

De lunes a viernes cuentan con un menú del día con comida totalmente casera al mejor precio, una tradición que permite a sus clientes y amigos comer un delicioso plato caliente.

De lunes a jueves ofrecen almuerzos y los fines de semana además de las comidas también ofrecen cenas.

Acércate a La Familia para disfrutar de la mejor comida a la brasa.

LE COCCOLE

ITALIANO

REPARTO A DOMICILIO
de martes a domingo,
de 13,30 a 16 y de 20 a 23 horas
y festivos hasta las 24 horas

SÍGUENOS EN
facebook

Murillo, 23 ELDA
T. 966 18 78 68

Restaurante La Familia

Elda

Especialidad en carnes a la brasa

C/ Maestro Granados, 1 Elda.

Teléfono: 965 393 662

La mejor comida casera para llevar está en La Casa del Perol



La Casa del Perol está dirigida por las hermanas M^a Luisa y Ana Sánchez

Las hermanas Sánchez Amat, María Luisa y Ana, dirigen La Casa del Perol con una premisa clara: cocinar a fuego lento, realizando platos totalmente caseros, con la receta tradicional y sin ninguna prisa. Cumplir este objetivo les lleva muchas horas, pero no les importa porque el resultado es inmejorable.

Cada semana cuentan en sus vitrinas con una amplia variedad de comidas, pues siempre sorprenden con nuevas recetas para que sus clientes tengan donde elegir.

En sus vitrinas destacan los deliciosos gazpachos manchegos, las pelotas y las paellas por encargo, el pollo asado, la pasta y muchos platos más. Asimismo, se puede solicitar una gran variedad de platos por encargo.

Si por algo se distingue esta empresa es porque sus comidas, que se pueden recoger en tienda



Ofrecen una amplia variedad de comidas semanales y siempre sorprenden con nuevas recetas

o a través del reparto a domicilio, son muy económicas. Su objetivo es que sus clientes pueda disfrutar de un buen plato de comida casera.

No solo realizan una gran variedad de platos, también ofrecen cada día un menú con primer y segundo plato con postre casero incluido.

Abren de miércoles a domingo y festivos de 9 a 16 horas. Se encuentran en la calle Carlos Arniches, número 8 de Elda. Su teléfono es el 966 319 043.

La Casa del Perol

Cocina Casera para llevar

Teléfono encargos
966 319 043

Whatsapp
650 276 340

C/ Carlos Arniches, 8 ELDA

Cada jueves «El quinto tapa» en el Derrocat por 1,50 euros

El bar el Derrocat sigue ampliando su carta para ofrecer al cliente no solo el mejor servicio posible sino también los mejores productos. Ahora ha introducido cada jueves «El quinto tapa», una atractiva oferta en la que por 1,50 euros podrás tomar una tapa y un quinto, de 18 a 21 horas.

Esta semana han lanzado una nueva oferta de siete quintos de cerveza y una gachamiga por 12 euros, también cada jueves de 18 a 21 horas.

Este local, situado en pleno corazón de Petrer, ha cambiado de bodega para mejorar la calidad de su bebida y su oferta, así cuentan con nuevas marcas de cerveza como Ambar, su bebida sin gluten, también la marca checa Urquell, Export de 7 grados, Radler y 1.900.

En el Derrocat destaca su extensa carta que se amplía cada semana. Entre sus platos hay una gran variedad de productos veganos, incluido un menú para dar respuesta a todos los paladares.

Ir al Derrocat es un placer en todos los sentidos, pues no solo sus platos son una delicia, sino que además del ambiente, cuenta con una gran terraza situada en el parque junto al establecimiento.



El bar El Derrocat ofrece una gran variedad de cervezas

to, lo que permite a sus comensales relajarse alejados del ruido de los vehículos. Además, los niños disfrutan jugando en un espacio seguro.

Este negocio joven tiene una amplia carta que sigue creciendo, pues han incluido tapas como jijas (huevos rotos con carne) o morcilla de Cigales (Valladolid) y destaca su gran variedad de cervezas. También incluyen gachamigas a petición del cliente y cuentan cada fin de semana con churros con chocolate para desayunar.

El Derrocat se encuentra en la calle Cánovas del Castillo, 4, bajo de Petrer. Reservas en el teléfono 681 964 385.



El bar tiene una amplia carta que sigue creciendo, pues han incluido tapas como jijas (huevos rotos con carne) o morcilla de Cigales (Valladolid)

PETRER

Teléfono 681 964 385

Cánovas del Castillo, 4

Asados Idella ofrece una amplia gama de platos sanos, naturales y muy variados

Asados Idella trabaja con la premisa de dar el mejor servicio posible a sus clientes, y por ese motivo no solo cuenta con platos de máxima calidad sino que también ofrece la opción de envío a domicilio.

La filosofía de esta empresa siempre ha sido la de ofrecer los mejores productos. Empezaron en 2005 con la elaboración de pollos asados y una amplia carta de tapas para llevar.

Con el paso del tiempo fueron ampliando su oferta y también pusieron en funcionamiento su catering para eventos para que tu fiesta tenga un servicio inmejorable a un precio muy asequible.

Situados en Padre Manjón, 24, personalizan menús y elaboran por encargo arroz con bogavante, paellas de marisco, conejo, pollo, a banda o de verduras y

sabrosos gazpachos con la receta tradicional. Además, disponen de una amplia variedad de platos, tanto en tarrinas de aperitivo como en entrantes.

Para quienes necesitan comida para reuniones familiares, de amigos o eventos, también realizan deliciosos platos como cochinillo segoviano, paletilla de cordero, rustidera de pollo o de sepia, lubina o dorada al vino blanco y merluza en salsa de gambas y almejas.

Asados Idella tiene claro que lo más importante son sus clientes, por ello realizan platos sanos, naturales y muy variados.

Esta empresa abre de martes a domingo y festivos desde las 10 a las 16 horas. Puedes realizar tus encargos o pedidos a domicilio llamando al teléfono 965 383 514. Y también puedes seguirlos en Facebook.



Asados Idella tiene claro que lo más importante son sus clientes, por ello realizan platos sanos, naturales y muy variados

POLLOS ASADOS
ASADOR
Comida casera para llevar
CATERING
Eventos, celebraciones, cuartelillos
POR ENCARGO
Paellas, Gazpachos, Cochinillo, Paletilla de cordero, Rustidera de pollo o sepia, Lubina o Dorada al vino blanco
HAZ TUS ENCARGOS PARA LAS COMIDAS Y CENAS NAVIDEÑAS
C/. Padre Manjón, 24
ELDA
SERVICIO A DOMICILIO 965 383 514

El Bar El Albero desea felices Fiestas a sus clientes



Pedro González y Mª Carmen Villaplana dirigen el Bar El Albero

El Bar El Albero se distingue por la calidad de su carta, pues cocinan platos tradicionales, a fuego lento y con mimo para que sus clientes disfruten de los sabores de siempre. De cara a la Navidad, este negocio eldense desea una muy feliz Navidad a sus clientes y a la población eldense en general.

Este espacio, situado en la calle Alféreces Provisionales, actual Aurita González González, número 6, tiene un gran atractivo gracias a su espaciosa terraza, que ya ha atraído a numerosos clientes de cara a las fiestas navideñas. Permite estar alejado del ruido del tráfico y disfrutar tranquilamente de su deliciosa comida mientras los más pequeños juegan sin peligro.

Sus propietarios son Mari Car-

men Villaplana y Pedro González, una familia muy trabajadora que consiguió levantar este negocio tras un traspaso. En solo seis años han pasado de apenas tener clientes a contar con visitantes también de otras localidades. Además de la buena acogida, este espacio da vida al barrio con su estilo alegre y familiar.

Villaplana siente una gran pasión por la cocina y por ello disfruta con su trabajo. Está especializada en comidas tradicionales como gazpacho manchego, fabada, guisado, rustidera, paella, entre muchos otros platos. Los postres, caseros también, tienen muy buena acogida. Y todo al mejor precio, pues los menús que ofrecen entre semana son a 9 euros y los fines de semana, a 11.

BAR EL ALBERO
COMIDAS PARA LLEVAR
MENÚ DIARIO
TEL. 615 267 912 966 313 942

La Administración «La Bruja» repartió un segundo premio de Navidad y este año van a por el primero

La Administración «La Bruja» de Elda vendió el año pasado un segundo premio de la Lotería de Navidad. Repartió 45 números del 06.095 con 125.000 euros, en total 5.625.000 euros. Y este año continúan vendiendo con las mismas ganas e ilusión: «Ahora vamos a por el primero» afirma su propietaria Ana Alvarado.

Lo cierto es que «La Bruja» está vendiendo los décimos muy bien este año, muestra de ello es que queda muy poca lotería, aunque todavía se pueden adquirir los últimos décimos.

Este año han incluido una novedad que ha gustado mucho a sus clientes, el sobre sorpresa. Consiste en meter décimos en sobres cerrados y que los clientes se los lleven sin saber el número, para que lo abran el día del sorteo y sientan una mayor emoción.



La propietaria de la administración, Ana Alvarado, junto a sus dos empleadas

Ana Alvarado lleva cuatro años al frente de este negocio y está muy contenta de la decisión que tomó, pues los clientes la han

acogido muy bien y para ella dar premios es una gran satisfacción, «siempre había querido repartir suerte y lo estoy consiguiendo».

Además de este gran premio de la Lotería de Navidad, también ha repartido numerosos pre-

mios importantes como dos segundos de la Lotería Nacional y más de 100.000 euros en la Bonoloto, sin desmerecer los cuantiosos premios de 20.000, 10.000, 15.000 y 5.000 euros que ha entregado.

Este negocio cuenta con todas las garantías: es un espacio seguro,

que no cobra gastos ni comisiones, realizan un pago seguro y los premios directos en cuenta.

Disponen de página web: labrujadelasuerteelda.es para hacer más cómoda la compra de un décimo.



«La Bruja» vendió el año pasado un 2º premio de la Lotería de Navidad



La administración se encuentra en la calle Eduardo Dato, número 15 de Elda

La Bruja de la Suerte
Administración de Loterías N° 5

¡La N°1 de la Comarca!

C/ Eduardo Dato, 15 ELDA
Tel. 965 386 122 www.labrujadelasuerteelda.es @LaBruixaadLaS

La administración «La Estrella» reparte suerte e ilusión

La administración número 7 de Elda, «La Estrella», situada en la avenida Alfonso XIII, 25, esquina con Pablo Iglesias, trabaja cada día con un mismo objetivo, repartir suerte y que sus clientes cumplan sus sueños.

Este año han celebrado su 20 aniversario, pues esta administración abrió en 2001 y siguen trabajando con la misma ilusión.

A lo largo de los años han repartido numerosos premios y ello es gracias a la confianza de sus clientes.

Un año más este establecimiento se ha sumado al proyecto «Lotería viajera» de cara al sorteo de Navidad y del Niño, por lo que cuentan con números de toda España como Madrid, Barcelona, Segovia, Sevilla, Badajoz, Burgos, Murcia, Toledo, Guadalajara, La Palma, Santa Cruz de Tenerife, Vigo, Palma de Mallorca y Asturias. La acogida ha sido incluso mejor que el año anterior y por ese motivo van

quedando los últimos décimos a la venta.

Además, este año quieren ayudar a La Palma, cuyo volcán lleva semanas en erupción y ha provocado estragos. Por ello, tienen a la venta el número 99.151 y los beneficios de su venta irán destinados a la isla canaria.

Manifestación de loteros

Este establecimiento continúa reivindicando la necesidad de que el Estado suba sus comisiones a los loteros, ya que ganan 80 céntimos brutos por décimo y la situación es insostenible, indica Rebeca Valcárcel. Como muchos otros loteros de toda España, considera que vive una situación injusta, pues llevan 17 años con las cuotas que reciben de las ventas congeladas, pese a que el nivel de vida y los precios sí han experimentado el incremento de un 35%.

«Solo pedimos que se nos reconozca el trabajo, el Estado



Rafael Valcárcel junto a su hija Rebeca en la administración

gana millones con nosotros y no podemos más. En juegos de otros vendedores las comisiones son entre el ocho y el 15%, nosotros máximo del seis, no se comprende», critica Valcárcel.

Por ello, el próximo miércoles 22 de diciembre muchos loteros

volverán a manifestarse en Madrid. Será el día del Sorteo de Navidad, por esto esta concentración será a las puertas del Teatro Real, donde se llevará a cabo el mismo. También se plantea un paro general entre los días 22 y 24 de diciembre.



PROTEGE LO QUE MÁS TE IMPORTA

CON LA MEJOR ALARMA DEL MERCADO

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

2 MESES GRATIS

de tu alarma

100€ DTO

En tu factura cableworld

Servicio
Ciberseguridad ADT
GRATIS

Servicio Legálitas
GRATIS

39'93

€/mes

Instalación: 59'29€

TODO POR SOLO

La Administración «El Progreso» reparte suerte entre su clientela desde hace casi 35 años



«El Progreso» ha repartido diferentes premios a lo largo de los años

La Administración de Loterías número 4 «El Progreso» de Elda está a punto de cumplir 35 años repartiendo suerte. Fue fundada en 1987 por Mariana Verdú Pico y Luisa María Cano Verdú, siendo esta última quien la regenta en la actualidad.

«El Progreso» tiene una clientela familiar y fiel, pues buena parte de ella permanece desde que abrieron sus puertas. Además, tienen dos peñas fijas, una de quiniela de fútbol y otra de euromillones múltiples y primitivas múltiples, que siguen año a año con esta Administración. Ahora que llegan los esperados sorteos de Navidad y el Niño, el trabajo crece. Siempre tienen peticiones curiosas, y trabajan para conseguir los números que sus clientes desean y repartir suerte.

Los premios

Esta Administración ha repartido cuatro primeros premios de la Lotería Nacional de los sorteos de sábado. El primero de estos premios fue anecdótico por tratarse de un número con varias cifras repetidas, el 11.001; en el año 1993 con la terminación en 90; el 1 de octubre de 2016 fue

premiado el número 53.324; y el último premio, el más cercano, se dio el 9 de marzo de 2019 con el número 08.472.

Además, «El Progreso» ha repartido diferentes premios de juegos activos a lo largo de los años: la Primitiva con 34.295 euros (5-4-2001); la Primitiva con 73.128 euros (11-5-2002); la Primitiva con 110.252 euros (17-6-2004); la Primitiva con 87.806 euros (11-6-2005); el Gordo dotado con 255.664 euros, el premio más alto repartido en juegos activos (5-3-2006); y la Bonoloto con 59.796 euros, en la segunda categoría con cinco aciertos más el complementario (17-11-2020). Este año y a penas hace dos meses han entregado un premio de la Bonoloto con cinco aciertos y el complementario con un premio de 48.772 euros (5-10-2021).

Nueva APP

Este año se han incorporado a la APP «Tulotero», una forma de facilitar a los clientes jugar de forma online y que puedan hacerlo de forma segura. Para ello, solo hay que seleccionar la Administración «El Progreso».

Compra los décimos de Navidad desde casa con la Administración La Frontera

Comprar lotería sin colas, sin pasar frío y desde el sofá o cualquier otro sitio ya es posible. La Administración de Lotería número 2 de Petrer, «La Frontera», se distingue de la competencia por su apuesta por lo digital. Prueba de ello es que sus clientes pueden comprar los décimos desde su aplicación «Pideloto».

El décimo llega directamente al móvil y es totalmente seguro, pues es un boleto real y el premio lo recibe la cuenta del usuario, de la forma más cómoda posible, todo a través del móvil.

Toda la información se encuentra en internet en las páginas web: loterialafrontera.es y pideloto.com, y también en su app: «Pideloto», tanto para Android como para iPhone.

La pareja almeriense formada por Begoña Sánchez y Francisco Torres dirige este negocio desde hace tres años y su ilusión no solo es repartir suerte sino hacer la vida más sencilla a sus clien-



Los clientes pueden comprar los décimos a través de «Pideloto»

tes. La intención es potenciar la venta online para que la población se acostumbre a adquirir los productos de su Administración de esta forma tan cómoda.

Además, esta Administración realizará durante el mes de diciembre la campaña «Navidad endulzada» para todos los clientes que acudan a comprar un décimo en su establecimiento, situado en la Avenida de Elda, número 2, de Petrer.



La Administración realiza en diciembre la campaña «Navidad endulzada» para todos los clientes que acudan a comprar un décimo en su establecimiento

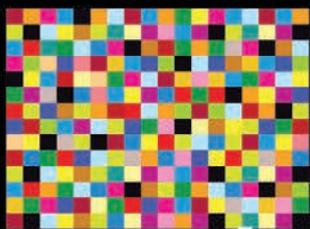
Administración de Loterías Nº 4
“EL PROGRESO”

Calle Petrer, 36 ELDA T.965 383 006

LOTERÍA La Frontera®

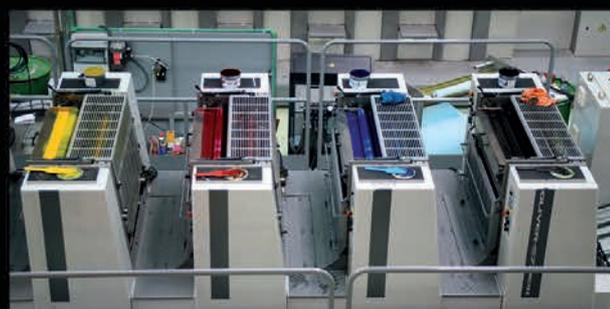
App

Avenida de Elda, 2 **PETRER**
Tels. 965 373 811 - 628 423 038 www.loterialafrontera.es



AZORÍN

SERVICIOS GRÁFICOS INTEGRALES



IMPRESIÓN «OFFSET»
 IMPRESIÓN DIGITAL
 MANIPULADOS
 ENCUADERNACIÓN
 DISEÑO Y MAQUETACIÓN
 DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA



Marca de Calidad Gráfica
 Offset · Nº 00020

A través de dos generaciones, durante más de 50 años, Gráficas Azorín ha sido una de las referencias del sector en la provincia de Alicante.

Contamos con un gran equipo humano, y hemos incorporado lo más nuevo en procesos y maquinaria para seguir entregando a profesionales, empresas, instituciones y particulares lo que siempre nos ha caracterizado (y más nos gusta):

Buenas impresiones, trabajos bien hechos...

Visite nuestra WEB

WWW.GRAFICASAZORIN.ES



AZORÍN SERVICIOS GRÁFICOS INTEGRALES

Andrés Amado, 5. 03600 ELDA (Alicante) · TEL. 965 381 606 · FAX 966 980 272.

info@graficasazorin.es

NNGG de Elda inicia una campaña de recogida de juguetes para Navidad

Nuevas Generaciones de Elda ha lanzado su tradicional campaña navideña de recogida de juguetes. Junto al Grupo Abril, se han recogido «las cartas de los deseos» escritas por los niños, donde ellos mismos piden con ilusión juguetes, peluches o, simplemente, que les den un regalo sorpresa.

«De esta forma, en lugar de entregar juguetes donados en buen estado o nuevos, se podrán cumplir los deseos de los más pequeños en estas fechas dándoles lo que realmente les ilusiona», indicó la responsable de la Vicesecretaría de Acción Social, Alexia Mataix.

Hasta el próximo martes 14

NNGG Elda

¡TÚ REGALAS ELLOS JUEGAN!

Recogida de juguetes
La Carta de los Deseos

Entrega de cartas y recogida de juguetes:
de jueves 2 a martes 14 de diciembre

Contacto: a través de la página de Facebook
Nuevas Generaciones Elda
o por Whatsapp al **649 324 321**

Con la colaboración de: PILUCA, CENTRO CULTURAL DE ELDA, POSE juguetos, OMNIA

de diciembre, la población puede colaborar a través de su página de Facebook o por WhatsApp escribiendo al 649 324 321. También se han sumado empresas de la localidad.

Homenaje al fundador de la escuadra «Veteranos» de los Moros Realistas



Miembros de la escuadra durante el homenaje

El pasado 7 de noviembre la escuadra «Veteranos» de la comparsa Moros Realistas realizó un homenaje póstumo al componente y fundador de la misma, Benjamín Rueda Catalán.

SE OFRECE SEÑORA

Para el cuidado de personas mayores y para limpieza de casas o escaleras. Buenas referencias. Solo por las tardes y también fines de semana.

Tel. 663 456 504

SE VENDE PLAZA DE GARAJE CERRADA

Zona Rotonda Moros y Cristianos.

Tel. 655 968 826

«Hombres Músul» presenta su publicación interactiva



A la presentación asistió una amplia representación del ámbito festero

La Casa de Rosas acogió el sábado la presentación de la publicación interactiva de los «Hombres Músul», escuadra de los Moros Musulmanes que cumple 50 años y que ostenta la capitanía de la comparsa junto a las abanderadas María García y Sara Civera.

Antonio García Ortín fue el mantenedor del acto y la presentación corrió a cargo de Vi-

cente Peñataro, que de forma amena explicó el contenido, que incluye colaboraciones de destacados festeros y amigos.

Al acto asistió una amplia representación del mundo cultural y festero de la ciudad. La presidenta de la comparsa, Rosario Bañón, y el presidente de la Junta Central, Pedro García, arroparon este acto.

Las Huestes del Cadí vuelven a celebrar actividades navideñas

DÍA DEL TURRÓN Y CENA DE LOS HUEVOS FRITOS
Sábado 18/12/21 Sede

19:30 - Dulces Navideños y Turrón
21:30 - Cena

COLABORA: Ayuntamiento de Elda

Tarjeta informativa de las actividades de la comparsa

Las Huestes del Cadí recuperan dos importantes y tradicionales actos navideños este mes de diciembre. El sábado 11 será la «Chocolatada Navideña Infantil», a las cinco y media de la tarde en la sede con diversos juegos infantiles, chocolate, regalos y decoración.

Y el 18 de diciembre para los mayores, se celebrará el «Día del Turrón y Cena de los Hue-

vos Fritos», con dulces Navideños y turrón a las siete y media de la tarde y a las nueve y media de la noche, la tradicional «Cena de los Huevos Fritos».

Los interesados deben comunicarlo a la comparsa a través del teléfono o WhatsApp 653 456 371 o en la sede en horario habitual de oficina. El último día de reserva es el 10 de diciembre.

Diputación aprueba una moción para recuperar el hotel de «El Xorret de Catí»

El Pleno de la Diputación de Alicante, a instancias del grupo socialista, aprobó una moción para impulsar la reactivación de las instalaciones de El Xorret de Catí, propiedad de la institución provincial y cerradas hace casi ocho años.

Los socialistas, a través de la diputada y alcaldesa de Petrer, Irene Navarro, afirman que es positivo que «la Diputación se ponga por fin manos a la obra para que las instalaciones de El Xorret de Catí se pongan de nuevo a disposición de las personas, del turismo de interior y otras actividades de tipo medioambiental y social. Ahora lo que pedimos es agilidad para poder poner el proyecto en marcha lo antes posible».

En la moción, los socialistas han planteado tres propuestas de acuerdo. Por una parte, que la Diputación de Alicante presente en el plazo de tres meses un plan detallado para la reactivación de las instalaciones de El Xorret de Catí. La segunda propuesta, que se abra una comisión de trabajo con los grupos políticos y los ayuntamientos de Castalla y Petrer, en cuyos términos municipales se encuentra el paraje. Y por último, que el presupuesto de la Diputación de Alicante para 2022 incluya una partida para la realización de los estudios que sean necesarios para la reactivación



Las instalaciones llevan cerradas cerca de 8 años

de las instalaciones. Se ha decidido que sea el Patronato de Turismo quien contrate directamente este servicio y coordine, junto con las Áreas de Arquitectura y Medio Ambiente los diferentes estudios a realizar.

Los socialistas argumentaron que estas instalaciones, han albergado diferentes usos, el último de ellos el hotelero. Cerró y provocó que también fuese cancelado el uso de diferentes equipamientos como pistas deportivas y la piscina.

«Desde su cierre, estas instalaciones languidecen y se deterioran, suponiendo no solo un gasto económico para la institución provincial, sino también una pérdida de amplias oportunidades para el disfrute de los miles de personas que a lo largo de año se acercan a este paraje natural y de otras que lo harían de contar con unas instalaciones abiertas al público», afirmaron.

Octavio López presentó su libro «Senda de Estrellas» en Paurides

Senda de Estrellas del eldense Octavio López Lorente, se presentó la pasada semana en el Salón de Actos de la Fundación Paurides. El acto fue conducido por Francis Valero.

El autor habló sobre este libro en el que recoge las leyendas, historia y vivencias en torno a la figura de Santiago Zebedeo primero y del Camino de Santiago.

El acto fue cerrado con unas palabras de Rubén Alfaro, alcalde de Elda. El acto acabó firma y dedicatoria de libros a todos los que lo solicitaron.



Octavio López

La Agrupación Virgen del Remedio volvió a actuar en el Teatro Cervantes



Al inicio se hizo un minuto de silencio en memoria de las víctimas del COVID

MARTA ORTEGA

La Asociación Musical Virgen del Remedio realizó el sábado el concierto tradicional para presentar a sus educandos y recordar la festividad de su patrona Santa Cecilia. El acto tuvo lugar en el Teatro Cervantes y la banda, compuesta por 85 músicos, dio la bienvenida a 11 personas.

El acto comenzó con un minuto de silencio en memoria a los fallecidos por COVID, que rompió un aplauso en homenaje a los mismos.

En este acto se concedió la Lira de plata a la música Ana

María Romero Cortijo por cumplir 25 años en la agrupación y a Pablo Payá García por obtener el grado superior en Música, en la especialidad de saxofón.

El vicepresidente de la Asociación Musical Virgen del Remedio, Luis López, afirmó que «se recobraron sentimientos tras la pandemia y es el día de celebrar la música», mientras que el edil de Cultura, Fernando Portillo, destacó «la importante labor de esta banda. Es importante mantener viva la llama de la música, que siempre está detrás de cualquier acto especial que se realiza en Petrer».

Cuatro nuevos miembros se incorporan a la Sociedad Unión Musical de Petrer



Los cuatro nuevos miembros de la banda junto a los profesores

La Unión Musical de Petrer, conformada por 75 músicos, realizó el domingo la tradicional recogida de educandos y dio la bienvenida a cuatro componentes. Una de las músicas es de Elda, por lo que bajaron en autobús para recogerlos. Se incorporaron Fran Montoya (oboe), Fernando Selva (percusión), Silvia Arenas (clarinete) y Miriam Messar (flauta travesera).

Así mismo, el próximo domingo 5 de diciembre, a las 17:30 horas, tendrá lugar el tradicional concierto en la ermita del Cristo.

Y para cerrar el calendario de celebración, el sábado 11 de diciembre, a las 19 horas la Sociedad Unión Musical se volverá a subir al escenario del Teatro Cervantes para ofrecer el concierto extraordinario de Santa Cecilia.

El árbol de Navidad tendrá cuatro plantas de altura y se podrá visitar su interior



La Concejala Ana Tortosa junto al árbol instalado en La Explanada

La Navidad llega a Petrer el viernes 3 de diciembre. Lo hará con el encendido de luces a las 18 horas, en los Jardines Alcaldede Vicente Maestre, conocidos como los Jardines de la Explanada. Este acto girará en torno al árbol de Navidad, que este año tendrá más altura, casi 13 metros y que, por primera vez, podrá recorrerse por dentro.

También se iluminará parte de la localidad para «seguir fomentando el comercio local, que las compras se queden en la población porque invertir en la población es riqueza para todos y para todas», explicó la

concejala de Fiestas, Ana Tortosa. «Este año el centro neurálgico de la Navidad en Petrer serán estos Jardines, donde tendrán lugar gran parte de las actividades navideñas, manteniendo la esencia y la autenticidad de eventos como el Paje Real o la Cabalgata de Reyes, con la tradicional representación de la adoración de los Reyes Magos» dijo la edil.

El acto del encendido contará con ambientación musical navideña de manos de la Colla El Terrós, que, posteriormente, realizará un pasacalles por las calles iluminadas del centro urbano.

Voluntarios para la Cabalgata de Reyes

La edil recordó que la Concejalía de Fiestas ha puesto en marcha una campaña de captación de personas voluntarias tanto a título individual como para colectivos y grupos, para la Cabalgata de Reyes. El objetivo es claro, que sea «la Cabalgata con mayor participación de la historia, la más mágica».

Las inscripciones se hacen en la web municipal.

Descubren un nuevo mosaico romano en la plaza de Baix



Es el primer descubrimiento arqueológico en la provincia en 30 años



No se descarta que puedan aparecer nuevos mosaicos o estancias

Los trabajos que se están llevando a cabo en la Plaza de Baix han descubierto un nuevo mosaico romano, «tenemos 1.600 años de historia a nuestros pies, es un hallazgo que nos hace estar muy orgullosos», dijo la alcaldesa, Irene Navarro. Aunque todavía es pronto, parece que podría aparecer un segundo, por lo que los trabajos van a continuar.

Se trata del primer descubrimiento arqueológico realizado en la provincia en los últimos 30 años. En Petrer, el mosaico romano que se encuentra en el Museo Dámaso Navarro, una joya patrimonial de la localidad, se descubrió hace 45 años en la calle Constitución.

El descubrimiento que se acaba de realizar «es excepcional, por ello se ha decidido paralizar el proyecto de remodelación de la Plaza de Baix, se va a realizar una excavación arqueológica mucho mayor con el fin de seguir descubriendo el pasado de Petrer. Ahora hay muros del si-

glo IV y los trabajos deben continuar», señaló el edil de Patrimonio, Fernando Portillo.

El director del Museo Dámaso Navarro de Petrer, Fernando Tendero, indicó que «este mosaico que ha aparecido es posible que forme parte de una habitación, sus tonalidades están realizadas en blanco y negro con motivos vegetales, cuando se amplíe la excavación se encontrarán nuevas partes residenciales que pertenecían al señor de la villa».

SE ALQUILA PISO CÉNTRICO

Con garaje. Salón comedor, 3 dormitorios, cocina, 2 baños y lavadero. Precio: 400 euros/mes.

Abstenerse inmobiliarias y personas sin nómina o pensión.

Tel. 698 908 080

3098/99

Si has pertenecido a Cruz Roja en cualquiera de sus secciones, te invitamos a formar parte de la



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE VETERANOS DE LAS BRIGADAS DE TROPAS DE SOCORRO

Infórmate llamando a: LORENZO MÁZ: 609 647 108

PEDRO OCHOA: 675 908 838

JOSÉ MAYA: 655 968 826

O al Email: aevbts.junta.nacional@outlook.es

SE OFRECE CONDUCTOR

Experimentado y con referencias. Disponibilidad inmediata, sin limitación de horas.

Tel. 641 981 691

3094/...

GUÍA DE SERVICIOS

**Alfaro
Asesores**

C/ Padre Manjón, 4 Entlo. ELDA
Tel. y Fax 965 393 590 - 966 965 867
Móvil 609 617 353

ASESORÍA INTEGRAL DE TRABAJADORES, S.L.

metamediación
PROFESIONALES DEL SEGURO

C/ Cánovas del Castillo, 8 PINOSO
Teléfono 609 617 353

alfaroasesores@yahoo.es www.alfaroasesores.com

- Comunidades
- Garajes
- Particulares
- Empresas
- Etc...



LLÁMANOS
647 169 133
606 601 296

Asados DELLA
ABIERTO de jueves a domingo y festivos de 10 a 16 horas
FOLLOS ASADOS
ASADOR
Comida tradicional casera para llevar
CATERING
Bodas, comuniones, bautizos, celebraciones, etc...

C/. Padre Manjón, 24 ELDA ☎ 965 383 514

Berbel
JOYERIA-RELOJERÍA

COMPRO ORO
MÁXIMA TASACIÓN

Avda. Alfonso XIII, 47 ELDA
T. 965 395 870

CENTRO DE RECONOCIMIENTO DE CONDUCTORES Y ARMAS
Vinalopó
LUNES a de 10,00 h. a 13,30 h.
VIERNES y de 17,00 h. a 20,30 h.
SÁBADOS de 11,00 h. a 13,00 h.
Más de 50 años renovando tu permiso de conducir y armas.
www.cmvinalopó.com
Pl y Margall, 4 ent. izq. ELDA ☎ 965 390 740

El mundo de la persiana
navai
VENTANAS ALUMINIO o PVC
CANALÓN DE ALUMINIO
INTERIORISMO
MOSQUITERAS
PERSIANAS
TOLDOS
Avda. Alfonso XIII, 70-ELDA ☎ 615 459 318

FONTANERIA MIGUEL INIESTA
MIGUEL INIESTA GRAS
Móvil 686 092 647
C/ Jaime Balmes, 46 . 03600 ELDA (Alicante)
Tel. y Fax 966 19 20 23 . migueliniesta@hotmail.com

CAMBIO DE NEUMÁTICOS • ALINEACIÓN
ACEITE Y FILTROS • AMORTIGUADORES
CORREA DE DISTRIBUCIÓN • EMBRAGUE
PASTILLAS Y DISCO DE FRENO
TUBO DE ESCAPE • PRE-I.T.V
Neumáticos las Olimpiadas
Avda. de las Olimpiadas, 4 ELDA T. 965 385 195

IDELLA AUTOMOCIÓN, S.L.
RENT A CAR
Avda. del Mediterráneo, s/n ELDA
Estación de Servicio Idella
Reservas: 966 980 485

Pulidosidella
Tratamiento de suelos
Tel. 659 272 443
www.pulidosidella.com

Servicios LÓPEZ
24 HORAS CERRAJERO
687 170 353
DUPLICADO DE LLAVES
www.serviciosylimpiezaslopez.com
C/ Marina Española, 16-18 ELDA

R&S NEPTUNO, S.L.
Extintores
Cajas fuertes
Cerrojos de Seguridad
Protección Laboral
Virgen de los Desamparados, 29
Local B ELDA
Tel. 965 39 36 26

ROCMI
Marca del grupo Futurmacal, S.L.
Venta y reparación de máquinas de coser industriales.
Tel. 965 38 34 23
C/ Jaime Balmes, 7 ELDA

CORREDURÍA DE SEGUROS SAN GABRIEL
www.segurosangabriel.es
GESTIÓN DE SERVICIOS TORBEL, S.L.
B - 536 990 9
Autorización: VS-04-0032
C/. Hermanos Pinzón, 18 Fax: 96 698 18 19
Teléfonos 96 538 37 22 03600 ELDA (Alicante)
96 538 83 51 E-mail: sangabriel@telefonica.net

Choque en Petrer entre PSOE y PP por la factura del agua



La polémica suscitada es debido a la próxima subida en el recibo del agua

La factura del agua en Petrer enfrentó al Partido Socialista y al Partido Popular. El PSOE afirma que «la tarifa del agua en Petrer se incrementará en 2022 un 5,5%, lo que marque el IPC más 1,5 puntos adicionales por un acuerdo del PP hace 12 años» y el PP que «el equipo de gobierno tergiversó la información, los datos son sesgados de forma malintencionada, solo subirá una parte de la factura y Petrer sigue siendo uno de los municipios de la provincia con la factura de agua más baja».

El edil de Hacienda, Ramón Poveda, aseguró que «la subida en este suministro básico no obedece a una decisión del equipo de Gobierno actual, sino a un acuerdo firmado hace 12 años por el entonces gobierno del Partido Popular con la empresa concesionaria Aguas Municipalizadas de Alicante. Un acuerdo por el que el Ayuntamiento ingresó en sus arcas 2,5 millones de euros a cambio de subir los recibos a viviendas, comercios y empresas por encima del IPC durante 35 años. Desde que los populares firmaron el contrato, que el Ayuntamiento no puede rescindir hasta dentro de 23 años, a los vecinos de Petrer se les ha incrementado el recibo un 36%».

La subida de la tarifa del agua se aprobó en el último pleno y el

voto del actual equipo de Gobierno fue positivo por «responsabilidad», dijo Poveda: «De no aprobarla nos enfrentaríamos a problemas en los tribunales porque la empresa del agua quiere recuperar los 2,5 millones de euros». Poveda no obstante ha calificado de «nefasto» el acuerdo del PP lo que «le permitió entonces cuadrar las cuentas a cambio de encarecer el recibo del agua durante 35 años».

Por su parte, el popular Óscar Payá señaló que «el equipo de gobierno ofrece información sesgada, falsa, el recibo no va a subir un 5,5%, lo hará la tarifa, que en un recibo medio de 40 euros puede aplicarse a cinco euros». Además, señaló que «Petrer es uno de los municipios con la factura del agua más baja de la provincia» y que «la firma de ese convenio supuso más de ocho millones de inversiones para Petrer, en concreto en Salinetas, La Molineta, Aigua Rius, Loma Badá y el centro».

Así matizó que «el PSOE quiere hacer ver a la población que su recibo del agua va a subir un 5,5% el año que viene ya que, según este concejal, la subida en el recibo será del 0,02% en el tramo hasta 10 metros cúbicos. Es lamentable que hagan eso».

REFREY

Marca del grupo Futurmacal, S.L.
Venta y reparación de máquinas de coser industriales.

Tel. 965 383 423
C/ Jaime Balmes, 7 ELDA

COMPRO Y VENDO

SELLOS, MONEDAS
Y BILLETES

Tel. 607 119 717

Acta de constitución de la cooperativa El Bien General

La fundación de la Sociedad Cooperativa de Obreros El Bien General, de Elda, tuvo lugar formalmente en Sax el 7 de abril de 1885 ante el notario **Bonifacio Pérez Vera**, siendo testigos **José Gómez García** y **Francisco Gil Uñac**. Según el instrumento jurídico, la nueva sociedad tenía como propósito el fomento de «los intereses morales y materiales de la clase obrera de la villa de Elda», al amparo de la ley de 19 de octubre de 1869 y decreto de 7 de marzo del año siguiente. La duración prevista, salvo disolución legal, sería de 80 años y tanto el número de socios como el volumen del capital serían inconstantes e indeterminados, partiendo de los quince socios fundadores con una dotación inicial de 500 pesetas. La entidad social se dividiría en diversos gremios en los que se agruparían los trabajadores de una misma rama o profesión, arte u oficio, aportando cada sector gremial un representante al Consejo de Administración, órgano asesor que designaría un presidente y un secretario. Por encima de dicho consejo estaba la Junta Directiva, formada por un presidente, dos vicepresidentes, ocho vocales, un secretario, dos vicesecretarios, un contador, un tesorero y un archivero-bibliotecario. Se estipulaba que los cargos serían elegidos por mitad cada dos años, siendo reelegibles los salientes, pero no se menciona a la Junta General o asamblea de socios. Los objetivos de la mutualidad, en cuyos locales se prohibía hablar de religión y/o política, se fijaban en cuatro:

1. Conformar un capital para cada socio, generado a través de una cuota semanal inferior a 50 céntimos, con los beneficios que los mencionados pagos produjeran en los negocios a que se dedicase la entidad, tales como caja de ahorros, monte de piedad, abastos, operaciones de banca, espectáculos públicos, etc. Cada cotizante dispondría de su propia cuenta corriente, con el capital líquido a la vista.
2. Socorrer a los socios en caso de enfermedad.
3. Crear el Casino de Obreros de Elda, como lugar de recreo de sus miembros.
4. Favorecer la instrucción de los socios y sus familiares por medio de conferencias, publicaciones, biblioteca, etc. De ello se deduce que la organización, por un lado, revestía el carácter de entidad bancaria, y, por otro, de sociedad de socorros mutuos, previsión social, economato y prestación de servicios educativos y culturales.



El empresario Rafael Romero Utrilles, uno de los impulsores de El Bien General.



Sociedad de Socorros Mutuos «El Trabajo», de Jijona, subsistente en la actualidad.



Cabecera del semanario

modo: presidente: **Narciso Catalán Gras**. Vicepresidente: **Blas Vera Maestre**. Secretario: **Antonio Porta Cabrera**. Vicesecretario: **Vicente Busquier Gil**. Contador: **Pedro Payá Pertusa**. Tesorero: **Bonifacio Pérez Juan**. Archivero: **Andrés González Vera** (vecino de Petrer) Vocales: **Rafael Romero Utrilles**, **José María Pérez Juan**, **José Aravid Romero**, **Manuel Cantó García**, **Tomás Aravid Romero**, **Francisco Beltrán Sirvent**, **Joaquín Gralla Carpio** y **Joaquín Juan García**.



Anuncios en El Bien General.

El reglamento de la cooperativa sería aprobado en Junta General extraordinaria de 5 de octubre de 1886, visado por el Gobierno Civil el 29 de diciembre de dicho año. Como órgano oficial de comunicación, la sociedad inició el 8 de septiembre de 1886 la edición de un semanario que llevaba el nombre de la misma, cuyos directores fueron, sucesivamente, **Agustín Ma. Tato Vidal** y **Domingo T. Vera Maestre**. Los números de este periódico constituyen, a fecha de hoy, la publicación periódica eldense más antigua con ejemplares conservados, al margen de los programas de fiestas.

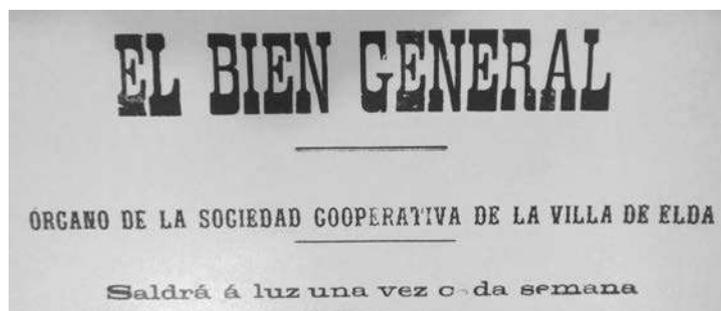
CLÍNICA DENTAL

Dra. M^a Dolores Verdú Beltrán

MÉDICO ESTOMATÓLOGO

Teléfono 96 539 92 84

C/. ANTONINO VERA, 61-63, 1º Izda.
(Frente al Jardín de la Música) ELDA



Autopromoción del semanario.

Repasando mi ciudad

*¡Habemus en arte un aumento!
¡Nos han hecho un mural,
y además dos monumentos!*

*Desde esta esquina he salido
a dar al pueblo una vuelta,
no para ver cómo va
la marcha de la pandemia
(que cuando da la impresión
de que el peligro se aleja,
va el bicharraco y saca
otra variante delta),
sino por dar un vistazo
al arte urbano de Elda.*

*De primeras comprobé,
que en algo seguía igual:
tenemos aquí de sobra
«artistas» para exportar;
elementos con carencia
de materia cerebral,
que con spray las paredes
precisan enmarranar
(lástima que no lo hagan
en la pared de su hogar).*

*Y de esos «cuadros» tenemos
la ciudad a reventar,
sin que parezca haber nadie,
que los deba de limpiar
(se ve que eso no entra
en la labor de Fobesa,
ni en lo que debe de hacer
la brigada de limpieza).*

*Menos mal, por otro lado,
que en algo se ha mejorado.
Y es que de agosto hasta aquí,
el patrimonio viario,
ha sumado otras tres obras
al disfrute ciudadano.*

*La primera fue el mural,
que en la parte de detrás,
de la conocida «concha»
de la Plaza Castelar,
fue pintado en recuerdo
de aquel tribuno genial,
con cuyo nombre se llama
a esta plaza principal.*

*Luego, yendo para abajo,
en Chapí, a la mitad,
y a espaldas de donde estaba
el edificio ferial
-aquella FICIA enterrada
por desidia general-
encontré otro monumento:*

*una bola de metal,
que representa a la gente
de todo el orbe mundial,
y sobre ella el torico,
símbolo de lo ferial,
testigo de grandes glorias,
del calzado en la ciudad.*

*Lo ha hecho un descendiente
de un empresario cabal,
a quien fue reconocido
ser de esta industria puntal,
con premios tan importantes
de esfera internacional,
que logró que se escuchara,
el célebre dicho local,
de «Elda, París y Londres»
a nivel universal.*

*Y de ahí, andando más,
me fui para el Campo Alto,
hasta el mismo cementerio
de Los Dolores llamado.
Allí, nada más entrar,
otra obra han colocado:
un monumento que muestra
con metales ensamblados,
a dos figuras unidas
fundándose en un abrazo.
Se ha hecho para que sirva
como homenaje callado,
a los hombres y mujeres,
que tuvieron que dejarnos,
víctimas de esta pandemia,
y que debieron marcharse,
por el miedo al contagio,
sin tener a su familia
en el final a su lado.*

*Y una vez ya repasados
todos estos grandes cambios,
vuelvo a mi esquina pensando,
que por fin se va logrando,
que se entienda que hace falta,
de vez en cuando hacer algo,
para que la imagen de Elda
se pueda ir mejorando.*

*Pero con esto no basta.
Igualmente es necesario,
que sea todo este esfuerzo
mantenido y cuidado,
no sólo al preocuparse
de ir sus lacras reparando,
sino también con la idea,
de evitarles vigilando
los desmanes de gamberros,
que de sesos van muy faltos.*

*En resumen, que esta vez,
un notable hay que darles,
a todos los que han tenido
en lo hecho algo de parte,
sea dando voluntad,
interés o capitales,
pidiéndoles, sin embargo
-y esto ya a los concejales-
que todo sigan cuidando,
y no empiecen a olvidarse,
cuando el ruido de elecciones
haya empezado a pasarse.*



Nutrición

Este mes de diciembre lo vamos a empezar con unos zumos depurativos para antes o después de la Navidad.

Zumo verde: este zumo es depurativo y desintoxicante, además de diurético. Contiene vitaminas A, B, C, E y fibra.

Ingredientes: 1 pepino, 2 tallos de apio, 1 taza de piña picada, 1 cucharadita de miel.

Preparación: licuar la piña con un poco de agua (no mucha para que no quede muy líquido). Lavar y picar el pepino y licuarlo también. Hacer lo mismo con los tallos de apio. Añadir la miel y mezclarlo todo (si no hay licuadora se puede batir con batidora eléctrica). Colarlo, servir y consumir enseguida.

Zumo para la digestión: este zumo depura el tracto digestivo para eliminar toxinas. Es bueno tomarlo por las mañanas en ayunas.

Ingredientes: 2 rodajas de piña, 1 manzana amarilla, 1 taza de infusión (frutos rojos, manzanilla, valeriana, etc.).

Preparación: cortar en cuadra-

ditos las dos rodajas de piña. Cortar la manzana amarilla por la mitad, ex-

traer el corazón y las semillas y cortarla en cuadraditos con la piel. Licuar todo junto con la infusión. Servir y consumir.

Zumo depurativo: ayuda a eliminar la retención de líquidos y toxinas.

Ingredientes: 6 fresas, 1 taza de agua, zumo de piña, 1 pepino pelado, 1 melocotón grande troceado, el zumo de dos naranjas o pomelos.

Preparación: lavar y picar todos los ingredientes y licuarlos junto con el zumo. Servir inmediatamente.

Zumo de cítricos: además de aportar vitaminas, ayuda a combatir la retención de líquidos.

Ingredientes: 1 rodaja de piña, 2 hojas de espinacas, el zumo de 3 naranjas y de 1 pomelo, 1 taza de papaya picada.

Preparación: exprimir el pomelo y la naranja. Pelar y picar la papaya. Lavar y cortar las hojas de espinaca. Cortar en trocitos la rodaja de piña. Licuarlo todo y servir.

REFLEXIONES DE UN MÉDICO ELDENSE

Ser Médico

La historia de mi vocación siempre me ha interesado mucho. ¿Cómo no me va a interesar si desde que empecé a tener conocimientos ha revolucionado toda mi vida cualquier cosa relacionada con mi profesión?

Sobre el año 500 aC, Demócrito creó la primera concepción mecanicista sobre el universo, con sus átomos y sus movimientos e Hipócrates envió una serie de cartas en torno a la que creyó una locura del filósofo Demócrito y reflexionando sobre su vocación. La consideró un «arte liberal» que exige ser ejercido «liberalmente». Este pensamiento es una maravilla así como que 2.500 años después pensemos casi todos los médicos de la misma forma. Yo creo que los que ejercemos como médicos, con el único objetivo de obtener para el paciente beneficios, nunca mentiríamos fingiendo que tratamos una enfermedad como grave cuando es algo leve.

La enfermedad más grave que los médicos podemos sentir es «la incontrolable afección de ganancias», porque esa retribución hace que nos sometamos a la servidumbre de los pacientes y esto puede ser más grave que la locura. Este tratamiento que produce la ganancia nos debe hacer reflexionar a todos los médicos (sobre todo a los jóvenes) para que no tengan el máximo

deseo de abrazar una profesión prometedor de honorarios. El que se hace médico pensando en la cuenta bancaria significa que empieza con mal pie y sería muy difícil curaros a vosotros mismos si sufrís esta gravísima dolencia. Es increíble y nefasto considerar a los pacientes como clientes indefensos o sea como fuentes de beneficio.

No hay que olvidar que lo único que se nos puede pedir a los médicos (y se nos debería exigir) es bondad y sabiduría y que esta fluyera de una copa a otra a través de un hilo de lana, de la más llena a la más vacía, para que todos tuviésemos una cantidad suficiente de ella. El saber por lo tanto no es un don, sino una laboriosa consulta que nos puede decir si con nuestros honorarios podremos comprar todo lo que queramos, todo menos el conocimiento.

Con un cheque se puede adquirir un título o un diploma de las mejores universidades del mundo, pero sin nuestra implicación no se nos permitiría hacernos mejores. Nosotros debemos sentir vergüenza de todo lo que e aleja de la norma social y racional. Vivir sin vergüenza es una necesidad humana, ser un sinvergüenza es una atrocidad.

Me acuerdo de Goethe cuando decía que todo es más sencillo de lo que se puede pensar y a la vez más enrevesado de lo que se puede comprender.

Emiliano Bellot, médico

3079/...

**SE PRECISA
EBANISTERO/
CARPINTERO**

Oficial de 1ª

Interesados enviar CV a:
ebanisteriavinalopo@gmail.com

El Club Monastil Rugby hizo lo que pudo frente al líder Universitario de Cartagena



El equipo eldense sufrió una severa derrota ante el líder

El Club Monastil Rugby Elda se midió el pasado fin de semana ante el Universitario de Cartagena, el líder invicto.

El partido empezó una hora más tarde por un error del árbitro, aunque se solucionó. Fue una gran fiesta deportiva con

embestidas permanentes de los visitantes que el Monastil paraba hasta donde podía. Pese a lo escandaloso del resultado, 7 a 76, el club de Elda realizó un buen partido, fueron intensos en presión y en placaje, pero el rival fue demasiado potente.

NATACIÓN

El Club Natación Elda Máster ultima su preparación para el autonómico

En la Piscina Municipal de Petrer se celebró el segundo control máster de natación de la Liga de Promoción, con la participación de 12 clubs y 247 nadadores.

Por parte del CN Elda Máster participaron: David Gil,



Nadadores del club eldense en Petrer

Eduardo Maldonado, Javier Quiles, Daniel Ruiz, Ivan Martínez, Mamen Lázaro, Cristina Sirvent, Maribel Cuenca, Fabiola Jiménez, Crisitina Lacueva, Alberto Bello, Carlos Guerra, Alberto Rico, Carlos Lázaro, Pedro Civera, Sergi Alonso, Salvador Poveda, Enrique Martínez, Inés

Falco, Ana Martínez, Víctor Llopis y Christopher Díaz, todos ellos comandados por el entrenador Víctor Llopis. Los eldenses se están preparando para el Autonómico de Natación Máster a celebrar en la piscina Olímpica de Castellón los próximos días 10 y 11 de diciembre

ÁGUILAS 0 - ELDENSE 1

CD Eldense: Guille Vallejo, Pedro Capó, Iván Forte, Sergio Ortuño (Markel Etxeberria, 82'), Manolo Salinas (Albert Luque, 88'), Pablo García (Mussas Bandeh, 46'), Carlos Redruello "Redru", Eliseo Falcón, Damià Sabater, Fabrizio Danese y Joaquín Rodríguez (Juan Antonio Sánchez, 63').



Alegría en el vestuario eldense tras la victoria

Foto: SERGIO NAVARRO

ANTONIO JUAN

El gol de Manuel Salinas, minuto 58, valió para que el Eldense se llevara los tres puntos de El Rubial de Águilas (0-1), victoria que le sitúa en la zona noble del grupo V de Segunda RFEF con opciones de disputar la fase de ascenso a Primera RFEF.

El equipo centenario pasa por una buena racha, pues de los últimos 15 puntos que ha disputado, ha ganado 13, es decir, ha ganado cuatro encuentros y ha empatado uno, no ha perdido.

El equipo azulgrana fue muy superior en todo momento, por lo que los tres puntos fueron merecidos.

Los deportistas de Elda tuvieron varias oportunidades pero en el primer tiempo no llegó el gol.

El Eldense se puso por delante en el marcador a los 13 minutos del segundo periodo, fue Salinas quien venció al meta local y consiguió marcar.

El encuentro acabó con el equipo celebrando con la afición esta victoria. Unos 200 eldenses acudieron al encuentro para arropar al equipo gracias al dueño del club, quien pagó el importe de las entradas y el transporte en autobús hasta la ciudad de Águilas.

El domingo recibirá en casa, a las 17 horas al Atlético Mancha Real, pero primero se jugarán la eliminatoria a partido único de la Copa del Rey ante el Rayo Majadahonda que se jugó el jueves a las 20:30 horas en el Nuevo Pepico Amat de Elda.

SE VENDE LOCAL EN ELDA

¡¡OCASIÓN!!

Precio increíble (180.000 euros)

Esquina Gran Avenida. 105 m2. En excelente estado.

Luz, agua, aire acondicionado.

Teléfonos 659 527 942 - 636 909 434

3094

www.ebanisteriacorreas.com 630 267 576



cocinas,
carpintería,
puertas, armarios,
tarimas, muebles a medida

EBANISTERÍA

Construcción, Reformas
y Gestión Inmobiliaria

¡Damos vida a tu proyecto!

965 383 437



www.costaurbana.es

Yolanda Busquier quinta en el Campeonato de España Máster

El Campeonato de España Máster de pista cubierta se celebró el pasado fin de semana en la pista cubierta Expourense. Hasta esta localidad gallega se desplazó la eldense Yolanda Busquier Díaz, para competir en la prueba de lanzamiento de peso, aunque la atleta del club eldense no tuvo su mejor día.

El mejor lanzamiento de los seis que realizó fue el primero, donde mandó la bola de 3 kg hasta los 7,69 metros, lo que le situó como quinta clasificada en el Nacional Máster.

Excelente carrera de Joan Torres en Benidorm
En los 10 km y Media Maratón de Benidorm se dieron cita cerca de 3.000 atletas, de los cuales más del 50 por ciento eran corredores de otros países.

En los 10 km, la actuación de los atletas del club eldense fue muy buena. En senior, Joan Torres Cortés finalizó en 11º puesto, con un crono de 34,42 minu-

tos, a un ritmo medio de 3,28.

Por su parte, José Ferris Montesinos, que hizo una gran segunda parte de la prueba, fue subcampeón en su categoría. Le acompañó en el podio Enrique Martínez Calderón, que fue tercero.

En categoría femenina, gran carrera de Paqui Tárraga Tomás, fue realizó marca personal en los 10 km en ruta y a la postre fue campeona en su categoría.

Noelia González y Adrián Alcaina en la Nucía
Dos integrantes de la Escuela del Club Atletismo Elda estuvieron compitiendo en La Nucía, en el Control y Provincial de combinadas Sub 14 Infantil.

El día fue muy adverso durante la competición por el aire reinante, lo que mermó la posibilidades de realizar mejores marcas.

En el Control, Noelia González Castaño estuvo genial en 60



Yolanda Busquier en el Campeonato de España Máster

ml, dominó la prueba de principio a fin, realizando una marca personal de 8,84 segundos, y en 1.000 ml fue 6ª con un registro de 3,51 minutos.

En el Provincial de Combinadas Infantil, compuesto por cin-

co pruebas, Adrián Alcaina Sánchez compitió en 60 ml, en salto de longitud, que fue 2º, en lanzamiento de peso 9º, en salto de altura 7º y en 60 mv 3º. Al finalizar todas las pruebas fue 5º con 881 puntos.



Atletas del club eldense en Benidorm

AJEDREZ

Continúa el Campeonato Local

El Campeonato Local de Ajedrez continúa celebrándose en la sede del club Ruy López en el Jardín de la Música los domingos por la tarde, en tres categorías por sistema de liga y con el tiempo de reloj de una hora y media y caída de bandera. El torneo terminará el día 19 de diciembre y a conti-



Imagen de archivo de partidas simultáneas

nuación se realizará la entrega de trofeos a los mejores clasificados.

Después de la sexta ronda, los resultados son los siguientes: en la primera categoría participan 11 jugadores: en primer lugar está Álvaro González con 5 puntos, seguido de Israel Gil y Jesús Fernández con 4 puntos.

En segunda categoría partici-

pan 12 jugadores: en primer lugar van Carlos Such y José Manuel Gil con seis puntos, seguidos de Miguel Sempre con 5,5 puntos.

Finalmente, en tercera categoría, Conrad José y Almudena Sempere van en primer lugar con 4,5 puntos, seguidos de Pablo Martínez e Iván Vera con cuatro puntos.

UN PROYECTO ALTERNATIVO

Donde podrás encontrar:

- Ropa.
- Complementos.
- Productos del Comercio Justo.
- Manualidades.
- Detalles y adornos navideños...

También podrás disfrutar de una exposición solidaria del grupo de artistas **Cadmio** cuyo importe de las ventas se donará un porcentaje al proyecto de **Espacios Cáritas**. Ven a visitarnos y comprueba la calidad de nuestros productos.

Avda. Reina Victoria, 36 **ELDA**
También estamos en Facebook e Instagram

ACTIVIDADES MONTAÑERAS DEL CEE

Miguel de Juan Villalba - Sección Montaña CEE



Excursionistas del CEE en el Collado del Tros

Vuelta a Rabosa

Una veintena de participantes disfrutamos de una deliciosa mañana de montaña el pasado sábado día 27 de noviembre guiados por el grupo de montaña Senderos en la edición número 26 de la Vuelta a Rabosa, la más clásica de las actividades en nuestro calendario anual.

Al final de la excursión, como suele ser habitual, los «Senderos» nos ofrecieron un fenomenal refrigerio en Rabosa.

Barranc de Peres y Alto de les Voltes

Este sábado 4 de diciembre el grupo de montaña MA y B nos guiará en una ruta que discurrirá por la Sierra de la Solana. Puntos de referencia de la ruta: área recreativa Barranc de Peres (inicio y final); Casa forestal El Moro; Refugio de Rita; Refugio de Castelló; Rambla de Bañeres; Font de la Dueña; y Collado de Les Caves. El recorrido es de unos 15 kilómetros de longitud y unos 500 metros de desnivel acumulado y no presenta dificultades técnicas. La salida en coches será a las 7 horas desde la churrería Bermúdez y regreso sobre las 15:30 horas. Los organizadores nos piden llevar cubiertos propios (plato, tenedor, cuchara, vaso...) a fin de evitar la excesiva utilización de plástico.

Próximas actividades - 11 de diciembre. Alt de Les Pedreres. Ruta guiada por el grupo de montaña Robellones en la que recorreremos parajes

montañeros cercanos a Alcoy con los siguientes puntos de referencia: Área recreativa del Preventorio; Ermita de Sant Cristófo; Alt de Les Pedreres; Canteras del Proyecto Canyet (buitrera); Casas de Penjamo; y Barranc del Cinc. Recorrido de unos 10,5 kilómetros de longitud y 600 metros de desnivel acumulado, dificultad media. La salida en coches será a las 7 horas desde el parking del estadio Nuevo Pepico Amat y la vuelta sobre las 15 horas.

- 18 de diciembre. Sierra de Almudaina. Travesía montañera que partirá desde la localidad de Millena y finalizará en Almudaina, la población que da nombre a la sierra, tras recorrer unos 13 kilómetros. Puntos de referencia: Millena; Lloma Redona; Lloma Alta; Alt de la Caseta de la Neu-Morro de Benialfaquí; Senda centenaria; y Umbría de la sierra-Torre almohade de Almudaina. Ruta de dificultad media. Desplazamiento en autobús con reserva anticipada y pago a escote de 10 euros).

Para todas las actividades, os ruego me hagáis saber con antelación quiénes tienen intención de acompañarnos ese día.

Reservas e información para excursiones: Miguel, teléfono 646 878 828, a través del correo: mdjvillalba@hotmail.com, o en la sede de avenida de Ronda, 3, los jueves de 21:30 a 23:30 horas. Página web: <http://ceemontes.blogspot.com/>. La tarjeta federativa de la FEME-CV es imprescindible para participar en nuestras excursiones.

BALONMANO

El Elda CEE superó a un buen Hispanitas en la segunda mitad

Elda CEE	24
Hispanitas Petrer	20

Elda CEE: Fran, Iván y José Vicent; Kiles 6, Tendero, Olivares 2, Gil, Germán 1, Carrasco 3, Jesús 1, Conca 2, Aldeguer 4, Chema 4, Marcos, Adrián y Dani 1.

Marcador cada cinco minutos:

1-2; 2-5; 4-7; 5-8; 6-11; 8-13; descanso; 12-14; 14-15; 16-16; 18-17; 21-19 y 24-20.

Décima jornada en Primera Nacional grupo E jugado en el «Rafael Tapia Valdés».

Primera parte claramente favorable al equipo petrerí, que con un juego mucho más técnico y trabajado que el de los eldenses, pronto comenzó a darle el resultado apetecido significativo en claras diferencias en el luminoso como el 3-7, el 6-12 o el 8-13 con el que se retiraron a los vestuarios.

Gran parte de esa ventaja fue producto de una gran defensa (solo 8 goles pudieron marcar los eldenses en este primer periodo).

Y todas estas virtudes que expuso el equipo petrerí en los primeros 30 minutos, fueron las

que exhibieron los eldenses en el segundo periodo, en detrimento del Hispanitas, que en el minuto 18, ya había sufrido un parcial de 10-3, que significaba haberle dado la vuelta al marcador dejándolo en un 18-16. Ventaja eldense, que ya no la cedió en ningún momento y que le llevó a conseguir la máxima diferencia coincidiendo con el final del partido, con ese 24-20 que mostraba el luminoso al término del encuentro.

Para que se diese ese brutal cambio en la segunda parte, hubo dos jugadores que junto con la ordenada defensa en este periodo del equipo eldense, fueron claves en esta exitosa remontada. Uno fue la verticalidad una vez más del central Aldeguer al comienzo de la segunda parte y otro fue el meta Fran que como he comentado anteriormente, en los primeros 19 minutos de este segundo periodo tan solo había encajado 3 goles, lo cual sirvió para que su equipo le diera la vuelta al marcador (18-16).

Victoria justa eldense, ya que si cada equipo fue dominador en un tiempo (8-13 para los petreríes) en el segundo, los eldenses fueron más efectivos y contundentes, de ahí que ese parcial de este periodo fuera 16-7.

Enrique Delfín

BASE FEMENINA

Juvenil	
San Juan	20
Elda Prestigio	39
Cadete	
Elda Azul Salesianos	37 / 11
Infantil	
Elda Azul Salesianos	28 / 7
Agustinos	23
Elda Blanco	15
Alevín	
CB Elda Salesianos	29 / 11

BASE MASCULINA

Juvenil	
Elda CEE	23
Torrellano	35
Cadete	
Elche	23
Elda CEE A	37
Infantil	
Hispanitas Petrer	7
Elda CEE A	34

PODOLOGÍA INFANTIL

ESTUDIO DE LA PISADA

ESTUDIO BIOMECÁNICO CICLISTA

PLANTILLAS PERSONALIZADAS

ANTONIO JUAN ORTUÑO
PODOLOGÍA Y BIOMECÁNICA DEPORTIVA

NUEVOS SERVICIOS
NUTRICIÓN Y PSICOLOGÍA

Calle Don Quijote, 28 03600 Elda (Alicante) ☎ 965 38 31 77

Dulce & Pan

MINIMARKET

Avenida Reina Victoria
 (junto a La Farola)
 Plaza Sagasta **ELDA**

Calle Donoso Navarro,
 esquina calle El Terrós
 (parque 9 d'Octubre) **PETRETR**

3001/...

El Ruy López y su vinculación con el semanario *Valle de Elda*

Rafael Carcelén

Este mes de diciembre el club de ajedrez *Ruy López* cumple 80 años, siendo el segundo ininterrumpidamente en activo más antiguo de la ciudad, tras el CD Eldense, ya flamante centenario. Casualmente, el interés por el ajedrez en Elda y la creación del club estuvieron ligadas al Deportivo: un grupo de ajedrecistas aficionados acudían los domingos por la tarde a casa del viajante **Martín Díez de las Heras** para jugar unas partidas de ajedrez y ver el partido del Eldense, cuyo campo estaba frente a su casa. Disponía de 3 tableros y por 50 céntimos se podía jugar, ver el fútbol y tomar café. Todo un lujo.

Fue ahí donde surgió la idea de fundar un club al que **Felipe Navarro** (primer presidente, primer campeón local y hermano del fundador de *Valle de Elda*, **Alberto Navarro**) propuso denominar con el nombre del jugador más importante del siglo XVI, el extremeño de Zafra **Ruy López de Segura**. Asimismo, es uno de los clubs de ajedrez más antiguos de España todavía en activo, según nos confirmaban



Alberto Navarro y Eladio González ambos miembros del club Ruy López

tanto **Miguel Illescas** en septiembre de 2010, cuando vino a jugar a Elda tras obtener su octavo campeonato de España, como **Leontxo García**, en diciembre de 2016, cuando clausuró con una extraordinaria conferencia el ciclo de actividades desplegadas para conmemorar el 75 aniversario del club.

Quien quiera adentrarse en los pormenores de la historia del club en todos estos años encontrará

en la hemeroteca del semanario *Valle de Elda* una ingente cantidad de información, necesaria para entender los hechos y pormenores que han ido jalonando su evolución. La pregunta, entonces, parece obligada: ¿por qué un juego como el ajedrez, tan marginal históricamente respecto a otros juegos y deportes, ha tenido tanta repercusión y seguimiento en el semanario eldense desde su creación en 1956? La respuesta tiene que ver con el interés por el ajedrez de dos de sus fundadores: Alberto Navarro y **Eduardo Gras**.

Ambos aparecen ya en el año 1944 como jugadores del club, jugando el campeonato local y, en el caso de Alberto, obteniendo una excelente clasificación. Una afición mantenida en el tiempo que llevará a este último a convertirse en subcampeón local en los años 1949 y 1960. Por su parte, Eduardo Gras acabó 3º en el Local de 1949 y se proclamó subcampeón de la *I Copa Valle de Elda* de ajedrez, tras **José Carpena**, en 1958. Testimonio de su afición es una de las fotografías que hay colgada en el club en la que se ve a ambos - Alberto y Eduardo- jugando tumbados en plena naturaleza sobre un tablero portátil y derrochando una juventud envidiable.

Además, que el fundador, primer presidente del club, excepcional jugador e instructor de nuevos jugadores, fuese el hermano de Alberto Navarro también influyó en el interés despertado en la redacción del semanario para seguir las actividades que iba realizando el club. El empuje de sus socios en los pri-

meros años de una dura posguerra, sórdida y con tanta escasez, permitió traer a Elda en 1950 y 1951 a dos campeones de España: **Francisco José Pérez** y el niño prodigio entonces **Arturito Pomar**. La celebración cada año del campeonato local, en dos o tres grupos, sistema liguilla y partidas de ida y vuelta, con entre 24 y 32 jugadores participantes, habla del impacto en la ciudad del juego en aquellos años. Alberto y Eduardo, pues, conocían de primera mano a estos jugadores por ser ellos mismos, durante varios años, miembros del club. Años en los que **Miguel Sempere**, el jugador que en más ocasiones -trece- ha ganado el campeonato local, único que derrotó a Pomar en Elda, también se proclamaba campeón provincial y acudía a Barcelona a jugar el campeonato de España organizado por la OAR.

De modo que, al gran interés de Alberto Navarro por la historia eldense (fue cronista local desde 1955 hasta su muerte en 2007), por la difusión de la cultura y los libros (impulsor de la Biblioteca Municipal abierta en 1954, ubicada entonces en el salón de actos del colegio Padre Manjón, de la que fue primer bibliotecario y que hoy lleva su nombre); además de su apasionada curiosidad por el mundo egipcio antiguo, por las novelas policíacas, los folletos de viajes o por el dibujo, hay que añadir su afición al juego de las 64 casillas. De ahí que, no por casualidad, según consta en una noticia recogida en el semanario *Valle de Elda* nº 19, del 5 de enero de 1957, Alberto Navarro fuese elegido bibliotecario del club en la renovada junta directiva constituida en el bar Negresco, siendo nombrados presidente **Armando Guerra** y vicepresidente **Vicente Marí**.



Eduardo Gras y Alberto Navarro jugando al ajedrez en plena naturaleza

VALLE DE ELDA Directora: Susana Esteve Maciá. Gerente: Ramón de Haro Gamaro. Maquetación y Diseño Gráfico: Pedro Serrano Megias. Redacción: Julia Moraga Giménez y Marta Ortega López. Fotografía: Jesús Cruces.

Miembro de: **Prensa Comarcal Valenciana**

Director Comercial y Publicidad: José Maya García • T. 655 968 826 • comercial@valledeelda.com

Gestión Comercial y Publicidad: Mar Amorós Álvarez • T. 655 800 127 • comercial5@valledeelda.com

Colaboradores: Vicente Cabanes, Enrique Delfin, José Cremades, Juan Deltell, Juan Vera, Anabel, Rafael Carcelén, Gabriel Segura, José Luis Bazán, José Mª Amat Amer, Emilio Gisbert, y Miguél de Juan Villalba (Sección Montaña CEE).

Horario de oficina: de lunes a jueves de 9:30 a 13:30 horas y de 16:30 a 20:30 horas (jueves tarde cerrado)

Recogida de anuncios hasta **MARTES** por la TARDE

REDACCIÓN: valledeelda@valledeelda.net - valledeelda@gmail.com
publicidad@valledeelda.net

Edita: EDICIONES NOTIVALLE, S.L. Plaza de la Constitución, 7 local 1 ELDA

www.valledeelda.com TELÉFONO: 965 995 540

IMPRIME: AZORÍN SERVICIOS GRÁFICOS INTEGRALES.

**SE ALQUILA
PISO 2º**

En el barrio de
Las Trescientas.
Precio: 280 euros/mes

Tel. 687 249 800

3098

Nace en Elda un nuevo concepto de peluquería también para mascotas



Peinarse a la vez que tu mascota ya es posible en Elda

La tienda de animales Mundo Vivo y la peluquería Charo Girón se unieron para ofrecer una nueva experiencia a sus clientes y al público en general. Ambas peluquerías, la de personas y mascotas, se demostraron que un nuevo concepto de peluquería es posible. Que se puede ir para que le atiendan a uno mismo y a la mascota al mismo tiempo.

Cuando Charo Girón conoció a los propietarios de Mundo Vivo, Antonio Gutiérrez y Juan Antonio Ramírez, pronto con-

geniaron. El pasado viernes 26 de noviembre, mientras Gutiérrez realizaba un corte continental a un caniche gigante, las peluqueras de Charo Girón atendían a las clientas.

El resultado fue un éxito rotundo, incluso, afuera del establecimiento, eran muchas las personas que se paraban frente al escaparate para observar y muchos de ellos se mostraron interesados.

Dada la buena acogida de esta actividad, repetirán el próximo 17 de diciembre.

Cruz Roja Elda reinaugura su ludoteca como sala polivalente

Cruz Roja Elda reinauguró su ludoteca como espacio de usos múltiples el pasado 25 de noviembre, pues no solo acogen actividades para niños en riesgo de exclusión social por las tardes, sino que por las mañanas imparten un curso de peluquería a través de la Conselleria de Educación. Este espacio se ha renovado dentro de



Este espacio se reinauguró la pasada semana

las obras de mejora de sus instalaciones.

El presidente de Cruz Roja, Ismael Estevan, dijo que este espacio es «amplio, luminoso y accesible». Esta actuación se sufraga con fondos propios, «por eso son importantes actividades solidarias como el Día de la Banderita, hemos recaudado 6.400 euros que se destinarán a actividades para los pequeños. Cuando se colabora siempre se destina el dinero a cualquier actividad de Cruz Roja

que es importante».

Por las tardes y los fines de semana, desde la sección de Juventud dan apoyo académico a los escolares en riesgo de exclusión social, a 25 menores de entre seis y 17 años.

En este reformado espacio, también imparten un curso de peluquería y preparan al alumnado para la obtención de la ESO y el acceso a ciclos de Grado Medio de forma amena para que los estudiantes no pierdan la atención.

LA CUNA

Menú para llevar Noche buena y Noche vieja

Entrantes

- Croqueta de queso de rulo de cabra con pasas y miel
- Ensaladilla de sepia con salsa kimchi y remolacha
- Alcachofa rellena con berenjena jamón y micuit de foie

Plato a elegir

- Lubina al hojaldré con salsa de cigalas
- Carrillera de vaca al vino tinto
- Pierna de cabrito con ajos tiernos y patata confitada

Postre a elegir

- Tarta de chocolate con turrón y nueces de macadamia
- San Marcos de mango

36€

Síguenos...

C/TERCIO DE FLANDES, 4 PETRETR (ALICANTE)
TELS. 96 69512 11 - 647296483

OÍR BIEN, PARA VIVIR MEJOR

Esta Navidad, regala audición

PRO Audio

Profesionales de la audición
Centro Auditivo

**Revisa tu audición GRATIS
y prueba tus audífonos sin compromiso**

*Si estás pensando en adaptarte tus primeros audífonos, benefícate de hasta un 50% de descuento**

Si eres usuario, hasta 1.000€* si renuevas tus audífonos en:

ELDA
Gran Avenida, 103 D.
T. 865 640 506 M. 649 011 428

ALCOY
C/ Pont de Sant Roc, 2
T. 966 178 948
www.proaudiocentrosauditivos.com

Be Brilliant™

Discreto, recargable y personalizado

(*) Infórmate sobre la promoción

Debut soñado del piloto eldense Sandro Pérez en el Campeonato de Karting de la Comunidad Valenciana

Como fase del proceso de adaptación a la nueva categoría de Karting, el joven piloto Sandro Pérez y su equipo decidieron correr la última prueba del Campeonato de Karting de la Comunidad Valenciana y el resultado pudo ser mejor, lideró casi todas las sesiones de clasificación del fin de semana y quedó a tan sólo 49 milésimas del poleman en la crono para disputar las carreras de sábado y domingo.

El sábado, y desde primera fila, partió en segunda posición, pero llegando a final de recta, un toque inesperado le relegó a la cola del grupo. Tras una gran remontada, logró colocarse primero, liderando la carrera durante seis vueltas. A partir de ahí fue una lucha con el líder de la carrera para, a escasas vueltas del final de la misma, y debido a un lance inesperado de carrera de otro coche, salirse de pista, lo que le impidió cruzar la línea de meta tras la bajada de la bandera a cuadros. Ese fue el motivo que condicionó su posición de salida a la última fila



El joven piloto eldense cruzó la meta en segunda posición

para la carrera que disputó el domingo.

Ese día, y tras liderar los *warm up*, dio comienzo una carrera en la que le tocó remontar de nuevo vuelta tras vuelta para finalmente cruzar la meta en segunda posición a un segundo y tres décimas del primero. Como dato anecdótico, hizo la vuelta rápida.

Así, fue un fin de semana positivo del que Sandro Pérez se llevó muy buenas sensaciones de cara a afrontar la próxima temporada con garantías de pelear por las primeras posiciones y el podio.

El joven agradece, como siempre a su equipo, ingenieros, telemétricos, motoristas, sponsors y a su mecánico perso-



Sandro Pérez en el podio

nal Fede Songel por seguir confiando en él.

ÚLTIMOS EJEMPLARES A LA VENTA

CD ELDENSE 100 AÑOS DE ZULGRANA 1921 - 2021

Más 330 páginas
Más de 600 fotografías

Con una edición de lujo limitada y numerada

Antonio Juan Muñoz

9º Concurso de DIBUJO INFANTIL
Semana Valle de Elda con "San Antón"

Participa y consigue grandes premios

Dibujo realizado por:
Hugo del Rey González
1º premio categoría E
Colegio
Sta. Maria del Carmen

Organiza:
VALLE DE ELDA SEMANARIO LOCAL

Recoge y entrega la lámina en tu colegio o en los comercios abajo indicados

Colaboran:

juguetos	Ayuntamiento de Elda	GUESS! FOCUS
Centro de Estudios Formas Elda Petrer	Castro: Morla Casca Dental	CD POINT
DEPORTES TOMAS	OPTICALJA MAESTRE	Kids&Us
movilquick	VIAJES MANARAN	

Entregar los dibujos antes del **12 de enero de 2022**

Bases del concurso y relación de premios en:
www.valledeelda.com