

## El eldense Emilio Fuster participa en el equipo que ha descubierto la nueva cepa de coronavirus originada en visones en Dinamarca

El investigador eldense Emilio Fuster participa en la investigación de una nueva cepa de coronavirus desde el laboratorio en el que trabaja como asistente de investigación en la Universidad Aalborg en Dinamarca, donde cursó máster de Biotecnología Médica. Una cepa originada en visones, considerada potencialmente peligrosa contra las futuras vacunas, que ha supuesto ya el sacrificio de 17 millo-



David Fuster en el laboratorio en Dinamarca

nes de estos animales, localizados en las granjas del norte del país, donde se detectaron once personas afectadas. Su trabajo consiste en analizar el material genético del corona-

virus de la población danesa que ha dado positivo en la PCR, información con la que realizan estudios epidemiológicos para seguir la propagación del virus en el país y sus mutaciones.

## El Hospital de Elda desvía a pacientes a otros centros aunque bajan los contagios



Se han habilitado nuevos puntos para hacer las pruebas de PCR

El Hospital General de Elda ha desviado a pacientes de distintas patologías a centros de la provincia para frenar la presión sanitaria originada en la segunda oleada de la pandemia, la cual está colapsando el centro.

El último balance de los contagios registra una ligera bajada en la incidencia en Elda pasa de 881,30 a 786,80 casos por cada 100.000 habitantes, o lo que es lo mismo de 464 casos a 414 en los últimos días.

## Cáritas Interparroquial de Elda intenta captar socios para atender la demanda creciente de las familias

Cáritas Interparroquial de Elda difunde a través de las parroquias locales su campaña de captación de socios para poder recaudar fondos con los que atender la creciente demanda de familias que se encuentran en situación de vulnerabilidad, cuya cifra ha aumentado en más de 500 desde el pasado mes de marzo.

La dificultad de realizar una

campaña en la calle les han llevado a contar con los feligreses para pedir su ayuda convirtiéndose en socios de la entidad a cambio de una cuota abierta que haga más fácil su colaboración.

La entidad se ha quedado sin fondos porque cada vez más personas piden una ayuda para pagar el alquiler, la luz, el agua y alimentar a sus familias.



# LOVE



**10 CREPES SALADOS, GOFRES Y CREPES DULCES,  
HELADO TODO EL AÑO, PORCIONES DE TARTAS ARTESANAS**

**SERVICIO A DOMICILIO 623 10 20 29**



MUERTE POR CHOCOLATE



CARROT CAKE



CHEESECAKE DULCE DE LECHE



CHEESECAKE VAINILLA MADAGASCAR



COOKIES & OREO



CHOCOLATE Y CARAMELO



RED VELVET



TARTAS DE CUMPLEAÑOS  
FILIPINOS / KINDER BUENO

**PRUEBA NUESTROS CREPES SALADOS PARA COMER O CENAR.  
EL SABOR DE TU VIDA ESTÁ EN LOVE**

Pide o recoge en tienda de jueves a domingo de 13:00 a 23:30

**AVENIDA REINA VICTORIA 18 ELDA**

# La familia del niño fallecido por peritonitis pedirá la inhabilitación de cuatro médicos

MARTA ORTEGA

La familia del pequeño Aitor, el niño de Petrer de 8 años que falleció de peritonitis el pasado 28 de octubre tras cuatro días de sufrimiento, ha emprendido acciones legales por la vía penal para solicitar la inhabilitación de cuatro médicos que atendieron en urgencias al pequeño, y que podría incluir pena de cárcel. Lo único que quieren es justicia, indicó su abogada y portavoz Raquel Sánchez, «para que nadie más pase por esto».

El relato de los hechos comenzó el sábado 24 de octubre, cuando el pequeño comenzó a sentirse mal. Su madre, Marta González, quien es realmente su abuela, porque lo había criado y tiene la patria potestad del pequeño, lo llevó a un centro de salud de Petrer, donde lo trataron y le recomendaron que si se seguía encontrando mal lo llevasen al Hospital. Eso hizo poco después, y en Urgencias Pediátricas le realizaron una analítica de orina, pues pensaron que podía ser gastroenteritis y lo mandaron a casa tras administrar un suero para cortar los vómitos, «y encima le dijeron que no fuese a vomitarlos, ya que era un tratamiento caro», indicó la propia González a este medio. Pero el pequeño no mejoró. Ese día empezó un calvario que se alargó durante otros cuatro días y que acabó finalmente con la muerte del pequeño después de que la abuela llevara al niño un total de cinco veces a Urgencias, incluyendo a los centros de Salud Petrer I, Petrer II y el Hospital. El pequeño terminó desplomándose en el baño de su casa el día 28 de octubre. Aunque llamaron al 112 ya no se pudo hacer nada por su vida y murió en el Hospital.



El niño de Petrer de 8 años falleció el pasado 28 de octubre

Raquel Sánchez comentó que «el pequeño llegó a decirle a su madre 'me estoy muriendo'», fue una de las últimas cosas que le dijo. Marta y Aitor tenían una relación muy estrecha, el niño la adoraba y él significaba la vida para ella. Aunque Marta había decidido llevar al niño a un médico privado, no le dio tiempo. Aitor era un niño alegre, al que no le gustaba ir al médico, pero él mismo lo pidió al encontrarse tan mal.

Tras la muerte del pequeño, su madre tuvo claro que quería una autopsia externa, «ya que no se fiaba del centro tras el trato recibido ni quería que tocasen a su hijo después de lo ocurrido», afirmó su abogada. El Instituto Anatómico Forense le practicó una autopsia judicial forense, tal y como pidió la familia en los Juzgados de Elda y por ello el Juzgado de Primera Instancia e Instrucción Número 3 de Elda abrió diligencias.

El resultado de la autopsia preliminar, realizada por un equipo profesional con 30 años

de experiencia y dirigido por el forense Vicente Jara, fue clara, el pequeño murió de peritonitis, una patología que produce la muerte si no se trata rápidamente. Por otra parte, el informe de la autopsia, que precisa de analíticas, tardará unas semanas en llegar, pero con la información de la preautopsia ya pueden iniciar el proceso judicial, y así lo han hecho, señaló Sánchez, en el que la familia se presenta como acusación particular.

La familia pide que se investigue si se han cometido dos delitos, el de negligencia médica y el de omisión de socorro, pues «el pequeño fue a urgencias pidiendo una ayuda que no recibió», señaló Sánchez. El hospital le entregó la documentación a la familia el pasado jueves, y en esta, apunta la abogada, se puede ver que solo le hicieron una prueba de orina, ni pruebas de sangre ni ecografías.

El pequeño pasó por las manos de cinco médicos diferen-

tes, «y todo apunta a que ninguno lo hizo bien, si bien el primero, el que le atendió en su centro de salud, tiene menos responsabilidad porque sí le dijo que subiesen al hospital si no mejoraba», señaló Sánchez. La familia ha optado por la vía penal, que incluye la inhabilitación de los médicos durante un periodo de tiempo y que puede conllevar penas de cárcel. También puede incluir compensación económica, pero eso para la familia es lo de menos, «ya que no quieren dinero, sino justicia», aseguró Sánchez.

El Departamento de Salud no se puso en contacto con la familia, «porque si llaman para pedir perdón admitirían que han hecho algo mal», recalzó la abogada, a quien le gustaría que lo hicieran, admitiesen el error y sancionaran internamente a los sanitarios para evitar el calvario judicial a la familia, pero tiene claro que eso no ocurrirá.

## Comunicado

El Departamento de Salud de Elda envió esta semana a los medios de comunicación un escueto comunicado, firmado desde Valencia, en el que «lamenta profundamente el fallecimiento de un menor de 8 años y se pone a disposición de la familia para colaborar en el esclarecimiento de los hechos que han desembocado en tan triste suceso».

Desde que la Dirección Médica del Hospital General Universitario de Elda tuvo conocimiento de los hechos, «ha recabado toda la información clínica para aclarar las circunstancias que derivaron en el fallecimiento del menor. Los resultados de esta investigación contribuirán a esclarecer las causas de este fallecimiento», recoge el texto.



**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>



**FERREIRA GRAN**  
ABOGADOS

José Manuel Ferreira Gran

**HERENCIAS - DIVORCIOS - PENAL**

**1ª visita y estudio GRATUITO**

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

**ELDA**

Día 13	Juan M. Fluvía	Virgen Desmpara., 58	965 39 83 45
Día 14	Mateo Fernández	Juan Carlos I, 26	965 38 08 34
Día 15	Hortensia Rico	c/ Nueva, 2	965 38 01 72
Día 16	Arce Rico	Gran Avenida, 74	965 39 64 95
Día 17	Mª Virtudes Hdez.	Padre Manjón, 11	965 38 55 98
Día 18	Angela Pérez Az.	Jaime Balmes, 18	966 96 51 42
Día 19	José Mª Picazo	José Mª Pemán, 12	965 38 70 41

**PETRRER**

Día 13	Juan L. Villarroya	Leopoldo Pardines, 16	965 37 01 05
Día 14	Zeneida Persegu.	Avda. de Madrid, 65	965 37 09 90
Día 15	Rafaela Vidal	Gabriel Payá, 52	965 37 10 51
Día 16	Carlos Millá	Parc 9 d'Octubre	965 37 47 15
Día 17	Mª Teresa Puche	Cánovas del Castillo, 7	965 37 06 40
Día 18	Carlos Covas	Brigadier Algarra, 28	965 37 19 66
Día 19	J. Fco. Cuenca	Avda. de Madrid, 39	965 37 26 15

<b>ELDA</b>	<b>HORARIO OFICINA DE TURISMO</b>	<b>PETRRER</b>
De lunes a jueves, de 9 a 14 h C/ Nueva, 14 Tel.966 980 300		De lunes a viernes, de 10 a 14 h. Calle Cura Bartolomé, 2 Telf. 966 989 401
Sabados, de 10 a 14 h Plaza Sagasta		

**HORARIOS DE MISAS**

- SANTA ANA:** (A partir del 29-06-20) de lunes a sábado 20 horas. Domingos y festivos 8:30, 11, 20 horas. Tel.: 965 38 04 19.
- LA INMACULADA:** de lunes a sábados: 20 horas. Domingos y festivos: 9, 12 y 20 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 lunes a viernes, de 10 a 14 horas. Sábados de 18 a 20 horas. Domingos y festivos de 11 a 14 horas. Plaza de Baix, 10. 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
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

**Elda recibe 43.000 euros para los museos del Calzado, Arqueológico y Aulas de la 3ª Edad**

La Generalitat Valenciana, a través de la Conselleria de Cultura, aprobó la concesión de ayudas y subvenciones al Museo Arqueológico de Elda, al Museo del Calzado y a las Aulas de la Tercera Edad de Elda por un importe de 43.337 euros.

Estas ayudas se enmarcan, por un lado, en el programa de las subvenciones aprobadas para museos y colecciones museográficas permanentes, y por otro, en las subvenciones para fomentar y apoyar actividades culturales y artísticas.

La Fundación Cultural Museo del Calzado ha recibido una ayuda de 12.000 euros para llevar a cabo tres actividades: las exposiciones «Live, laugh, love. El orgullo en tacones» y «Zapateando» y los Premios «Tacon de oro».

El Museo del Calzado también ha recibido una partida de 4.960 euros para la implanta-



Una sala del Museo del Calzado

ción de códigos QR descriptivos en las zonas de exposición.

El Ayuntamiento de Elda, por su parte, ha recibido 16.377 euros para financiar el programa de actividades de las Aulas de la Tercera Edad y otros 10.000 euros para mejorar y adecuar los espacios expositivos y la restauración de patrimonio del Museo Arqueológico.

**OBITUARIO**

**Fallecidos en Elda**

**Día 27 de octubre,** Antonia Cano Rico, de 84 años. **Día 29,** María Luisa Martínez Alberola, de 80 años. **Día 30,** Salvadora Verdú Rico, de 83 años. **Día 2 de noviembre,** Otilia Leal Crespo, de 88 años. Gloria Fresneda Montoya, de 90 años. **Día 3,** Ángeles Medina López, de 96 años. **Día 5,** Encarnación Reina Escribano, de 93 años. **Día 6,** Tomás Flores Rodríguez, de 97 años. Dolores García Ferrer, de 95 años. **Día 7,** José Luis Pérez Izquierdo, de 65 años. Antonio Pina Costa, de 91 años. **Día 8,** María Ruiz Payá, de 88 años. **Día 9,** Juana Martínez Hernández, de 97 años. **Día 9,** Cristóbal Pérez Campoy, de 88 años. **Día 10,** María Rosario Minguez

Calvo, de 67 años. **Día 11,** Isabel Jiménez González, de 73 años.

**Fallecidos en Petrrer**

**Día 22 de octubre,** Isabel Esteban Gil, de 94 años. **Día 28,** Dolores Ribera García, de 81 años. María del Pilar Hernández Moya, de 74 años. **Día 30,** María Remedios Tijeras Jareño, de 87 años. **Día 31,** Gabriel Guillén Martínez, de 66 años. **Día 1 de noviembre,** Antonio Atienza Fajardo, de 73 años. Mercedes Sevilla Simarro, de 78 años. Antonio Ramón Rodríguez Navarro, de 88 años. **Día 3,** Carmen Lecegui Álvarez, de 73 años. Remedios Carpio Leal, de 96 años. **Día 7,** Manuel Pina Vicedo, de 89 años.

**Lápidas y flores**

**SAN JOSÉ**

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

# El Hospital General de Elda desviará enfermos a otros centros ante la alta presión asistencial

CLARA DE HARO

El Hospital General de Elda está haciendo frente a la enorme avalancha de pacientes con COVID-19 y la presión sanitaria es muy alta, de modo que ya se plantea enviar pacientes con otras patologías a hospitales de la provincia, mientras que los C ICU, los Centros de Información y Coordinación de Urgencias, tienen orden de desviar a las personas accidentadas a otros centros sanitarios. Como en la primera ola, el Hotel AC se baraja de nuevo como una opción para alojar a los enfermos más leves.

Los sanitarios consideran que las medidas de confinamiento en Elda y Petrer o de toque de queda en la Comunidad Valenciana no responden a la gravedad de la situación. Además de nuevo crece el número de contagios en sanitarios como 14 enfermeros de la cuarta planta, aunque no se facilitan cifras oficiales.

Manolo Esteve, secretario general de la Federación de Sanidad del Vinalopó del sindicato Comisiones Obreras, define la situación del Hospital de Elda con la palabra «colapso», aunque a diferencia de la primera ola de la pandemia, «los sanitarios disponen del material necesario como EPIS, mascarillas o guantes y ya tenemos la experiencia anterior», afirma. No obstante, se siguen contagiando.

El Hospital ha suspendido las



El Hospital ha suspendido las intervenciones quirúrgicas no urgentes

intervenciones quirúrgicas no urgentes y se ha tenido que readaptar de nuevo para atender la avalancha de pacientes COVID-19 que han llegado en los últimos quince días: «Hace dos semanas teníamos 23 ingresos COVID y el jueves había 155, hemos pasado de 300 casos de incidencia acumulada a casi mil». En este sentido añade: «No sé dónde se ha fallado, pero algo hemos hecho mal». La comparación con las cifras de Alicante capital son muy llamativas, «mientras allí tenían 41 ingresos COVID hace días, aquí la cifra era de 115».

Este aumento descontrolado de contagios ha obligado al Departamento de Salud a contratar un nuevo equipo para practicar PCR a los ciudadanos, de hecho, el primer fin de

semana de noviembre se realizaron 800 PCR en el Hospital.

## Sanitarios sin PCR

Los sanitarios siguen sufriendo de nuevo la situación más peligrosa y están asustados ante tantos casos COVID, que ya ocupan casi todas las plantas del Hospital a excepción de Obstetricia, Ginecología y Oncología. Además, se sienten desprotegidos porque no les practican PCR, aunque hayan

estado en contacto con un enfermo que ingresó por otra patología y dio positivo posteriormente, a no ser que los sanitarios presenten síntomas o sean de riesgo. Manolo Esteve coincide con sus compañeros: «No estoy de acuerdo con los protocolos, son peores que en cualquier otro sector porque si has estado con una persona que no era COVID y luego da positivo, a todos por protocolo nos tendrían que hacer la PCR, no solo a los que tienen síntomas o son de alto riesgo».

Otro de los problemas a los que se enfrentan los sanitarios cada día es el continuo cambio de protocolos, «tenemos un equipo de prevención de riesgos laborales que nos informa de los protocolos, pero estos han cambiado tanto que ya no sabemos ni cuáles son, y lo que un día nos dicen, se modifica al día siguiente; creo que si le preguntaran, el mismo equipo de prevención tendría que mirar las leyes». Estos protocolos los marca el Ministerio de Sanidad y la Conselleria de Sanidad los transmite.

## La Conselleria de Sanidad habilita un teléfono para solicitar cita con los centros de salud

La Conselleria de Sanidad activa la línea adicional 961 839 000 para reforzar la accesibilidad telefónica a los centros de salud. El número de teléfono 961 839 000 funciona desde las 8 hasta las 20 horas todos los días de la semana y se puede recurrir a él para pedir, modificar o anular cita telefónica con Medicina de Familia, Pediatría o Enfermería de Atención Primaria.

Se trata de una solución complementaria mientras la Conselleria de Sanidad articula una centralita para toda la Atención Primaria de la Comunidad Valenciana.

La ciudadanía, en caso de experimentar dificultades para contactar con su centro de salud en el teléfono habitual, puede optar por llamar al número de teléfono 961 839 000.

La línea está atendida por hasta 200 locutores entrenados y presta el mismo servicio que la web o la APP GVA +Salut. La

persona interesada concierta así un día y una hora y, en el momento convenido, recibe la llamada de su médico de familia, pediatra o enfermero. Se trata de asistencia telefónica puesto que la presencial, para preservar la seguridad tanto de pacientes como de profesionales, se reserva a casos urgentes, no demorables o a aquellos que los profesionales sanitarios consideran necesarios.

Además, cuando un paciente no puede desplazarse al centro de salud, son los profesionales sanitarios quienes acuden al domicilio.

En aquellos supuestos en que, por circunstancias excepcionales, la persona interesada no consiga cita previa con su centro de salud a través del teléfono 961 839 000, se articulará un mecanismo adicional para que sea el centro de salud el que contacte con la persona solicitante.

## 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**

# Baja ligeramente la incidencia de contagios en Elda



El sistema sanitario trabaja al límite de su capacidad

MARTA ORTEGA

La última actualización de la Conselleria de Sanidad registra una ligera bajada en la incidencia acumulada en Elda, que pasa de 881,30 a 786,80 casos por cada 100.000 habitantes entre el 5 y el 9 de noviembre, o lo que es lo mismo, de 464 nuevos casos a 414 en los últimos 14 días. La cifra en Petrer se mantiene y es de 831,49 casos cada 100.000 habitantes, con 285 nuevos positivos en dos semanas.

La incidencia acumulada en el Departamento de Salud de Elda se encuentra en los 589,66 casos por cada 100.000 habitantes, con 1.118 casos en 14 días. El número total de casos en este Departamento es de 3.678 positivos, 363 nuevos en solo cuatro días. El número de defunciones sigue en aumento, pues desde que se inició la pandemia se han producido 90 muertes. Más de un tercio son de Elda, que cuenta 34 defunciones a causa del COVID-19, por otro lado en Petrer hay que lamentar 14 muertes.

Este Departamento sigue siendo el que acumula mayor número de casos de toda la Comunidad Valenciana, ello provoca una gran saturación sanitaria, pues el Hospital de

Elda se encuentra al máximo de su capacidad, por lo que ya se ha dado orden para que los Centros de Información y Coordinación de Urgencias, desvíen a las personas accidentadas a otros centros sanitarios, también se ha pedido enviar a pacientes no COVID a otros centros hospitalarios para descongestionar el Hospital, que ya no realiza operaciones no urgentes y que ha suspendido servicios como el de rehabilitación que se ofrece en el gimnasio.

En cuatro días se han registrado 103 casos en Elda hasta alcanzar los 1.418; Petrer suma 100 hasta los 734 positivos; Villena notifica 61 casos con un total de 532; Pinoso llega a 291 con 27 casos nuevos; Novelda, 23 y registra 30 nuevos positivos; Monóvar suma 20 casos hasta los 158; Sax alcanza los 142 con 19 casos nuevos; Algueña y Biar suma tres cada uno hasta alcanzar los 15 y 27 casos respectivamente; Salinas ha tenido 27 casos, dos nuevos en los últimos cuatro días; La Romana y Beneixama suman un caso cada uno, con 15 y 12 casos respectivamente. La Cañada no presenta ningún contagio y desde el inicio de la pandemia registra siete casos.

# INESCOP colabora con Mercalicante para revalorizar los residuos agrícolas en calzado

INESCOP y Mercalicante suscribieron el martes 10 de noviembre un convenio de colaboración para participar en dos proyectos de investigación e innovación impulsados por el Centro Tecnológico del Calzado, que buscan crear materiales sostenibles a partir de fibras recicladas para los zapatos, así como potenciar el aprovechamiento y la



Visita a las instalaciones de Mercalicante

revalorización de los residuos agrícolas. El acto de la firma contó con la presencia de la directora general de Mercalicante, Dolores Mejía, y el director de INESCOP, Miguel Ángel Martínez.

Mediante este acuerdo el clúster alimentario aportará residuos industriales y agrícolas para participar en ambos proyectos. El proyecto Greenmatshoe persigue desarrollar materiales de empeine basados en fibras recicladas y acabados sostenibles para implantar modelos de economía circular en el calzado. Por otro lado, la iniciativa Noformald trata de reducir el formaldehído presente en algunos cueros acabados en el calzado, mediante la utilización de reductores naturales como los polifenoles obtenidos a partir de residuos agrícolas, fomentando así la revalorización de dichos residuos.

Durante el encuentro, Mejía incidió en «la importancia de fomentar y potenciar la investigación para mejorar el aprovechamiento de los residuos orgánicos que se generan como resultado de la producción y comercialización de productos hortofrutícolas». Añadió que «la innovación supone una valiosa palanca de cambio para ganar en productividad y competitividad dentro de nuestro sector».

Por su parte, Martínez destacó que la innovación basada en el conocimiento «es clave para el desarrollo sostenible del sector calzado y su cadena de valor, así como establecer simbiosis con los sectores industriales estratégicos de la Comunidad Valenciana para implantar con éxito modelos circulares

que maximicen el uso de los recursos disponibles».

Tras la firma del convenio, que tendrá una vigencia de cinco años, la comitiva realizó un recorrido por el Mercado Mayorista de Frutas y Hortalizas.

El apoyo del clúster alimentario a este proyecto de innovación se enmarca dentro de su estrategia de acciones para cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos en la Agenda 2030. En este sentido, esta iniciativa contribuirá a reducir el desperdicio alimentario, ya que potencia la revalorización de los residuos agrícolas. El convenio contempla además el fomento de la transferencia de tecnología y conocimientos entre ambas entidades y de las actividades de formación.

Por su parte, INESCOP a través de esta iniciativa pretende contribuir también a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) a través del desarrollo de productos innovadores y de modelos de producción responsable en calzado.

INESCOP, como miembro de la Red de Institutos Tecnológicos de la Comunidad Valenciana, REDIT, impulsa una industria de calzado sostenible, cuyo principal objetivo es promover la innovación en el sector del calzado ofreciendo para ello soluciones integrales y personalizadas que mejoren su competitividad mediante la coordinación de proyectos de I+D+i, el control de calidad y la certificación de productos, el asesoramiento técnico y la formación especializada.

**EN AVDA. DEL MEDITERRÁNEO**  
**SE ALQUILA**  
**LOCAL/NAVE DE 500m<sup>2</sup> - Totalmente equipado**  
**(Junto gasolinera Shell) T. 655 872 655**

3064/67

# El investigador eldense Emilio Fuster trabaja en el laboratorio que ha descubierto la nueva cepa de coronavirus en Dinamarca

REDACCIÓN

El investigador eldense Emilio Fuster Collados trabaja en Dinamarca en el laboratorio que descubrió la nueva cepa originada en visones, que fue considerada como potencialmente peligrosa contra las futuras vacunas por parte del gobierno, y que supuso el sacrificio de 17 millones de estos animales.

Este joven investigador estudió desde infantil hasta Bachiller en el Colegio de las Carmelitas de Elda «donde siempre tuve muy clara mi vocación por la ciencia», indica. Cursó el Grado de Biotecnología en la Universidad Miguel Hernández de Elche, donde se graduó en 2017 y en verano del año siguiente se mudó a Dinamarca para estudiar el máster de Biotecnología Médica en la universidad de Aalborg (AAU), «me vine aquí junto a mi pareja, a la que conocí en la carrera, y decidimos hacer juntos el mismo máster. Cuando empecé el grado de Biotecnología tenía muy claro que, a pesar de ser una carrera con muchas salidas laborales, las mejores condiciones para trabajar las encontraría en el extranjero. Por ello, empezamos a buscar masters y universidades que nos gustaran en Europa», afirma.

Ya había visitado Dinamarca en el verano de 2015 con su familia «y la verdad es que me enamoré del país, además, desde mi punto de vista, tiene uno de los mejores sistemas del mundo: ofrece educación gratuita y de alto nivel desde Infantil hasta el máster, y un alto porcentaje (95%) de la población habla inglés perfectamente». Todo ello coincidió con que el máster que más le gustaba a él y a su pareja estaba en la universidad de Aalborg, considerada actualmente la mejor universidad de ingeniería en Europa y cuarta en el mundo, y donde Biotecnología está considerada como ingeniería. «Tanto mi pareja como yo trabajamos en la universidad como asistentes de investigación, y las condiciones laborales que tenemos como salario, horario, horas de trabajo, flexibilidad... son fenomenales, impensables en España», asegura.

El trabajo de su equipo es analizar el material genético del coronavirus de la población danesa que ha dado positivo en la PCR. Con esta información, realizan estudios epidemiológicos que les permiten seguir la propagación del virus en el país, además de estudiar sus mutaciones. Gracias a este estudio,



Emilio Fuster en el laboratorio danés donde se realizan las investigaciones

«descubrimos la nueva cepa originada en visones. Usando los datos que habíamos generado, el gobierno identificó esta nueva cepa en 11 individuos en Dinamarca, que ha provocado el confinamiento domiciliario del norte del país (casi 300.000 personas), donde se encuentran las granjas de visones y las personas afectadas. En estos momentos, estamos monitorizando los nuevos casos positivos de la población para ver si la nueva mutación sigue existiendo en el país, y en caso contrario, se pueda levantar el confinamiento», indica.

Emilio Fuster está en constante contacto con su familia y amigos, «siempre que hablo con mi familia, me ponen al día y en especial mi hermana, que es enfermera en el Hospital de Elda».

Si las condiciones mejorasen, le encantaría trabajar en España, «pero pienso que eso no va a suceder pronto, debido a que hoy en día hay muchísimos científicos realizando su tesis doctoral en condiciones precarias, otros que trabajan en la industria y son infravalorados y otros que ni siquiera pueden trabajar en su campo porque sencillamente no hay puestos. Es un problema sistémico que debe

cambiar y ya hay mucha gente luchando por ello. Es una pena que el coronavirus haya sido el motivo para un reconocimiento mayor de la ciencia», asegura.

Aunque prefiere no opinar sobre las medidas que se han tomado en España, ya que «al fin y al cabo esto es una pandemia global que afecta a todos los países», cree que «la población española debería tener más conciencia de sociedad y mirar por todos. Diría que la situación actual en España es consecuencia de haber invertido tan poco y tan mal durante tantos años en sanidad, ciencia e investigación», concluye.



El investigador eldense junto a sus compañeros Frederik, Jacob y Clarisse

## CLÍNICA DENTAL

*Dra. M<sup>a</sup> Dolores Verdú Beltrán*

**MÉDICO ESTOMATÓLOGO**

**Teléfono 96 539 92 84**

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

### SE OFRECE

- Auxiliar de ayuda a domicilio para ancianos.
- Auxiliar de Enfermería en Geriatría. Ambas con titulación.

**Tel.: 682 865 020**

2974



**Desayunos  
Almuerzos  
Meriendas  
Cenas**

*Abrimos  
ininterrumpidamente  
desde las 6:30 h  
hasta las 23 h.*

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

2788/...

# 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

**ALORPIE**  
 ESPECIALISTAS EN ELECTRÓNICA  
 INSTALACIÓN Y REPARACIÓN DE  
**PORTEROS**  
**VIDEOPORTEROS**  
**Y ANTENAS**  
**965 376 977**  
 C/ COMPARSA MOROS NUEVOS, 7 PETRER

• Comunidades  
 • Garajes  
 • Particulares  
 • Empresas  
 • Etc...

**LLÁMANOS**  
 647 169 133  
 606 601 296

**ARTI LIMPIEZAS**

**Asados DELLA**  
 ASADOR  
 Comida tradicional casera para llevar  
**GATERING**  
 Bodas, cumpleaños, bautizos, comuniones, etc...

C/ Padre Manjón, 24 ELDA ☎ 965 383 514

**Berbel**  
 JOYERIA-RELOJERÍA  
**COMPRO ORO**  
**MÁXIMA TASACION**  
 Avda. Alfonso XIII, 47 ELDA  
 T. 965 395 870

CENTRO DE RECONOCIMIENTO DE CONDUCTORES Y ARMAS  
**Vinalopó**  
 Más de 30 años de experiencia en conducir y armas  
 LUNES a VIERNES de 10,00 h. a 13,30 h. y de 17,00 h. a 20,30 h.  
 SÁBADOS de 11,00 h. a 13,00 h.  
 www.criminalopno.com  
 Pi y Margall, 4 ent. izq. ELDA ☎ 965 390 740

**Detectives Privados DETECTA2**  
 N.º Lic. 2999  
 Infórmese sin compromiso  
**665 016 400**  
 O viste nuestra web  
**www.detecta2.com**  
 La calidad en nuestro trabajo es lo que nos hace diferentes

**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

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

**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

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

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

**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

**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

## La Concejalía de Patrimonio adjudica las obras de restauración de la Puerta del Antemural del Castillo de Elda

La Concejalía de Patrimonio Histórico ha adjudicado las obras de restauración de la Puerta del Antemural del Castillo de Elda. Se trata de una actuación contemplada en el Plan Director de la fortaleza eldense que se supondrá la reconstrucción del arco que se derrumbó en 2017 a causa de un fuerte temporal.



Los trabajos durarán al menos cuatro meses

Los trabajos, que prevén un plazo de ejecución de cuatro meses, tienen un presupuesto de 54.917 euros y serán llevados a cabo por la empresa constructora Sydca-XXI. Una vez finalizados se procederá a la rehabilitación del Antemural. La reconstrucción de la Puerta permitirá dar un paso importante para que el Castillo de Elda vuelva a ser visitable en el año 2022.

El concejal de Patrimonio Histórico, Amado Navalón, ha asegurado que «a pesar de los contratiempos sufridos en el proceso de restauración de nuestro Castillo, la finalización de los trabajos del Antemural y el inicio de las obras de restauración de la Puerta son una prueba evidente de la apuesta del gobierno local por recuperar el buque insignia de nuestro patrimonio histórico».

El edil ha recordado que «los trabajos en el Antemural han permitido recuperar piezas de sillería y darle el aspecto enve-

jecido a las piedras instaladas, devolviéndole el esplendor a una parte fundamental de la fortaleza».

Los trabajos en el Antemural forman parte de la primera y segunda fase del Plan Director del Castillo de Elda, que contempla un total de diez fases de actuación arquitectónica y arqueológica. Este Plan Director, elaborado durante cinco años por un equipo interdisciplinar, cuando la eldense Marta Alonso fue directora general de Cultura del gobierno popular en Valencia, marca las pautas y directrices de todos los trabajos que se están realizando en la fortaleza eldense.

El Plan Director consta de cuatro tomos: dos dedicados a los antecedentes, identificación y estudios del Castillo, un tercero dedicado a analizar la situación actual del Castillo y un cuarto tomo con los planes y propuestas de conservación.

**Servicios LÓPEZ**  
**24 GERRAJERO**  
**687 170 353**  
**DUPLICADO DE LLAVES**  
 www.servicioslimpiaslupes.com  
 C/ Marina Española, 16-18 ELDA

**CORREDURÍA DE SEGUROS**  
**SAN GABRIEL**  
 www.segurossangabriel.es  
 GESTIÓN DE SERVICIOS TOIBEL, S.L.  
 B-53659809  
 Autorización: VS-04-0032  
 C/ Hermanos Pinzón, 18 Fax: 96 698 18 18  
 03660 ELDA (Alicante)  
 Teléfonos 96 538 37 22  
 96 538 63 51 E-mail: sangabriel@telefonica.net

**SUREC**  
 REPARACIONES Y RECAMBIOS  
**REPUESTOS PARA ELECTRODOMÉSTICOS,**  
**AIRE ACONDICIONADO, FRÍO INDUSTRIAL Y HOSTELERÍA.**  
 Petrer - C/ Elche, 36 - Telf. 965371384  
 Elche - C/ Carlos Antón Pastor, 15 - Telf. 965467798  
 www.surec.es - surec@surec.es

**TAPIZADOS ALBERT**  
**SOFÁS - SILLONES - SILLAS**  
**682 638 511 • 965 370 546**  
**SERVICIO A DOMICILIO**

# Las Fiestas de Moros y Cristianos podrían celebrarse el mes de octubre de 2021



Como era de preveer se ha acordado la suspensión de la Media Fiesta

**MARTA ORTEGA**  
La Junta Central de Comparsas de Elda aprobó la pasada semana un calendario alternativo para las próximas fiestas de Moros y Cristianos en previsión de que no se pudiesen celebrar en su fecha habitual, del 10 al 14 de junio. Se ha acordado la posibilidad de disfrutarlas del 8 al 12 de octubre de 2021.

Por otro lado, también se ha acordado la suspensión de la Media Fiesta en honor a San Antón de Moros y Cristianos de Elda, lo que era un secreto a

voces. No obstante, la Mayordomía de San Antón está trabajando para poder celebrar, siempre con el máximo respeto a las restricciones y medidas sanitarias vigentes en su momento, la festividad de San Antón el domingo 17 de enero de 2021.

En la reunión, celebrada por videoconferencia, estaban los máximos representantes de las comparsas, la junta directiva de la Junta Central y la edil de Fiestas, Lorena Pedrero, se decidió establecer el mes de marzo de 2021 como fecha adecuada para, a la vista de la evolución de la situación sanitaria, determinar si procede el aplazamiento de las fiestas del año 2021 al mes de octubre, de acuerdo a lo expuesto en el punto anterior, o adoptar cualquier otra decisión que pudiera afectar a la celebración de las Fiestas de Moros y Cristianos de Elda en el año 2021.

# El Partido Popular denuncia que el Consultorio Médico Virgen de la Cabeza se vuelve a retrasar

**JULIA MORAGA**  
El Partido Popular denunció por cuarto año el retraso en las obras del Consultorio Médico Virgen de la Cabeza que ya en 2017 fue anunciado por el Gobierno PSOE-Compromís. Los Presupuestos de la Generalitat contemplan de nuevo 1.140.000 euros para 2021 y 1.210.000 euros para 2022, lo que implica que vuelve a aplazarse el inicio de las obras.

A pesar de que el Gobierno local «ha tachado en diversas ocasiones de alarmistas a los populares, poniendo incluso en duda su capacidad moral para tratar estos asuntos, una vez más, y por cuarto año consecutivo, el tiempo ha dado la razón a los populares que lamenta-

ban que año tras año se afirmaba que la licitación estaba en trámite, pero el proyecto nunca llega y el dinero se barre», informó el portavoz popular, Fran Muñoz.

En el mes de septiembre el Partido Popular preguntó por el avance de las obras, anunciadas por Rubén Alfaro para abril de 2020 y mostró su preocupación por los 600.000 euros que este año deberían haberse invertido en el inicio de las obras.

Según Muñoz «la realidad es que más de un año después de que en campaña Rubén Alfaro anunciase el inminente inicio de las obras, en la ubicación sigue habiendo un solar y una valla y lo único que crece son las malas hierbas», concluyó.



El inicio de las obras lleva un retraso de cuatro años

3072/75  
**¡¡ OCASIÓN !!**  
**SE ALQUILA LOCAL**  
Para almacén, taller, oficina o Comercial de Calzado.  
En C/ Pablo Picasso, nº 50.  
Precio interesante  
**Tels. 688 704 295 - 865 572 975**

**AUTOSTEO**  
ALQUILER DE VEHÍCULOS  
**TARIFAS ESPECIALES PARA EMPRESAS Y LARGO PLAZO**  
SUCURSAL: Avda. Mare Nostrum, 10 Telf.: 965 115 250 ALICANTE  
CENTRAL: Avda. del Mediterráneo, 141 Telf/Fax: 966 950 583 PETRER  
**www.rentacarteo.com**

3029/...  
**MARTÍNEZ DOMÍNGUEZ**  
Abogados • Adm. de fincas • Inmobiliaria  
**www.martinezdominguez.com**  
**Gran Avenida, 57 • ELDA • T. 965 38 31 32**

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

**REFREY**  
Marca del grupo Futurmacal, S.L.  
Venta y reparación de máquinas de coser industriales.  
**Tel. 965 383 423**  
C/ Jaime Balmes, 7 ELDA

 Clínica de Otorrinolaringología y Audiología  
**Dr. García Mira**

Otorrinolaringología, problemas de audición y vértigo, adaptación de prótesis auditivas, logopedia

**Horario de atención al paciente: de 16:30 a 20 horas**

Plaza de la Constitución, 7 ELDA (Alicante) **Tel. 965 38 44 72**  
<http://doctorgarciamira.com/> Mail: [info@doctorgarciamira.com](mailto:info@doctorgarciamira.com)

 Síguenos también en Facebook



SOLARIO MÍNIMO

Rafael Carcelén

## Deambular perenne

Tu Fu vivió en el siglo VIII y fue, junto a su amigo Li Po, de temperamento muy distinto, un poeta chino irremplazable de la dinastía Tang. Como a nosotros, le tocó vivir una época agitada, repleta de grandes cambios, alguno de ellos terrible. Sus poemas, sencillos y realistas, rezuman esa actitud serena y melancólica de quien no puede evitar tanto daño a su alrededor y opta por denunciarlo siempre desde una óptica sensible y sosegada, lejos de cualquier tono arengador o doctrinario. Sus decepciones nunca acabaron en versos desesperados.

Como tantos otros poetas chinos, halló en la naturaleza una fuente de comprensión inagotable. Sigue asombrándonos releer ese poema en el que las nubes cruzan la montaña de jade rememorando, en su perenne deambular, esos paisajes cambiantes que el tiempo lleva y trae, una y otra vez, con sus pesares y sus deudas, sus afanes o sus tropiezos. Para ir conformando ese libro siempre abierto que llamamos Historia.

## Medio centenar de sanciones durante el primer fin de semana de confinamiento



La mitad de las multas fueron por saltarse el confinamiento municipal

JULIA MORAGA

El Centro de Coordinación Municipal (CECOPAL), presentó el balance de las primeras 48 horas de confinamiento perimetral de Elda. Asimismo el pasado lunes se reunió el Centro de Coordinación Operativa Integrada (CECOPI), con asistencia de la subdelegada del Gobierno en la provincia de Alicante, Araceli Poblador; el Comisario Provincial de la Policía Nacional, Ignacio del Olmo; el Coronel de la Demarcación de Alicante de la

Guardia Civil, José Hernández; el Comisario de la Policía Nacional de Elda-Petrer, Bernardo Alonso; el Comisario de la Policía Local de Petrer, Antonio Amorós, el Intendente Principal de la Policía Local de Elda, Francisco Cazorla, y el alcalde de Elda, Rubén Alfaro.

El balance señala que durante el pasado fin de semana la Policía Local de Elda levantó cerca de medio centenar de actas de denuncias por diferentes infracciones relacionadas con el toque de queda, el confinamiento perimetral o las restricciones y medidas de seguridad de obligado cumplimiento.

En concreto, se impusieron 23 sanciones por saltarse el confinamiento perimetral municipal y dos por ignorar el confinamiento autonómico, diez sanciones por reuniones con más de seis personas, seis multas por no llevar mascarillas y una por celebrar una fiesta en un local de eventos.

3072/75

**CORTINAS**  
ESTORES DE TELA Y ENROLLABLES  
**PANELES JAPONESES**  
AMEDIDA  
PREVIA CITA  
**688 721 416**  
TAMBIÉN SE HACEN TODO TIPO  
DE ARREGLOS Y MECANISMOS  
PIDE PRESUPUESTO SIN COMPROMISO  
LOS PRECIOS MAS BAJOS

# La historia del calzado descrita a través del museo

La apasionante *Historia del Calzado* es un relato ilustrado sobre uno de los complementos más importantes a través de la historia de la humanidad, del uso y las costumbres escrito por José María Amat Amer primer director del Museo del Calzado de Elda. Esta historia siguen el recorrido por las salas del Museo del Calzado de Elda, descubriendo no solo la historia del zapato sino también del diseño, de la tecnología para fabricar el calzado y otros aspectos novedosos y únicos que ofrece este importante museo.



Portada del libro de José María Amat

La evolución del calzado en el mundo se produce en términos similares en todos los continentes. En España se crea también esta importante industria partiendo de la artesanía y de los zapateros a medida. La importancia de la gran industria de maquinaria USMC revolucionó la industria zapatera. En las páginas de este libro descubriremos el desarrollo y transformación de las máquinas de coser, así como la evolución del resto de máquinas para fabricar calzados. También el desarrollo y trabajo de la horma de madera, con un conjunto de maquinaria para su fabricación de la horma única en el mundo.

La historia del calzado se describe gráficamente por medio de reproducciones de zapatos de todas las épocas y estilos y en paralelo con la historia de las costumbres del ser humano hasta nuestros días. «Zapatos con Historia» nos muestra los calzados de personajes que han sobresalido en el mudo de la cultura, las artes o el deporte, entre otros. Zapatos correspondientes a la evolución de las costumbres en los cinco continentes. Tradiciones que tienen reflejo en el calzado (China, Japón, India, entre otros países). «El Calzado en el deporte» nos muestra también el increíble desarrollo del zapato deportivo hasta nuestros días. Calzado profesional, militar o para trabajos especiales completarán esta interesante sección.

La colección de zapatos que calzaron las mujeres que fueron galardonadas con el premio a la «Mujer Mejor Calzada de España» nos muestra los zapatos que vistieron los pies de mujeres que lucieron la moda del calzado, un premio que se otorga cada año desde 1999. Unas increíbles colecciones de zapatos que «dejaron huella» dan testimonio de la forma en

que se confeccionaba calzado muy bello hecho a mano y empleando los utensilios básicos de los «zapateros de silla». El diseño en el calzado está presente a través de diseñadores de reconocido prestigio mundial, donde se observan las diferentes épocas y estilos del momento. Zapatos premiados en concursos internacionales y el premio Lápiz de Oro donde se aprecia la capacidad de los jóvenes diseñadores internacionales y cuyos zapatos y maquetas premiadas datan desde el año 1984 hasta el momento actual.

«El zapato y su evolución» muestra las variaciones de la moda desde los últimos siglos: la aparición del tacón de aguja o las plataformas, además de la proliferación de nuevos materiales que influyen en esa moda cambiante. Zapatos para máscaras realizados con calzados reciclados o miniaturas en calzado y tallado de hormas, son parte de las múltiples variantes que conforman la historia de la moda y del calzado. Con la historia de los «Gremios Zapateros en Europa» conoceremos los privilegios con que fueron distinguidas las agrupaciones zapateras del viejo continente. Pantógrafos, medidores, obras de arte relacionadas con el calzado, son algunas de las secciones que completan este recorrido por la Historia del Calzado.

La apasionante *Historia del Calzado* como se presenta en este libro, incluye cientos de fotografías en color que recrean diferentes épocas y estilos para acercarnos a un mundo de contrastes en el calzado, del cual, por la belleza de los diseños, es muy difícil abstraerse. Una fuente de inspiración para creadores. El libro se puede adquirir en Amazon.

# Mujeres investigadoras protagonizarán la Semana de la Ciencia del Campus de Alcoy de la UPV

La Semana de la Ciencia del Campus de Alcoy de la Universidad Politécnica de Valencia vuelve un año más.

En esta 17ª edición, que se celebrará del 16 al 26 de noviembre, todas las conferencias serán impartidas por mujeres científicas sobre temas tan diversos como algoritmos, deporte, humor, nuevos materiales, marketing, arqueología o información de expertos sobre la Covid-19. La principal novedad de esta edición es que todas las actividades podrán seguirse a través del canal de youtube oficial del campus desde cualquier lugar.

Las inscripciones para seguir las conferencias se pueden realizar a través del correo: [semanaciencia.alcoy.upv.es](mailto:semanaciencia.alcoy.upv.es).

El Salón de Grados «Roberto García Payá» ha acogido la presentación de la Semana de la Ciencia con las palabras del vicerrector de Alumnado, Cultura y Deportes de la UPV, **José Luis Cueto**; el director del Campus de Alcoy de la UPV, **Juan Ignacio Torregrosa**; el alcalde de Alcoy, **Antonio Francés**; el profesor del Departamento de Composición Arquitectónica de la UPV, **Juan Francisco Picó**; y la autora del cartel y egresada en el Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos, **Cristina Sánchez**. El hashtag oficial para interactuar en redes sociales es: #SCAlcoi20.

José Luis Cueto ha destacado que: «La misión de la UPV es difundir la ciencia y generar conciencia crítica. Es de agradecer el valor del equipo que trabaja alrededor de la Semana de la Ciencia».

En representación del cam-



La 17ª Semana de la Ciencia se celebra del 16 al 26 de noviembre

pus, su director Juan Ignacio Torregrosa ha agradecido el esfuerzo de todos por llevar adelante la Semana de la Ciencia en la situación actual. Además ha informado de que es la edición donde se ha conseguido más financiación para poder llevarla adelante. Antonio Francés también ha dejado un mensaje en vídeo y ha reconocido que la Semana de la Ciencia «*Consigue situar nuestra ciudad y nuestra comarca como referentes de difusión de la ciencia entre la ciudadanía*».

Juan Francisco Picó es profesor del Departamento de Composición Arquitectónica de la UPV y es el encargado de escoger al profesional que realiza el cartel. Desde hace tres años, el cartel se encarga a una egresada del campus y en esta ocasión ha sido Cristina Sánchez, que ha cursado el Grado Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos. Picó ha destacado que la autora del cartel «tiene una sensibilidad muy bien dirigida hacia la expresión gráfica».

La Semana de la Ciencia está organizada por el Campus de Alcoy de la UPV, la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT) y la Cátedra Alcoi Ciudad del Conoci-

miento. También patrocinan las actividades la Obra Social Caixa Ontinyent, Multiscan Technologies y la Diputación de Alicante.

## El cartel y la autora

Cristina Sánchez ha puesto imagen a la Semana de la Ciencia 2020. Este es el tercer año consecutivo en el cual, el campus, encarga el cartel a una estudiante del campus. Ella es graduada en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos. Además, estudió el Máster en Marketing y Comunicación de empresas de la UPV.

Cristina Sánchez, pesar de su juventud, realizó prácticas en Hawkers y formó parte del equipo de la marca Zara como «Visual Merchandiser». Actualmente desarrolla su profesión en Le Cuona, una de las empresas textiles más importantes del mundo.

## Programación de la Semana de la Ciencia

#SCAlcoi20

**Lunes 16 de noviembre, a las 19 horas**

«Cómo educar para una sociedad sin géneros» con Marina Subirats.

**Martes 17 de noviembre, a las 19 horas**

«Analizar textos egipcios con los ojos de un escriba» con Lucía Díaz-Iglesias.

**Miércoles 18 de noviembre a las 19 horas**

«¿Es posible salvar vidas con algoritmos?» con Ana Freire.

**Jueves 19 de noviembre a las 19 horas**

«Inmunología de pandemia para no iniciados» con Margarita del Val

**Viernes 20 de noviembre a las 19 horas**

«¿Podemos tener alimentos sin plásticos?

Todo sobre los materiales biodegradables» con Amparo Chiralt.

**Lunes 23 de noviembre, a las 18:30 horas**

Organizada por INESCOP «Claves para comunicar Estilos de vida & revolución social media» con Lucía Rodríguez.

**Martes 24 de noviembre**

Organizada por el IES Bocairent «Química y deporte», con Rosa Vercher.

**Miércoles 25 de noviembre, a las 18:30 horas**

«El CSIC responde a la COVID-19» con Rosa Menéndez.

**Jueves 26 de noviembre a las 18:30 horas**

«Monólogos científicos» con Big Van Ciencia.

# 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](http://www.marbevicar.com)  
[marbevicar@gmail.com](mailto:marbevicar@gmail.com)

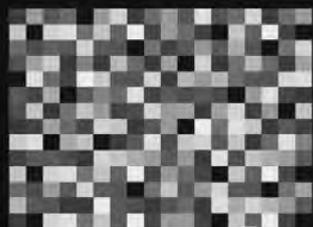
2906/...

# juver

asesoría

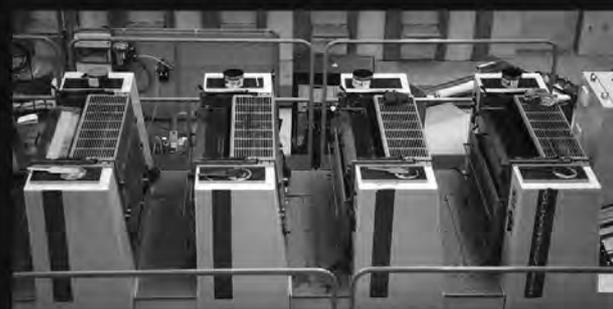
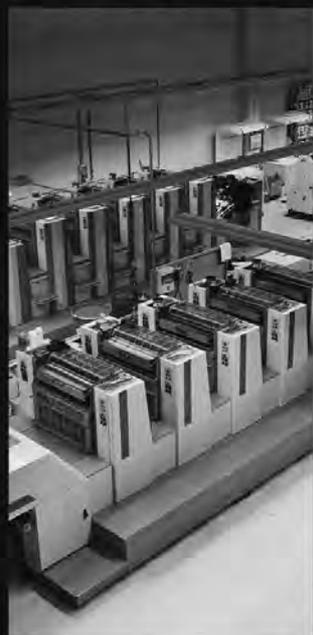
Avda. Reina Victoria, 4 entlo. A  
ELDA 03600 Alicante  
Telef 965 38 03 15  
Fax 965 38 48 39  
[juver@asesoriajuver.es](mailto:juver@asesoriajuver.es)

2978/...



# 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](http://WWW.GRAFICASAZORIN.ES)



**AZORÍN** SERVICIOS GRÁFICOS INTEGRALES

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

[info@graficasazorin.es](mailto:info@graficasazorin.es)

# La Panadería Fraternidad realiza repartos en toda la comarca

**L**a Panadería Fraternidad cumple en 2021 seis décadas de historia y durante todo este tiempo se encuentran en la calle Juan Carlos I, anteriormente conocida como Martínez Anido, donde ofrecen un servicio cercano y unos productos de gran calidad. Ahora es la tercera generación de la familia López quien se encarga de la Panadería y Julián y Jorge dirigen este horno que abrieron Félix López y Adela Payá, para pasar después a su padre Julián.

La panadería llama la atención desde fuera, pues mantiene la estética de la antigua farmacia de José Pérez Pérez, también en la calle Juan Carlos I, aunque más abajo.

La Panadería Fraternidad es muy conocida por la calidad de sus productos, en especial por sus magdalenas, que desde hace años venden y distribuyen por diferentes tiendas de Elda.

Otros de sus productos más buscados son las magdalenas sin azúcar con proteínas y bajas en calorías. Están especializados en la elaboración de panes para dietas como inte-grales, sin azúcares y con materias primas de la mejor calidad.

Sin duda, también son muy conocidos sus panes hechos a mano y de una calidad suprema, así como sus panes de centeno puro,

MARTA ORTEGA



Los hermanos Julián y Jorge López dirigen este horno siendo la tercera generación de la familia

de multicereales, de salvado de avena y su pan integral.

## Envíos en toda la comarca

En los últimos años esta empresa ha ampliado su negocio y reparten todas sus elaboraciones a lo largo y ancho de toda la comarca.

La panadería se encuentra en la calle Juan Carlos I, número 68 de Elda. También realizan pedidos a domicilio a través del teléfono 965 381 148.



La panadería llama la atención desde fuera, pues mantiene la estética de la antigua farmacia de José Pérez Pérez, también en la calle Juan Carlos I



También realizan pedidos a domicilio a través del teléfono 965 381 148



# La Tienda del Agua dispone de las mejores marcas de agua a domicilio

**L**a Tienda del Agua no es un comercio más. Nació en 2005 con el objetivo de facilitar la vida a las personas de Elda y Petrer, y por ello, desde hace casi 15 años están centrados en el reparto a domicilio de todo tipo de agua embotellada, sin compromisos ni pedido mínimo, y además con todas las comodidades para que sus clientes se olviden de cargar pesados packs de agua hasta su casa o la de sus familiares de mayor edad.

La oferta de productos es muy amplia y llevan a tu hogar diferentes formatos de agua embotellada de 0.33, 1.5, 5 y 8 litros de marcas tan conocidas como Bezoya, Font Vella, Monssalus, Solán de Cabras y La Serreta. También disponen de otros productos como fuentes de agua fría y caliente para uso doméstico, oficinas y pequeños negocios, así como vasos y garrafas de agua de 8 litros adaptadas para su uso en este tipo de fuentes.



La Tienda del Agua es la primera empresa especializada en el reparto de agua de la zona

Puede consultar las novedades del servicio en la web: [www.latiendadelagua.com](http://www.latiendadelagua.com) o en

la página de Facebook «La Tienda del Agua».

Recientemente han añadido la opción de pago por tarjeta y Bizum para simplificar los repartos a domicilio manteniendo en todo momento la máxima distancia de seguridad con sus clientes.

Desde el inicio de la pandemia, La Tienda del Agua ha aportado su granito de arena donando palets de agua embotellada al Hospital General Universitario de Elda «Virgen de la Salud» y manteniendo de forma ininte-

rrumpida el servicio a sus clientes.

Los pedidos se realizan de forma rápida, sencilla y personalizada en el teléfono 96 537 19 62, realizando el reparto en el horario acordado y llevando el cambio necesario si se solicita. Y si ya es cliente puede llamar, identificarse y pedir «lo de siempre» para que le lleven a su casa su pedido semanal de agua embotellada. La Tienda del Agua es un servicio del Grupo Servipau S.L., ubicado en la Calle Carrasqueta, número 13 del Polígono Industrial Salinetas de Petrer.



Desde hace casi 15 años están centrados en el reparto de todo tipo de agua

**La Tienda del Agua**

**ENTREGA GRATIS EN ELDA Y PETRER**

**96 537 19 62**

**AGUA A DOMICILIO DESDE 3,60€**  
\* 12 BOTELLAS DE 1.5L



También están especializados en la entrega de productos a domicilio

# La cafetería Cilantro da el salto y realiza repartos a domicilio para la comodidad del cliente

**C**ilantro Fresh Shop Bar abrió sus puertas en 2017 en Elda con un nuevo concepto de cafetería, alejada de lo tradicional, en el que la ecología y la naturaleza priman por encima de todo. Cada café, té, batido o bagel está hecho de forma totalmente casera y natural.



La cafetería también ofrece bagels, bocadillos de pan redondo con un agujero en el centro

Al frente de este negocio está María José Martínez, quien se inspiró en los locales de Escocia y su influencia proviene de los brunch. La acogida fue tal que, aunque en un primer momento este negocio abrió también con una sección de productos selectos y fruta, la cafetería fue ganando terreno hasta que tuvo que retirar las otras secciones para tener más espacio para las mesas.

Aunque en un primer momento estaba enfocada en ofrecer desayunos diferentes para que sus clientes pudieran disfrutar de algo más que una tostada y café o zumo, este negocio se fue expandiendo y ahora el servicio



Parte del equipo de Cilantro Fresh Shop Bar que ofrece un nuevo concepto de cafetería



Entre las tartas caseras, su producto estrella es la de zanahoria, una receta importada de Escocia que hace las delicias de quien la prueba

está disponible todo el día, puedes desayunar, comer o cenar.

Su carta es muy amplia, en ella se pueden encontrar hasta 38 batidos diferentes -en los que siempre se utilizan frutas frescas y de temporada-. Sin duda, su producto estrella es la tarta de zanahoria, que hace las delicias de quien la prueba. Por otro lado, también ofrece bagels, bocadillos de pan redondo con un agujero en el centro. Cilantro es la única cafetería que ofrece este tipo de pan en la zona.

La decoración de este negocio es muy natural y acogedora, con madera reciclada. Se trata de un espacio relajado y tranquilo donde incluso el cliente puede llevarse su ordenador y trabajar mientras disfruta de cualquier producto de la carta.

## Servicio a domicilio

Esta misma semana Cilantro ha comenzado un nuevo servicio a domicilio al unirse a la plataforma Just Eat. Su objetivo es que la población pueda seguir disfrutando

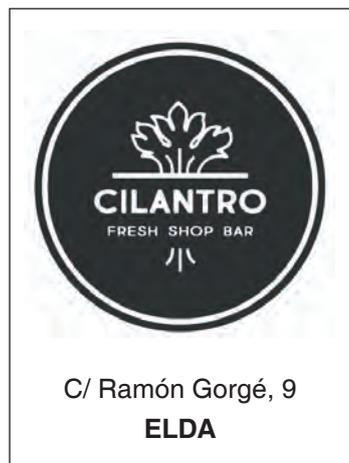
tando de sus productos desde la comodidad de su casa, sobre todo en esta época tan complicada en la que el coronavirus vuelve a acotar los aforos.

También ofrecen la posibilidad de acudir a la propia cafetería para recoger la comida y saborear en casa de cualquier producto de la carta.



Cada café, té, batido o bagel está hecho de forma casera y natural

Este negocio, situado en la calle Ramón Gorgé, número 9, ha reflatado, además, una de las plazas de Elda, Gabriel Poveda, y le ha vuelto a dar vida, algo que agradecen los vecinos de la zona. Su teléfono es el 607 635 475.



## Vinalopó Market, la plataforma de pedidos online que apoya al pequeño comercio

¿Le gustaría hacer un pedido de comida y evitar esperas telefónicas, conversaciones por mensajería instantánea o largas colas? ¿Y hacerlo en establecimientos de su localidad? La solución es Vinalopó Market, la plataforma de pedidos online que ha nacido en el Valle del Vinalopó.

### Variedad en un solo click

Una galería comercial local en un mismo espacio digital, eso es lo que se van a encontrar los clientes en Vinalopó Market. Una amplia variedad de establecimientos de proximidad ofertando sus cartas o servicios en un entorno digital, pensado para ser cómodo, fiable y rápido.

En Vinalopó Market el registro del cliente se realiza únicamente una vez, antes del primer pedido en la plataforma, a partir de ahí no tendrá que aportar sus datos cada vez que haga uso de ella para pedir en cualquier comercio.

Se puede acceder a la plataforma a través de la página web [www.vinalopomarket.com](http://www.vinalopomarket.com), o bien mediante la descarga de su App gratuita. A la hora de hacer un pedido su uso es sencillo e intuitivo.

Haciendo uso de Vinalopó Market se da la oportunidad a los comercios de barrio de tener presencia digital y adaptarse a las nuevas necesidades de consumo además de beneficiarse de ofertas especiales a través de la plataforma.

### Pensado para el pequeño comercio

Establecimientos tan dispares como restaurantes, carnicerías, fruterías o floristerías se pueden beneficiar de Vinalopó Market. Todos aquellos que cuenten con servicio a domicilio o recogida, encontrarán en esta plataforma la modernización que buscaban para su negocio.

Vinalopó Market pone en contacto al comercio con los usuarios y lo hace mediante un sencillo sistema de recogida de pedidos, sin necesidad de pantallas. De este modo, se acaba con los problemas de espera en llamadas telefónicas, dificultades de gestión en sistemas de mensajería electrónica o de comunicación directa con el cliente.

La gestión de pedidos es uno de los procesos que más puede afectar al funcionamiento de un negocio si ésta no es efectiva. Con Vinalopó Market se acaba con este tipo de contratiempos, agilizando y centralizando las comandas en un único terminal. Tampoco necesitará ninguna inversión tecnológica adicional, esta plataforma está habilitada para trabajar las 24 horas del día.

Este sistema de gestión avanzada de pedidos se está imponiendo a nivel mundial. La rapidez, comodidad y fácil gestión tanto para clientes como para empresarios, queda demostrado con el espectacular crecimiento de clientes y usuarios que está experimentando la plataforma.

## Crea tu jardín con Viveros Elda

**MARTA ORTEGA**  
Para los amantes de la naturaleza que quieran adquirir cualquier tipo de planta o árbol, ya sea para casa o jardín, ha nacido Viveros Elda, una empresa de paisajismo y centro de jardinería en el que encontrarás lo que buscas.

Al frente de Viveros Elda está Andrés Rodríguez, quien en 2018 decidió abrir su propio negocio, consiguiendo así desarrollar todavía más su pasión por la naturaleza.

De hecho es un gran experto en jardinería y todos sus conocimientos los ha adquirido por sí mismo.

Este vivero, que trabaja para toda la provincia ofrece toda clase de plantas, arbustos, árboles y mucho más como artículos de jardinería. Si por algo destaca este centro de jardinería es porque tiene la producción de cactus y suculenta más grandes de la zona, con una gran variedad de



Destaca por que tiene la producción de cactus más grande de la zona con gran variedad de ejemplares

ejemplares que no se encuentran en la provincia.

Además Viveros Elda pone al servicio de los clientes sus conocimientos con el objetivo de que queden totalmente satisfechos. Andrés Rodríguez te guía a lo largo de todo el proceso e incluso facilita el contacto de varios jardineros para quien necesite ayuda para plantar los ejemplares adquiridos.

Viveros Elda se encuentra en la Calle Caridad, número 8 de Elda. Para más información llamar al teléfono 632 543 429.



Ofrece toda clase de plantas, arbustos, árboles y artículos de jardinería

**Pedidos al comercio local en un click**

**Vinalopomarket.com**

**Pizzerías – Hamburgueserías  
Bares – Restaurantes – Arrocerías  
Comida japonesa – Fruterías  
Carnicerías – Comida para llevar  
Take Away y más**

**ViverosElda**

Calle La Caridad 8, ELDA  
Andrés 632 543 429  
gardenelda@gmail.com

- Plantas ornamentales
- Plantas aromáticas
- Árboles frutales
- Macetas y jardineras
- Planteles hortícolas
- Y mucho más...

## Asados San Pascual, el sabor de siempre al mejor precio

**P**ollos, paellas, gazpachos o rustideras. Estos son algunos de los deliciosos platos que prepara Asados San Pascual, una empresa familiar con 14 años de experiencia especializada en la elaboración de comidas preparadas. Su objetivo es que sus clientes puedan olvidar los fogones, pero seguir disfrutando de platos caseros y deliciosos con el sabor inconfundible de siempre.

Esta empresa, regentada por Antonio Arcas y Salvador Casáñez trabaja de lunes a domingo y cada día varía sus platos para que el cliente encuentre una gran variedad de productos y no tenga tiempo de cansarse al encontrar siempre lo mismo.

De lunes a jueves ofrecen me-



Cuenta con un amplio número de entrantes

nús diarios con dos entrantes a elegir, primer y segundo plato al mejor precio, pues si algo tienen claro en Asados San Pascual es que la calidad no está reñida con el bolsillo. De viernes a domingo cuentan con un gran abanico de platos.

Sin duda, sus productos estrella son el pollo, el relleno, los gazpachos y las paellas, arroces que varían al gusto del cliente. También cuentan con un amplio número de entrantes.

Sus amplias instalaciones permiten que sus clientes entren por un punto para recoger sus pedidos y salir sin cruzarse, respetando la distancia física en todo momento, algo que aporta seguridad y tranquilidad en estos tiempos de COVID-19.

Asados San Pascual se encuentra en el Pasaje de la calle Gregorio Marañón, 20, de Elda. Su horario es de 9 a 16 horas. Su teléfono es el 965 396 602.



Sus productos estrella son el pollo, el relleno, los gazpachos y las paellas

## Le Coccole, comida made in Italia



Le Coccole se encuentra en la calle Murillo, número 23 de Elda

**P**ara degustar comida italiana no hay mejor restaurante que Le Coccole Italiano, situado en la calle Murillo, 23 de Elda. Sin duda, su éxito reside en su mano para la cocina y sus platos totalmente caseros, con el sabor de la auténtica Italia, con aromas y sabores autóctonos.

En Le Coccole Italiano ponen todo su cariño a la hora de preparar cualquiera de sus platos. Es cocina elaborada al momento y con el tiempo necesario para que cada plato llegue a casa o a la mesa en el punto perfecto.

El restaurante agradece el buen trabajo que lleva a cabo su excelente equipo de profesionales, los cuales preparan su amplia carta, en la que destacan sus deliciosas pizzas con auténtica masa casera, su singular laing y sus postres elaborados con amor.

Este negocio abrió en 2012 y al frente se encuentran Carlo y Oana, quienes elaboran los platos con mimo para conseguir la mayor satisfacción de sus clientes. Ambos quieren agradecer la confianza que cada día depositan en ellos sus clientes, sobre



En el interior respetan siempre los tiempos y la distancia de seguridad

todo en estos momentos tan complejos. A todos envían un mensaje de ánimo, fuerza y energía para pronto dejar atrás esta época.

Para facilitar el servicio, han creado turnos de mediodía y noche en el restaurante, tanto en la terraza como en el interior, respetando siempre los tiempos y la distancia de seguridad. Además, para hacer más fácil el día a día de sus clientes, más ahora 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.

# ASADOS San Pascual

COMIDAS PREPARADAS PARA LLEVAR

| Celebraciones y Cuartelillos  
Servicio de Catering

**C/ Pasaje Doctor Gregorio Marañón, 20 ELDA**  
**Teléfono 965 39 66 02**

**LA BUENA PASTA EN CASA**  
SERVICIO A DOMICILIO

## LE COCCOLE

ITALIANO

**ABIERTO**  
de martes a domingo,  
de 12 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**

## Goliath elabora comida de calidad con raciones gigantes



La hamburguesería se ubica en la Avenida Reina Victoria, nº 14 de Elda

**H**amburguesería Gigante Goliath comienza su andadura en el año 1995 y desde 2015 es regentado por Carolina Pérez.

Un concepto hostelero diferente donde se puede saborear comida de excelente calidad de gran tamaño con un inmejorable precio. Todos sus platos son elaborados con productos de gran calidad. Su producto estrella lo constituyen las hamburguesas XXL elaboradas con un pan exclusivo y carne de ternera o pollo de primera calidad que, junto con la combinación del resto de ingredientes elegidos por el cliente, logra un sabroso resultado.

Disponen de una amplia carta tanto para comer en el local, para llevar o de servicio a domicilio. En ella pueden encontrar desde entrantes como patatas Goliath, así como sándwich con diferentes combinaciones o deliciosos bocatas de 30 centímetros con ingredientes a elegir.

El establecimiento cuenta con todas las medidas de seguridad e higiene para que sus clientes disfruten de su amplia carta con



Su producto estrella lo constituyen las hamburguesas XXL de carne de ternera o pollo de primera calidad

toda tranquilidad y confianza. Además, disponen de un excelente servicio a domicilio para que sus clientes puedan disfrutar de todos sus platos en su casa.

El horario de apertura es de jueves a domingo desde las 19 a las 23:30 horas

Hamburguesería Goliath se encuentra en la Avenida Reina Victoria, número 14, junto a La Farola de Elda. El teléfono donde pueden hacer sus encargos es el 965 388 613. También puede seguirlos en Facebook.

**Hamburguesería Gigante**  
Hamburguesas GIGANTES GOLIATH

**Avda. Reina Victoria, 14 ELDA (Alicante)**  
Pídelo para casa: 96 538 86 13

## La Fábrica 1984 te lleva la comida para que sigas disfrutando sus platos desde casa



También se pueden recoger pedidos en la Gran Avenida, 52 de Elda

**MARTA ORTEGA**  
**L**a tappería La Fábrica 1984 se ha adaptado a los nuevos tiempos, y a raíz de la crisis sanitaria provocada por el COVID-19, va a poner en marcha el servicio de reparto a domicilio, por la seguridad de los clientes, sin precio mínimo. Quiere así que sus clientes puedan seguir disfrutando sus productos con comodidad y seguridad.

Desde 2017 trabajan con un objetivo claro, que sus clientes puedan saborear cada plato servido con un trato amable y cercano. Para que la gente acuda sin miedo a La Fábrica 1984, esta cervecería se ha adaptado a las medidas sanitarias sin riesgo a contagio por COVID-19, pues si

algo tienen claro que siempre ofrecerán el mejor servicio posible.

El objetivo de esta empresa es que el cliente quede satisfecho, y por ello cuenta con una amplia carta, en la que incluyen 20 tapas diferentes, así como tostas y burgers, que son sus platos estrella. Las tostas son muy variadas, desde vegetales a solomillo de cerdo, pulpo o salmón ahumado, entre otras, todas con diferentes aderezos. De la misma forma, sus burgers pueden ser de carne de pollo, ternera o veganas. Por otro lado, también ofrecen platos especiales. Sin olvidar sus raciones, aperitivos que hacen la boca agua como el pulpo a la

*Cervecería Tapería*  
**LA FÁBRICA 1984**  
ELDA

**Teléfono 865 572 330**  
**Gran Avenida, 52 ELDA**

gallega y las tiras de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza o alcachofas de temporada salteadas con jamón y foie.

Además de menú del día, también cuentan con una oferta pensando en el bolsillo del comensal, de caña y tapa por 2,50 euros.

También se pueden recoger pedidos en la Gran Avenida, número 52 de Elda. Su teléfono es el 865 572 330.

## El Perol, la mejor comida casera para recoger o llevar



En sus vitrinas también cuentan con platos «ovolactovegetarianos»

**MARTA ORTEGA**  
El Perol es un negocio familiar que cocina a fuego lento. Todos sus platos son caseros, realizados con la receta tradicional y sin prisas, para que tengan el mejor sabor. Ofrecen una amplia variedad de comidas que cambian cada semana, para que el cliente siempre tenga donde elegir.

En sus vitrinas se pueden encontrar desde arroces a pollo asado pasando por pisto, calabacines rellenos, pasta y mucho más. También cuentan siempre con plato «ovolactovegetarianos».

Esta empresa está regentada por las hermanas Sánchez Amat, María Luisa y Ana, esta última tiene una gran experiencia en el sector, pues durante años trabajó para El Casal, con quienes El Perol está hermanado, pues siguen su esencia pero con una línea propia.

Los platos de El Perol además de tener gran calidad, son económicos. Además de la amplia variedad de su carta cada día hacen un menú diferente, que incluye primer plato, segundo y postre,

también casero. También realizan comidas por encargo de todo tipo, como paellas, gazpachos y rustideras. Uno de sus platos estrella es el de las berenjenas y calabacines rellenos, pues quienes los prueban siempre repiten. Además, siempre ofrecen productos de temporada.



Realizan comidas por encargo

En esta época tan complicada El Perol te lleva la comida a casa, por tu seguridad y comodidad. Abren de jueves a domingo 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

## Pollo Loco, la auténtica cocina mexicana

**M.O.**  
Pollo Loco es un restaurante mexicano auténtico, acogedor y tranquilo. Ofrecen platos totalmente caseros, en los que está garantizada la autenticidad y calidad de cada producto y plato, pues todo lo hacen ellos mismos, como de forma casera, la mejor forma de cocinar.

Carmelo Latorre está al frente de este negocio. Llegó a Elda tras más de una década en México, donde gracias a su pasión por la cocina aprendió las recetas tradicionales de todo el país. Recogió lo mejor de cada rincón de México y por ello hacen cada receta con todo el cariño y esmero para que llegue a sus clientes con el sabor original y el aroma y texturas típicas.

Una vez en Elda decidió probar algo diferente y abrió este negocio, que cuenta con 32 años de trayectoria. Aunque durante algunos años se trasladó fuera, hace cinco años volvió a petición de sus clientes, de hecho hasta se creó una página en Facebook para pedir que este negocio volviese a su lugar de origen.

En Pollo loco están las auténticas micheladas, margaritas, tanto la típica de limón como la de fresa, con productos natura-



Carmelo Latorre vivió más de una década en México donde aprendió las recetas tradicionales del país

les. Entre sus platos destacan los chilaquiles chilangos y las tostadas campechana. Todos los platos los elaboran ellos mismos, con productos naturales, algunos incluso traídos desde México, como el chile.

Si por algo destaca este negocio es porque se ha mantenido fiel a las recetas, pues aunque se ha adaptado a los tiempos, prefieren hacerlo todo ellos mismos, como siempre, porque como el sabor casero no hay nada, lo tienen claro. Y prueba de su éxito es que tienen clientes de toda la provincia, pues quien prueba Pollo Loco, repite.

Este negocio se encuentra en la calle Fray Luis de Granada, 20 de Elda. También hacen entregas a domicilio, para que puedas seguir degustando sus platos con la seguridad y comodidad que aporta el hogar. Su teléfono es el 965 398 478.

MEXICANO

# POLLO LOCO

Restaurante en ELDA

C/ Fray Luis de Granada, 20  
(Antig. bar los Platos)

Servicio a Domicilio

965 398 478

www.polloco.com



## Asados Idella personaliza sus menús según tus necesidades



Los encargos o pedidos a domicilio se realizan llamando al 965 383 514

Asados Idella abrió sus puertas en el año 2005 en la calle Gonzalo Sempere, regentado por Pedro Vera.

Desde sus inicios, su filosofía de empresa ha sido ofrecer la máxima calidad en todos sus productos, si bien su especialidad comenzó con la elaboración de pollos asados y una gran variedad de tapas para llevar con el sabor auténtico de la comida tradicional. Poco a poco puso en funcionamiento su catering, ofreciendo un inmejorable servicio para cualquier evento con el objetivo de que tu fiesta sea especial, un éxito a precios muy asequibles.

Asados Idella personaliza sus menús según tus necesidades. En 2014 se trasladó a la calle Padre Manjón, número 24 para dar un mejor servicio con un local amplio y céntrico, poniendo en marcha el servicio a domicilio para conseguir la máxima satisfacción de sus clientes.

Actualmente dispone de una

gran variedad de platos, tanto en tartinas de aperitivo como entrantes.

Por encargo elaboran también arroz con bogavante, paellas de marisco, conejo, pollo, a banda o de verduras y sabrosos gazpachos con la receta tradicional.

Para comidas familiares, reuniones de amigos o eventos preparan también 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.

Para Asados Idella sus clientes son lo más importante, por lo que les ayudan a llevar una alimentación sana, variada y natural cada día de manera que sus platos conservan el sabor tradicional de toda la vida.

Asados Idella abre de jueves 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.

**ABIERTO**  
de jueves a domingo  
y festivos  
de 10 a 16 horas

**POLLOS ASADOS**  
**ASADOR**  
Comida tradicional casera  
para llevar

**CATERING**  
Bodas, comuniones, cuartelillos,  
celebraciones, etc...

**POR ENCARGO**  
Paellas, Gazpachos, Cochinillo, Paletilla de  
cordero, Rustidera de pollo o sepia, Lubina o  
Dorada al vino blanco

**SERVICIO A DOMICILIO**

C/. Padre Manjón, 24 ELDA  
965 383 514

## DomiTotti distribuye comida a domicilio de los negocios gastronómicos de la zona



DomiTotti dispone de cerca de 30 motos y repartidores

El reparto de comida a domicilio está a la alza, sobre todo desde que se declaró la pandemia. Por ello, tras 12 años con un restaurante totalmente consolidado en Elda y comarca, Totti Pizza ha lanzado un proyecto en el que se ofrecen como distribuidores de comida de los negocios gastronómicos de la zona. Un nuevo servicio que han bautizado con el nombre de DomiTotti.

DomiTotti pone sus cerca de 30 motos y repartidores así como su experiencia en este sector al servicio de los establecimientos de Elda, Petrer, Sax, Monóvar, Salinas y Novelda, llevando la comida también a las zonas de campo

Este negocio es una plataforma local de envío de comida a domicilio que compite con las grandes empresas que hinchan los precios y que solo reparten a negocios instalados en todo el país. Esta es la forma que Totti ha encontrado para apoyar al



Es una plataforma de envío de comida a domicilio cuyo objetivo es el de apoyar al comercio local

comercio local, pues tiene claro que es la mejor forma de crecer, con la sinergia entre negocios.

Actualmente DomiTotti presta servicio a Pizzería Totti, Asados Idella, Pizzería Maramao, Di-Tartas, Helados Love, El Casal, Hamburguesería Gigante Goliath, Restaurante Chino Nuevo Siglo, Eiper, Cilantro, Golden Cyty, Pollos Asados Alymar, La Fábrica, Asados San Pascual, La Casa del Perol, Xambel, Restaurante Le Moill, Más que Gofre.

Si tienes un negocio y quieres ofrecer servicio a domicilio no dudes en ponerte en contacto llamando al 664 257 179.

**REPARTO A DOMICILIO**

**Domitotti**

**664 257 179**

# La Conselleria ampliará el Centro de Salud Petrer 2

MARTA ORTEGA

La alcaldesa, Irene Navarro, y la edil de Sanidad, Juani Ochoa, informaron que la Conselleria de Sanidad ha incluido la esperada ampliación del Centro de Salud Petrer 2 en el proyecto de Presupuestos de la Generalitat Valenciana para 2021, que ha consignado para el año que viene 600.000 euros, de un presupuesto total que ronda los tres millones de euros. El resto, cerca de 2,4 millones de euros, se incluirán en los presupuestos del año 2022. Esta obra supondrá la reforma completa del centro existente, que cuenta 991 metros cuadrados y una ampliación aproximada de 1.760 metros cuadrados.

El médico y coordinador del centro, Ernesto Viñes, explicó que las obras consistirán en la incorporación de espacios adecuados para el servicio vital básico (SVB), así como la ampliación del área de admisión y remodelación del servicio de extracciones, tratamientos y cirugía menor, y del número de consultas de medicina de familia y comunitaria que pasan de 6 a 12. Asimismo, supondrá la incorporación del nuevo servicio de salud mental (Psiquiatría, Psicología y Enfermería), nueva área de maternidad con consulta matrona y sala de educación sanitaria y gimnasio (preparación al parto).

La ampliación del centro, que se llevará a cabo detrás del edificio que actualmente está destinado a zona de aparcamiento, supondrá también una



Centro de Salud Petrer 2

mejora de los servicios sanitarios que ahora se prestan. El proyecto se ha redactado teniendo en cuenta dos fases sucesivas, de modo que pueda seguirse prestando el servicio asistencial durante la ejecución de las obras, sin menoscabo de la seguridad y salud de los pacientes, acompañantes y personal sanitario. El plan de obra prevé que se ejecuten en primer lugar los trabajos de ampliación, posteriormente se reservará el periodo de tiempo necesario para que se efectúe el traslado de personal, muebles y equipos para que, una vez puestos en funcionamiento, se inicie la obra de reforma del edificio existente.

Sanidad licitó la redacción y dirección de obras de ampliación, reforma y mejora de la eficiencia energética del centro de salud Petrer 2 por un importe del contrato de licitación de 290.540 euros. El centro sanitario da cobertura a unos 16.000 vecinos de la población.

## 17 empresarios inician un curso de fabricación de mascarillas en Petrer

JULIA MORAGA

La Concejalía de Desarrollo Económico del Ayuntamiento de Petrer informa que el pasado lunes comenzó un curso de asesoramiento para la fabricación de mascarillas homologadas en el que participan un total de 17 empresarios de la comarca.

El concejal de Desarrollo Económico, David Morcillo, ha mostrado su satisfacción por «el interés que ha despertado el curso en empresarios, no solo de Petrer, sino también de Elda y de Monóvar, que durante las próximas semanas recibirán asesoramiento y formación especializada para la fabricación de mascarillas homologadas». Esta primera fase del programa contempla un itinerario formativo de cinco sesiones, impartido

de manera online por el director de la empresa de ingeniería Intigia, Daniel Gutiérrez.

La primera sesión se centró en el tema «Gestión de la Innovación: financiación». En las próximas sesiones se abordarán los tipos de mascarillas, materiales y estrategias de ventas, el proceso de fabricación y requisitos legales y etiquetados.

El curso forma parte de una iniciativa mucho más ambiciosa, «Petrer localiza», un programa de la Concejalía de Desarrollo Económico creado para impulsar la capacidad de innovación, flexibilidad y saber hacer del sistema productivo local a través de herramientas para diversificar y encontrar nuevos nichos de mercado.

## La Junta Local de Seguridad amplía los controles policiales

JULIA MORAGA

La Junta Local de Seguridad de Petrer y Elda constató la ausencia de incidentes en los puntos de control policial desde que se decretó el cierre perimetral de estas localidades. El operativo especial puesto en marcha por las policías locales de Petrer y Elda y la Policía Nacional, con la colaboración de Guardia Civil y Policía de la Generalitat Valenciana, funcionó.

Sin embargo, la Junta Local ha decidido ampliar los controles también durante el toque de queda entre las 12 de la noche y las 6 de la mañana, horas en las que está prohibido el tránsito de personas y vehículos en todo el territorio nacional.

Los agentes locales levantaron solo un acta de sanción el pasado fin de semana en la rotonda del Guirney. Un conductor de Almansa se saltó el sábado la orden de la policía de dar la vuelta y regresar a la

autovía. El conductor hizo caso omiso y se fue de compras a un centro comercial próximo. A su salida, la policía lo interceptó de nuevo y es cuando levantó un acta por desobediencia a la autoridad cuya sanción oscila entre 600 y 30.000 euros. La Guardia Civil por su parte, encargada del cierre de las salidas de la autovía a la altura de Salinetas y Polígono de Salinetas, va a reforzar el balizamiento para evitar que accedan vehículos a la vía apartando la actual señalización mediante conos.

La alcaldesa de Petrer, Irene Navarro, señaló que «la coordinación entre los cuerpos policiales ha funcionado y estamos satisfechos también del comportamiento de los vecinos que han entendido la situación y de las medidas para tratar de frenar la curva de contagios».

## El Museo Dámaso Navarro obtiene la «Q Calidad Turística» como espacio seguro



Una de las salas del Museo Arqueológico de Petrer

JULIA MORAGA

El Museo Dámaso Navarro de Petrer acaba de recibir el sello de garantía «Safe Tourism», certificación que le acredita como un lugar seguro para los visitantes en materia sanitaria.

Se trata de una certificación que otorga el ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española), organismo creado por las asociaciones empresariales del sector turístico destinado, entre otros fines, al desarrollo, mantenimiento y promoción de un sistema autorregulado de gestión de la calidad adaptado a dicho sector.

El concejal de Cultura y Patrimonio, Fernando Portillo, destacó el gran trabajo que se está haciendo por parte de todo el personal, «especialmente en estos tiempos complicados en los que la cultura ha sido una de las más afectadas en cuanto a limitaciones y restricciones».

Portillo dijo que «desde el primer momento de esta crisis sanitaria, teníamos claro que debíamos seguir apostando por la cultura y por apoyar a nuestros artistas locales, pero extremando las medidas de seguridad e higiene».

# Cáritas Interparroquial lanza una campaña de captación de socios para atender la demanda de ayudas durante la pandemia



En la actualidad Cáritas Interparroquial de Elda cuenta con 158 socios

JULIA MORAGA

Cáritas Interparroquial de Elda comienza esta semana una campaña de captación de socios a través de todas las parroquias de la ciudad. Uno de los responsables de la entidad, Francisco Martín, explica que los nuevos socios pueden elegir libremente la cuota con la que deseen colaborar, así como su periodicidad. La campaña se difundirá desde las parroquias pero los interesados también pueden acudir a la sede que la

entidad tiene en la calle Carlos Arniches, número 10 de Elda.

Cáritas Interparroquial se subvenciona habitualmente mediante las colectas, la subvención anual del Ayuntamiento y ayudas de otros colectivos, dinero que este año ya han agotado debido a la fuerte demanda a la que tienen que hacer frente en este momento. De hecho, desde que comenzó la pandemia, y especialmente en la segunda oleada de contagios,

han visto que las peticiones han aumentado hasta un trescientos por cien, es decir que desde marzo a septiembre están ayudando a quinientas familias más de lo habitual. Padres de familia que acuden a pedir alimentos, ropa o a ayudas económicas para poder pagar el alquiler de sus viviendas o de los recibos de luz y agua.

En la actualidad, Cáritas cuenta con 158 socios, son pocos a todas luces, por lo que «necesitamos gente que aporte una cuota, por la cantidad y periodo que quieran. Más adelante, intentaremos salir a la calle para

captar a nuevos socios, pero debido a la situación actual no podemos hacer este tipo de actos, por lo que en este periodo intentamos llegar a los feligreses habituales», insiste Martín. Estas aportaciones suponen ingresos seguros para poder seguir ayudando a la población más vulnerable. La tipología de los demandantes es diversa, personas que se han quedado sin trabajo, otros que no reciben ningún tipo de ayudas u otros que viven de una pequeña renta de unos 400 euros que apenas les alcanza para pagar un alquiler.

## La Generalitat mantiene sus proyectos en los presupuestos para Elda

JULIA MORAGA

Las inversiones de la Generalitat Valenciana en Elda llegarán a una cantidad próxima a los 20 millones de euros en 2021, una cantidad que el diputado autonómico y concejal de Modernización y Recursos Humanos del Ayuntamiento de Elda, Jesús Sellés, dijo que es «importante y refleja el apoyo al municipalismo y a nuestra ciudad».

Sellés dio a conocer el pasado martes algunas de las partidas que el Consell destinará a la ciudad durante el año 2021. «El proyecto de Presupuestos que se expuso la semana pasada en las Cortes Valencianas refleja que se trata de unas cuentas expansivas para la Comunidad, con un aumento del 12,3% hasta alcanzar los 25.486 millones de euros».

Jesús Sellés concretó que, a nivel local, «los Presupuestos autonómicos recogen distintos ámbitos, como los Servicios Sociales, con una inversión de 2,1 millones de euros, gastos educativos diversos por valor de 39.000 euros e inversiones en infraestructuras, como los

120.000 euros de la Conselleria de Vivienda para la rehabilitación de las plazas del Antiguo Matadero y de Santiago».

El diputado autonómico también destacó «los 250.000 euros para la rehabilitación integral del Jardín de la Música y las inversiones más grandes previstas para el consultorio médico de Virgen de la Cabeza, cuya redacción final de proyecto ha ampliado su coste en 450.000 euros en base a las mejoras planteadas, llegando a los 2.350.000 euros, de los cuales hay previstos para el próximo año una inversión de 1.140.000 euros, así como la rehabilitación de la residencia de mayores El Catí que, como saben, está ya en marcha con una inversión de 5.307.518 euros, de los que 2,5 millones se invertirán en 2021, finalizando la obra el año siguiente».

Sellés afirmó que, «además, se va a seguir invirtiendo en mejoras en el Hospital Universitario Virgen de la Salud, al mismo nivel que en años anteriores».

## POESÍA DEL VALLE

### La Vejez

*La memoria se me va marchando poco a poco, a gotas, una a una.*

*Mi espíritu se contempla perplejo viendo cómo mi mente se derrumba. ¿Cómo es posible que ya haya llegado adonde todo vivir se va acabando?*

*¿Qué es lo que pasa en esta mente mía en qué olvidos florecen cada día?*

*Aquí estoy contemplando a Juan que era cuya memoria se disuelve en tierra, la tierra del cerebro que se encoge a medida que el tiempo lo recoge y deja que la mente se disuelva en el silencio de las horas muertas.*

*Contemplo disolverse mi memoria como testigo de una muerte sobra; y la memoria se me va marchando con el vivir, con el tiempo gastado.*

Juan Pascual-Leone

## MESA CAMILLA

Anabel



### Cocina

*Vamos a ir haciendo poco a poco un glosario de cocina para tener siempre mano ya que habrá cosas que se tengan claras y otras que aunque suene el nombre, no se sepa lo que es.*

**Aderezar:** sazonar un manjar para mejorar su sabor.

**Adobar:** macerar carnes y pescados crudos con un aliño, para ablandarlos y mejorar el sabor antes de asarlos o freírlos.

**Abrillantar:** dar brillo a pasates, asados u otras preparaciones con gelatina, mermelada, mantequilla fundida o almíbar. También significa pintar con huevo una masa para que al cocer resulte brillante.

**Albardar o lardear:** cubrir las pechugas de un ave o una pieza de carne con lonchas de tocino.

**«Aspic»:** preparación de carne, pescado o verduras troceadas que, mezcladas con gelatina, se cuaja en un molde

en la nevera. Se desmolda cuando se ha solidificado.

**Baño María:** cocer una preparación en un recipiente que se sumerge en otro con agua hirviendo. Este modo de cocción permite controlar la temperatura y evitar el exceso de calor.

**«Biscuit»:** helado hecho a base de unas natillas, a las que se incorporan claras de huevo montadas a punto de nieve. Batidas con almíbar antes de congelar.

**Blanquear o escaldar:** introducir verduras, pescados o carne durante unos minutos en agua hirviendo para ablandar, quitar color, suavizar sus sabor o facilitar su pelado.

**Brasear:** cocer un alimento a fuego lento, y en su propio jugo, en una cazuela de bordes bajos tapada.

**Caldo corto o fumet:** líquido para cocer pescados o mariscos. Se prepara con agua, algunas verduras y vino o vinagre, hervido todo a fuego suave durante 20 minutos.

# El estrés en la vida

(2ª parte)

Continuamos hablando del estrés. A veces en consulta yo no encuentro nada que me cause alarma, acaso el paciente te insinúa que su tensión estaba más alta de lo normal, pero son los síntomas ambiguos los que llaman la atención.

Veamos un ejemplo: Antonia, aparadora, trabaja durante años en una fábrica de calzado. Durante la crisis pasada y tras una ola de despidos, su carga de trabajo se ve aumentada. Indudablemente ella ama su trabajo, incluso hace algunas horas extra ayudando a sus compañeras a expensas del tiempo que debería dedicarse a sí misma. Sus fines de semana ya no le permiten recuperarse tan bien como antes. Nota algunos dolores en su espalda, cefaleas y, a veces, algo de insomnio. Pero son síntomas episódicos, ella piensa que son temporales. Si no tiene en cuenta estas señales de advertencia, pronto entrará en la siguiente fase llamada de resistencia (de todos los síntomas anteriores, el insomnio es muy frecuente, sobre todo cuando el paciente te dice que antes dormía como un bebé).

En esta segunda fase llamada de resistencia, los trabajos de adaptación que ha hecho nuestro organismo ya han llegado al máximo, movilizando sus defensas contra los factores que le producen el cansancio, pero dichos factores se van agotando lentamente. Esta fase tendrá una duración más o menos larga y dependerá de la persona en sí. Habrá momentos en que la persona misma pensará que se encuentra mejor, pero al poco tiempo notará que la sensación ha sido ficticia y el organismo notará de nuevo el cansancio.

Vamos a volver al ejemplo de nuestra magnífica mujer y aparadora Antonia: no tiene muy en cuenta los síntomas que aparecen porque piensa en la temporalidad de sus molestias, pero aún así, se da cuenta de que necesita ayuda y entonces recurre a algún café extra e inclusive piensa también que tras las próximas vacaciones todo mejorará. Su cuerpo moviliza todas sus energías de reserva (que todas las personas tenemos), incluso en los días complicados de su trabajo Antonia se siente eficaz. Pasan los días y semanas, unos días mejor que otros, pero en absoluto se encuentra bien y, obsesionada con las múltiples exigencias del trabajo, no

se toma el tiempo suficiente para preguntarse ella misma cuál es su estado, cómo se encuentra, y no pasa por su imaginación que está llegando a la fase de agotamiento. A esta fase se llega después de pasar un estrés durante bastante tiempo.

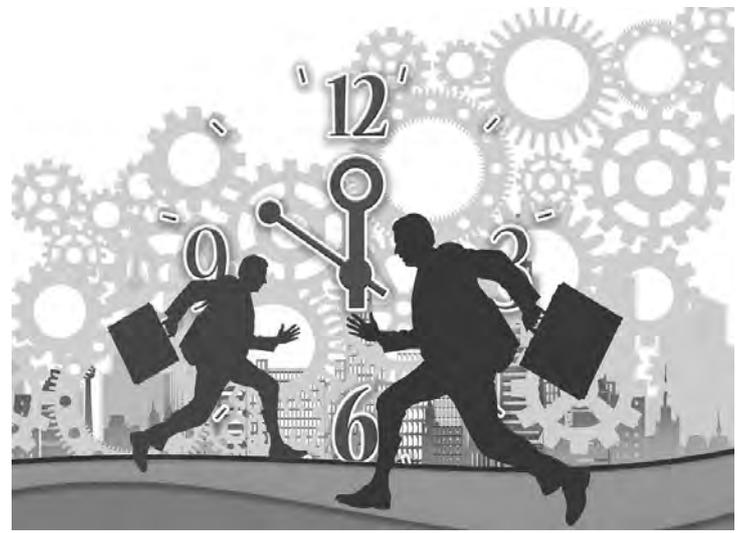
Nuestra amiga Antonia no ha reaccionado a tiempo y ha perdido el control de ella misma.

## Insomnio

Un síntoma importante en esta fase es que no se duerme bien, las cefaleas son más frecuentes, suele estar anoréxica (falta de apetito), encontrándose decaída, floja, siendo el despertar raro (no sabe cómo describirlo), repitiendo siempre que su despertar es totalmente anormal. Se encuentra intranquila, contesta bastante mal a las preguntas y cree que le están exigiendo más de lo que ella puede desarrollar en su trabajo. Ha perdido la confianza en sí misma y piensa continuamente que va a cometer errores, e inclusive y en tono jocoso, piensa que se ha vuelto algo tonta. Se olvida de las cosas simples y, en resumen, todo le hace aumentar más su estrés.

Si en estos momentos fuese vista por un médico, le aconsejaría que dejase algo su trabajo, que lo evite, pero ella no haría caso y comentaría que, como cada vez hay menos aparadoras, es necesario continuar y continuará así, hasta que una mañana su cuerpo se negará a obedecer. No podrá levantarse, con un gran cansancio llorará desconsoladamente y cuando se le pregunte ¿qué te pasa Antonia? contestará «no lo sé», pero ella sabe que ha ido muy lejos de sus propios límites y entonces ya su agotamiento habrá pasado a un problema depresivo.

En esta fase hay síntomas que a veces aparecen, otras desaparecen, igualmente aumentan o disminuyen en intensidad, pero que conducen al agotamiento total. Hay que tener en cuenta que los estresantes de nuestros antepasados no son los mismos hoy día, y también serán diferentes los de las generaciones futuras. En nuestra sociedad actual, el estar estresado se ha convertido en algo tan común que las personas nos miran extrañados si dices que no lo estás. Desde luego se trata de un estrés molesto y patógeno y en el 90 por ciento usamos la palabra estrés en sentido negativo que, a veces, inclusive nos



llega a causar dolor. Cuando hablamos, sin embargo, del estrés beneficioso o podríamos decir «del bueno» empleamos la frase de «subidón de adrenalina».

Todas las fases del estrés que hemos estudiado, lo hemos hecho en personas de total normalidad, pero debemos de tener en cuenta que los pacientes que lo sufren no tienen un estado idóneo de salud y, por tanto, los factores estresantes tendrán más o menos efecto. Incluso, a veces, hay factores exteriores añadidos, por ejemplo, factores ambientales y muy importante es la contaminación acústica (los ruidos) que, en ocasiones, no soportamos ni los de nuestra casa, ¿cómo vamos a soportar los exteriores?. Muy importante es el factor sueño, que no llegue a ser el descanso reparador que necesitamos, falta de ejercicio, uso excesivo de comidas grasas sin fibra e inclusive el alcohol y el tabaco. Todos estos nos desequilibran y reducen nuestra capacidad de adaptación. Además no podemos olvidar factores internos importantes, factores familiares, conflictos de pareja más o menos importantes, familias mezcladas, enfermedades familiares, separaciones, etcétera, que son suficientes para estimularnos a sentirnos estresados de forma crónica. También actúan factores predisponentes psicológicos, recuerdos de la infancia, falta de autoestima, pérdida de confianza, incluso ansiedades poco saludables.

**Tomar el estrés en serio**  
¿Tenemos que tomar el estrés en serio? Yo contestaría que totalmente en serio, ya que es muy importante el daño que sufre el sistema inmunitario.

Existe, como he dicho, un estrés bueno, beneficioso, que no es una reacción enfermiza y que no es siempre negativo y, en cierto nivel es incluso gratificante, por ejemplo, pilotar una

moto, cambiar de domicilio, tirarse en paracaídas, y no podemos olvidar el casarse. Este estrés beneficioso se da también en los animales. ¿Cómo creen que una gacela corre tan deprisa que deja a un felino detrás? pues sencillamente el estrés le ha producido una descarga de adrenalina suficiente para tener velocidad para escapar de sus garras.

También hay un 60 por ciento o más de personas que te dicen que viven estresadas y, en algunos casos, con un estrés insoportable. Piensen que se levantan algunos minutos tarde, hora de entrar a trabajar. Solo que al ir a trabajar haya existido un pequeño atasco, llega tarde y ya se le ha producido un estrés que podría llegar a ser crónico.

A veces para solucionar el problema, se ayudan con algo de alcohol, pero no hay que confundir con el café que es estimulante, el alcohol al contrario es un gran depresivo del sistema nervioso.

Podríamos concluir este pequeño artículo sobre el estrés diciendo que un estrés normal y controlado desempeña un papel primordial en el componente general de la calidad de vida, pero el malo también es uno de los factores importantes en la aparición y duración de las enfermedades, ya sea de nuestro cuerpo o de nuestro espíritu (alma, psique, yo...), como quieras llamarlo.

No olvidar que un cierto nivel de estrés es saludable, conveniente y hasta agradable. Hay estrés en un viaje, en el servicio de Urgencias en un Hospital, en el nacimiento de un hijo. El problema viene cuando estos niveles de estrés se disparan y lo que era una reacción beneficiosa se convierte en perjudicial.

El estrés, si uno razona, consiste en una pérdida de control de uno mismo.

**Emiliano Bellot, médico**

# Una buena defensa y una enorme portera fue suficiente para ganar a un desdibujado Elda Prestigio

<b>Elda Prestigio</b>	<b>21</b>
<b>Sant Joan D'Espí</b>	<b>26</b>

**Elda Prestigio:** Nerea y María; Padilla, Andrea 2, Meca 2, Guilavert 2, Irene 2, Ainara 1, Elena, Miriam 2, Candela 3, Zaira 5, Macarena 1 y Cristina 2.

**Marcador cada cinco minutos:** 2-2; 6-4; 9-7; 11-8; 12-10; 13-12; descanso; 14-13; 14-16; 15-18; 15-21; 17-24 y 21-26.

Séptima jornada en División de Honor Plata grupo C jugado en el polideportivo «Florentino Ibáñez» sin público.

Si en el minuto 25 de la primera parte las eldenses marcan lo que fue su décimo tercer gol y hasta el minuto veintitrés de la segunda parte solo marcan dos goles, es decir, nada menos que veintiocho minutos con tan solo dos goles encajados por el equipo catalán; creo que se entenderá fácilmente que la victoria no se le podía escapar a las catalanas.

De entrada, digamos que el Sant Joan D'espí dispone de un equipo arregladito y seguramente si el nivel que demostró en Elda lo puede mantener a lo largo de la temporada, probablemente terminará de mitad de la tabla hacia arriba.

Motivos para justificar esta

clara derrota (llegaron a tener hasta nueve goles de diferencia, 15-24 a 7 minutos para concluir el partido), fueron varios: el primero se produjo cuando pasado el ecuador de la primera parte el entrenador catalán opta por cambiar a la portera y poner a Claudia Sabaté. Por aquel entonces, vencían las eldenses claramente por 12-8 y nada hacía presagiar el desastre que se les venía encima.

A partir de aquí y coincidiendo con un impresionante cambio defensivo de las catalanas, anulaban la claridad de ideas en ataque de las eldenses, que ya no veían puerta por ninguna parte. Y las escasas veces que lo hacían, se encontraban con una portera que lo paraba todo. Y si a esto añadimos que las eldenses fallaron cinco penaltis y que se contribución defensiva dejó mucho que desear, llegaremos a la conclusión que todos estos atributos catalanes y despropósitos eldenses nos llevaron a ese 15-24 y aún quedaban 7 minutos de martirio por jugar.

Enrique Delfín

### Base Femenina

#### Juvenil

<b>Elche</b>	<b>38</b>
<b>Elda Prestigio B</b>	<b>30</b>

#### Cadete

<b>Elda Prestigio Azul</b>	<b>25</b>
<b>Salesianos</b>	<b>15</b>

#### Infantil

<b>Elda Prestigio Azul</b>	<b>6</b>
<b>Elche</b>	<b>19</b>

<b>Elda Negro</b>	<b>14</b>
<b>Elche</b>	<b>23</b>

# El Elda CEE continúa invicto

<b>Algemesí</b>	<b>20</b>
<b>Elda CEE</b>	<b>21</b>

**Elda CEE:** Fran, Iván y Jairo; Saura 1, Karlos 1, Tendero, Jesús, Olivares 1, Gil, Ruano 2, Quiles 6, Israel 2, Chema 2, Candel 2 y Juan Caros 5.

**Marcador cada cinco minutos:** 2-1; 3-2; 3-4; 6-6; 6-9; 9-10; descanso; 11-11; 14-14; 16-16; 16-18; 18-19 y 20-21.

Sexta jornada de liga en Primera Nacional Grupo E jugado en el polideportivo 9 de Octubre de Algemesí.

Se esperaba un partido duro e igualado y esos fueron los síntomas que marcaron todo el partido.

Duro, porque el conjunto valenciano es el equipo con más excluidos y descalificados tiene de todo el grupo; igualado porque a pesar de no tener algunos jugadores claves con respecto a anteriores temporadas, el conjunto valenciano aún sigue teniendo el buen hacer de una de las mejores escuelas del balonmano valenciano. De ahí que la igualdad fuese manifiesta desde su inicio con ventajas mínimas para uno y otro equipo, salvo un 6-10 en el minuto veintiseis de la primera parte que prontamente con un 3-0 de parcial, les supuso a los valencianos marcharse a los vestuarios con la mínima diferencia, 9-10.

En la reanudación nada cambió y los empates fueron los guarismos más representativos a lo largo de los treinta minutos.

Las claves para que los dos puntos fueran para los eldenses, estuvieron en la gran actuación del meta Fran y la intensidad defensiva con que se emplearon los eldenses, así como la templanza con que actuaron los jóvenes de Aldeguer, teniendo en cuenta la tensión que producía esa exagerada igualdad. Por lo tanto, la victoria de los eldenses les permite seguir imbatidos junto con el gran favorito Agustinos de Alicante.

### Base Maculina

#### Juvenil

<b>Torrevieja</b>	<b>21</b>
<b>Elda CEE</b>	<b>16</b>

#### Cadete

<b>Elda CEE Azul</b>	<b>19</b>
<b>Pilar Horadada</b>	<b>19</b>

#### Infantil

<b>Salesianos</b>	<b>20</b>
<b>Elda CEE Azul</b>	<b>11</b>

### Jornada anterior

<b>Elda CEE</b>	<b>32</b>
<b>Benidorm</b>	<b>27</b>

**Elda CEE:** Fran, Iván y Jairo; Chema 2, Ruano 3, Aldeguer 3, Pedro 3, Gil 6, Karlos 1, Quiles 5, Juan Carlos 9, Candel y Olivares.

**Marcador cada cinco minutos:** 2-2; 3-5; 6-7; 8-11; 10-14; 13-15; descanso; 14-17; 16-20; 18-22; 24-24; 28-24 y 32-27.

Partido correspondiente a la quinta jornada en primera nacional grupo E jugado en el polideportivo «Rafael Tapia Valdés», sin público. Nuevamente la escasa intensidad defensiva de los eldenses, propició una primera parte de dominio benidormí tanto en la pista como en el luminoso marchándose al descanso con 13-16 favorable a los de la costa, después de tener claros guarismos favorables durante este primer tiempo (8-12, 10-14, 11-15).

De nada sirvió el tiempo muerto de Aldeguer cuando el luminoso registró el primer despeje del Benidorm (8-11).

Y en la reanudación todo hacía presagiar que el deseado cambio en este encuentro no se iba a dar, ya que Benidorm conseguía su máxima diferencia con un inquietante 15-20, que obligó al técnico local a pedir tiempo muerto.

Y fue a partir de aquí cuando asistimos a un partido totalmente distinto, con tres claves que fueron las decisivas para ese impresionante cambio. Una fue el ajuste defensivo que ya se echaba de menos. Otro el coraje y claridad de ideas en ataque; y el otro fue el cierre de la portera que imprimió su guardameta Fran, cuando los benidormíes quisieron reaccionar. Y del 15-20 en el minuto diez, los eldenses consiguieron un parcial de 15-4 en el minuto veintiseis, que significaba el 30-24, o lo que es igual, ese impresionante parcial le sirvió para ganar un encuentro que pocos pensaban que pudiera darse ya que durante cuarenta minutos fue el Benidorm el claro dominador sobre la pista eldense.

Enrique Delfín

### SE OFRECE COCINERA

Para confeccionar menús a domicilio (normal y vegetariano). Precios económicos.

**Tel.: 682 865 020**

3074

## COMPRO Y VENDO

SELLOS, MONEDAS  
Y  
BILLETES

**Tel. 607 119 717**

3021/3104



Directora: Susana Esteve Maciá. Miembro de: 

Gerente: Ramón de Haro Gamaro.

Maquetación y Diseño Gráfico: Pedro Serrano Megías.

Redacción: Julia Moraga Giménez y Marta Ortega López.

Fotografía: Jesús Cruces.

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 Delfín, José Cremades, Juan Deltell, Juan Vera, Anabel, Rafael Carcelén, Gabriel Segura, José Luis Bazán, José M<sup>a</sup> Amat Amer, Emilio Gisbert, y Miquel 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

## Javi Mayor rozó el bronce en el Campeonato Autonómico de Trail

En el Campeonato Autonómico de Trail celebrado en Vallada, los atletas del eldense tuvieron la cara y la cruz. Por el lado positivo, en la prueba de los 10 kilómetros, Javi Mayor Herce rozó el podio en categoría absoluta, finalizó cuarto con un crono de 1 hora 11 minutos y 39 segundos.

En la distancia de los 34 kilómetros, en categoría máster de 35 años en adelante, Rubén Andrés Verdú fue séptimo, con un registro de 4 horas 30 minutos y 54 segundos.

En el lado negativo, Santi Navarro Santamaría, cuando iba en el grupo cabecero forma-



Javi Mayor en Vallada

do por cinco atletas, notó unas molestias en el recto que le obligaron a pararse en el kilómetro 20. Este abandono le impidió ser seleccionado para el Nacional de Trail, que tendrá lugar en Ibiza.

### Ana Badillo triunfó en el Cross de El Campello

En el primer Cross de Los Salesianos en El Campello, la atleta del club eldense, Ana Badillo, subió al podio como tercera en su categoría, sobre una distancia de 5 kilómetros.

Por otro lado, en la segunda prueba del Circuito Xtrem Running Race Circuit, que también tuvo lugar en El Campello, Ana Badillo ocupó la primera plaza en su categoría y fue taercera absoluta. Con estos resultados Ana está intratable en el Circuito organizado por el Grupo Brotons.



Atletas del club eldense en La Nucía

### Cuatro de cuatro en La Nucía

En el primer Cross de La Nucía los atletas del club eldense, Rubén Andrés Verdú Domenech, José Ferris Montesinos y Paqui Tárraga Tomás, se alzaron con el triunfo en sus respectivas categorías. Por otra parte, Ana Badillo fue subcampeona.

### Fin de Semana

- 1º Cross Salesianos en El Campello. Competirán: Rubén Andrés José Ferris, Paqui Tárraga y Ana Badillo.

### Se amplían los horarios de entrenamientos

El Club Atletismo Elda amplía los horarios de los entrenamientos para adultos. Serán los martes y jueves de 19:15 a 20:30 horas en la pista de Atletismo de Elda. Puedes informarte en los teléfonos 673 35 75 26 y 654 63 66 07.

## SE OFRECE AUXILIAR DE CLÍNICA

Para pasear personas.  
Precio: 6 euros por hora.

**Tel. 965 395 557 (Erika)**

## EMPRESA EN ELDA PRECISA

- Oficial de 1ª de ebanistería.
- Oficial de 1ª de lacado.
- Ayudante de ebanistería.

Incorporación y alta inmediata en la empresa.

**Interesados llamar al Teléfono 610 200 956**

## Partidazo en el estreno liguero tras no poder disputar las dos primeras jornadas



El conjunto eldense desarrolló un juego de gran calidad ante el Ibi

### 3ª División Nacional

Nueva Elda FS	9
Tot Cable Ibi Futsal	2

Después de no poder disputar las dos primeras jornadas de liga por la situación de emergencia sanitaria que estamos

viendo, el equipo eldense del Nueva Elda Fútbol Sala ha conseguido su primera victoria en el campeonato de liga al vencer en casa al Tot Cable Ibi Futsal por 9 a 2, realizando un juego de gran calidad y eficacia.

## NATACIÓN

## El Club Natación Elda Máster comenzó la temporada en la piscina de Ondara



Dentro de las especiales circunstancias que nos rodean, tuvo lugar el primer control realizado en la piscina de Ondara, el pasado 7 de noviembre, siguiendo escrupulosamente el protocolo sanitario. Los nadadores del Club Natación Elda Máster

tuvieron una actuación excelente: Inés Falcó consiguió un segundo puesto, Carlos Lázaro se alzó con un primero y un segundo y Javier Quiles obtuvo dos primeros puestos. Muy buenos tiempos, fruto de la excelente preparación.

PODOLOGÍA INFANTIL
ESTUDIO DE LA PISADA
ESTUDIO BIOMECÁNICO CICLISTA
PLANTILLAS PERSONALIZADAS

**ANTONIO JUAN ORTUÑO**  
**PODOLOGÍA Y BIOMECÁNICA DEPORTIVA**

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

## Descanso de actividades montaÑeras

La delicada situación sanitaria en nuestra zona nos obliga nuevamente a suspender las actividades. Esta suspensión se prolongará hasta que la situación mejore y las normas que vayan decretando la Generalitat Valenciana y nuestro ayuntamiento permitan que podamos reanudar las actividades con un número de participantes aceptable y, ante todo, que sean lo más seguras posible.

Mientras tanto, y siempre que las restricciones no vayan a más, estamos seguros que cada montañero y cada montañera va a seguir disfrutando de nuestras montañas, saliendo ahora en pequeños grupos donde todo es más controlable. Ya llegará el momento donde podamos volver a reunirnos para las salidas a la montaña con nuestra Sección con una participación parecida a las anteriores a esta época, esta «era Covid-19» que está condicionando nuestra forma de vivir y relacionarnos y

que va dejar huella durante bastante tiempo.

Ahora mismo hay una directriz clara a seguir, tenemos que seguir viviendo, pero aportando cada cual lo que se espera de nosotros para el bien común para lograr que esta crisis sanitaria y social dure lo menos posible.

Con la debida antelación os daremos cuenta de la reanudación de las actividades.

### Horario de la sede de la sección de Montaña

Esa misma situación nos lleva a cambiar el horario de atención en nuestra sede en la avenida de Ronda, número 3, dejando durante el mes de noviembre el horario establecido de 21:30 a 22:30 horas los jueves noche, a fin de no prolongar innecesariamente esa reunión semanal. En ese horario seguimos a vuestra disposición tanto para la recogida y pago de lotería o para cualquier otra cuestión que nos planteéis.

## Deportes adaptados en el colegio público Pintor Sorolla

El colegio público Pintor Sorolla finalizó el pasado viernes la Unidad Didáctica dedicada a los deportes adaptados de la mano de Eva, monitora de la Federación Valenciana de Deportes Adaptados dentro del programa



Los niños utilizan sillas de ruedas en la actividad

Esport a l'Escola de la Fundació Trinidad Alfonso y la Conselleria de Educación.

Durante estas semanas han practicado deportes como el baloncesto en silla de ruedas, el golbol, el voley sentado, el slalom y la boccia, y de todos ellos

han aprendido que las discapacidades no son ni una limitación ni una excusa para no hacer deporte. Cualquiera pueda practicar deporte con las adecuadas adaptaciones y, sobre todo, con ilusión, fuerza de voluntad y esfuerzo.

## CICLISMO

## La Fundación José Sabater y el BTT Elda se unen

Después de varias reuniones, las agrupaciones Fundación José Sabater y el BTT Elda han alcanzado un acuerdo para unirse y colaborar en pro del ciclismo eldense, dado que debido a la situación sanitaria no se pueden organizar actividades, pero proyectan estructurar próximos objetivos para intentar volver a la normalidad.

La fusión se concretará definitivamente a lo largo del 2021 con la agrupación de los socios. Para fomentar el ciclismo a nivel aficionado (cicloturista) pro-

yectan quedar ciclistas de distintos niveles para recorrer diferentes lugares del entorno. También se desarrollará un calendario de actividades variadas.

Además se estudia la posibilidad de realizar pruebas de competición y cicloturismo cuando la situación mejore. Todo ello ligado al Club Ciclista Elda, entidad organizadora de los actos ciclistas locales a nivel federativo. Un nuevo proyecto que tiene como objetivo fomentar la práctica del ciclismo y mejorar la participación.

## AJEDREZ

## El club Ruy López entregó los premios del Campeonato Local de Ajedrez

En la sede del club de ajedrez eldense Ruy López se entregaron los premios del Campeonato Local de Ajedrez 2020. En la categoría A, ganó Israel Gil, seguido de Joaquín Semper y en tercer lugar Antonio Vallés. En categoría B, el primer premio



Israel Gil fue el vencedor en la categoría A

fue para Francisco Pérez, en segundo lugar quedó José Soler y en tercer lugar José Ma-

nuel Martínez. Los ganadores de la segunda categoría ascenderán a primera el año que viene.

### SE OFRECE PERSONA

Responsable.  
Para mantenimiento y cuidado de campos y jardines.  
(Salva)

Tel. 622 496 105

3069/74

### SE ALQUILA PISO 1º

Amueblado.

Tel. 667 398 470

3074/75

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

Elaboración Artesana

Pan y pastas caseras



Recordamos a nuestros clientes  
que de nuevo podrán  
gozar y saborear las ricas  
«NUECES AL FONDANT»  
de Santa Ana (La Confitería)

C/ Andrés Amado, 2 (detrás del Ayuntamiento) ELDA  
Teléfono 609 88 64 55

Y también en SAX en C/ Juan Torreblanca, 13  
Teléfono 651 801 535

## El eldense Víctor Santos publica su primer libro *Encerrada con los García*

El eldense Víctor Santos a sus 25 años publica su primer libro titulado *Encerrada con los García*, una obra que surgió durante el confinamiento. Santos aprovechó su tiempo en casa para dedicarlo a su pasión que es la escritura. Su objetivo fue plasmar con mucho humor las vivencias del confinamiento a través de los ojos de una niña de diez años. Entre sus proyectos, destaca la serie La reina del pueblo que emitirá Atresmedia y que está basada en un guión suyo.



Víctor Santos con su publicación

«Quise ponerlo desde un punto de vista más infantil porque quería plasmar su visión inocente, divertida pero también crítica, una narración sin filtros ni maldad de esos dos meses en los que todos estuvimos encerrados», indica Santos. En sus páginas se refleja algo que ocurrió en muchos hogares, como el acercamiento entre los convivientes «gracias» al parón obligatorio, y cómo día a día se van uniendo más porque van encontrando elementos que les

acercan. Aunque esta obra, que ha sido ilustrada por la eldense Penélope Vera, utiliza un lenguaje infantil, está pensada para todos los públicos, pues la población se podrá sentir reflejada.

Este joven es autor de numerosos textos como el que se teatraliza en las visitas guiadas al yacimiento de El Monastil titulado «Aquellos que aquí vivieron», así como de la obra «El Día de la Paz», para el Taller de Teatro de Petrer.

Adelántate

**BLACK  
FRIDAY**

**cableworld**  
store

**SAMSUNG**  
Crystal UHD

70" | 50"

PLAZA SAGASTA - ELDA

ANTES  
839€

70  
PULGADAS

AHORA  
699€

ANTES  
478€

50  
PULGADAS

AHORA  
399€



Crystal UHD

Nanopartículas inorgánicas cristalinas que reproducen más de 1.000 millones de colores y no se degradan con el tiempo.



HDR\_10+

El sistema de HDR más completo, avanzado y con soporte dinámico. El mejor complemento para los TVs con el máximo nivel de nits.



Función One Remote

Controla todos tus dispositivos conectados con tu mando y accede fácilmente a tus contenidos.



Compatible con Asistentes de Voz

Interactúa con tu televisor a través de Bixby, Hey Google o Alexa.

Smart TV  
Powered by TIZEN

Disfruta de los mejores contenidos de vídeo, música y deporte, a través de una plataforma fácil e intuitiva con las mejores apps.

\*Precios válidos salvo error tipográfico y pago al contado exclusivos abonados cableworld. Ver opciones pago aplazado en nuestra tienda. Oferta válida hasta fin de existencias

# El Asador El Casal estrena servicio de platos preparados para recoger y para llevar



Todas las recetas son caseras y las elaboran en el día

**E**l Asador El Casal es un punto de referencia en Petrer y Elda y ahora estrena un nuevo servicio a domicilio. También han ampliado su carta y cuentan con platos preparados para entregar a domicilio o recoger en tienda.

MARTA ORTEGA

De esta forma buscan ofrecer el mejor servicio posible a sus clientes, para que si lo desean puedan quedarse en casa y seguir disfrutando de los mejores platos.

Todas sus recetas son caseras y las hacen en el día, pues si algo tienen claro en El Casal es la



El Asador El Casal está regentado por los hermanos Mallebrera

importancia de ofrecer calidad al mejor precio. Su compromiso es el de ofrecer una gran variedad de productos y servirlos con un trato excepcional y con rapidez para la comodidad de sus clientes.

### Pedidos a domicilio

Con la llegada de la pandemia y la llamada nueva normalidad, este negocio ha decidido ampliar sus servicios para el beneficio de sus clientes. Por ello incluyen los repartos a domicilio, que están teniendo una gran acogida, pues parte de la población prefiere quedarse en casa por salud pero tener un merecido descanso y olvidarse de cocinar. La calidad es la misma que si se recoge en tienda, pero sin la necesidad de desplazarse.

El Asador El Casal, que está regentado por los hermanos Mallebrera, Ramón, Mari Carmen, Carlos y Dioni, ofrece co-

cina con corazón, con el sabor de casa, y realizan envíos a domicilio sin precio mínimo, se puede realizar cualquier pedido de la amplia carta en la que ofrecen una amplia variedad de platos entre los que sin duda destaca su berenjena frita, uno de sus platos estrella. Para los pedidos de menos de 20 euros el porte es de dos euros.

También disponen de menús de lunes a jueves, con dos primeros y dos segundos platos a elegir. El precio es de 6,50 euros a domicilio y de 5 euros en el local, en la calle Montecid, número 9 de Petrer, detrás del Bierzo. Teléfonos 675 474 584 y 966 937 978. Web: [www.elcasal.es](http://www.elcasal.es).

Los pedidos se pueden hacer a través de los teléfonos 675 474 584 o 965 371 086. También se puede recoger en tienda, en la Avenida Felipe V, número 20 de Petrer.



**El Casal**  
cocina con corazón



**Pedidos a domicilio**

**675 474 584**  
**965 371 086**

Aperitivos fríos		Fritadas	
Ensaladilla rusa	250 grs 3,00 €	Fritada de conejo	250 grs 3,00 €
Ensaladilla de marisco	250 grs 3,00 €	Fritada de magro	250 grs 3,00 €
Ensaladilla de bocas	250 grs 3,00 €	Fritada de bacalao	250 grs 4,00 €
Ensalada mixta	3,00 €	Bacalao encebollado	250 grs 4,50 €
All i oli	1,00 €	Queso con tomate	250 grs 3,50 €
Boquerón en vinagre	120 grs 2,25 €		
Patatas con all i oli	200 grs 2,50 €		
Aperitivos calientes		Freiduría	
Champiñón plancha	200 grs 3,00 €	Croqueta de jamón	unidad 0,50 €
Boquerón frito	200 grs 2,50 €	Croqueta de pollo	unidad 0,40 €
Calamares caseros	250 grs 2,50 €	Croqueta de bacalao	unidad 0,30 €
Patatas a lo pobre	250 grs 3,00 €	Empanadillas	unidad 0,40 €
Sangre encebollada	200 grs 2,50 €	Tortolitos	200 grs 2,00 €
Alitas (6 unidades)	200 grs 2,50 €	Pichis (8 unidades)	160 grs 3,00 €
Tortilla de patata	5,00 €	Calamares a la romana (12 unidades)	150 grs 3,00 €
Tortilla de patata y cebolla	5,00 €	Muslitos	unidad 0,50 €
Berenjenas rellenas	2,00 €	Queso frito (6-8 unidades)	250 grs 3,00 €
		Patatas planas (12 unidades)	200 grs 1,20 €
		Patatas al horno (6 unidades)	250 grs 2,00 €
		Patatas fritas	500 grs 3,50 €
		Berenjenas fritas (6 unidades)	250 grs 2,50 €
Platos		Paellas	
Gazpacho manchego	3,50 €	(Solo recoger) Precio ración (mínimo 3)	
Pelotas con caldo (unidad)	2,50 €	Arroz a banda	6,00 €
Ración de paella	3,50 €	Paella de conejo	5,00 €
Muslo al horno	2,50 €	Paella de conejo y pollo	5,00 €
Rustidera de pollo	4,00 €	Paella de pollo y verduras	5,00 €
Espaguetis	3,50 €	Paella de conejo, pollo y albóndigas	5,00 €
Lasaña	350 grs 3,50 €	Paella de marisco	6,00 €
Canelones (4 unidades)	3,50 €	Fiebuá de marisco	6,00 €
Cordón blue con patatas fritas	3,50 €		
Pollo asado	8,50 €		
1/2 pollo asado	4,25 €		

\* 2 euros de portes si el pedido es inferior a 20 euros



Los pedidos para llevar se pueden recoger en las tiendas de la Avenida Felipe V, número 20 y en la calle Montecid, número 9 de Petrer