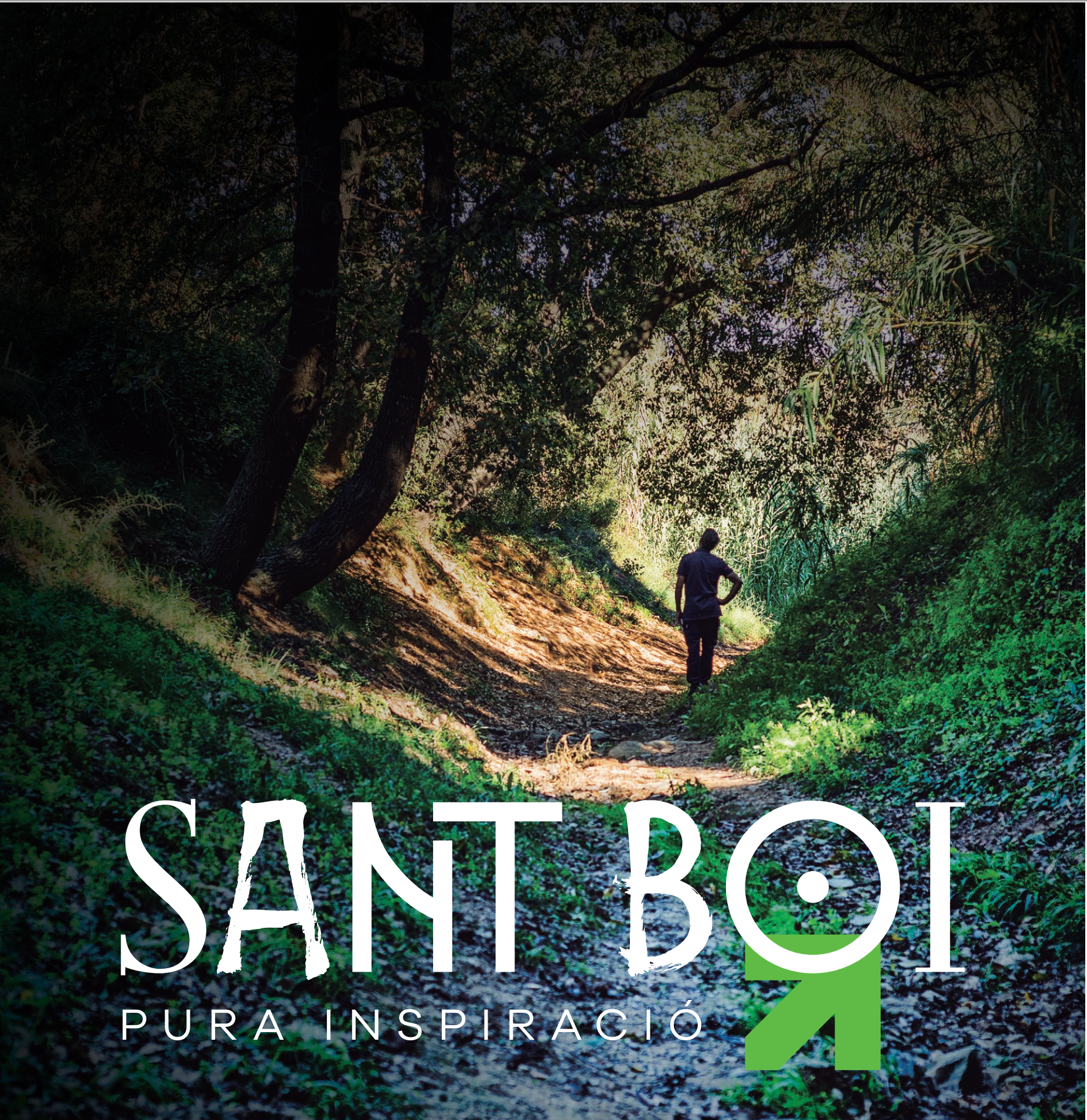


A començar el 2024

Tres generacions nos cocinen l'Arròs de Castelldefels
pg. 4 a 7 y editorial





SANT BOI

PURA INSPIRACIÓ



SOM EQUIP

Publicació comarcal · Gener 2024 · Nº 196
Edita: Comunicació Metrobcn SL
 Travesia Acella nº 1, bajo - 31008 Pamplona
Diari digital: www.elllobregat.com
Editor: Xavier Pérez Llorca
Director: Javier Adell Mezquita
Redacció: Ana Ruiz, Márjori Andrés,
 Laura García Martínez, Jordi Gispert,
 Naomi Adell, José Barbero, Àlex Aragonés,
 Marina Sánchez Tabuenca, Sonia
 Algaba Benito, Nerea Fernández
Informàtica: Andrés Durán Aragón
Col·laboradors: Marga Solé, José A. Garrido,
 Josep-Ramon Mut, Esther García Fernández,
 José Ángel Carcelén, Manuel Reyes, Mn. Pere
 Rovira, Lluís M. Estruch, Xavi Casinos
Publicitat: publicitat@elllobregat.com
Telèfon: 671 54 09 21 **Fax:** 98 433 90 42
Distribueix: El Llobregat
DL: B.13877-2006
Imprimeix: GestXXI
Foto portada: X. Adell/A. Durán

*El Llobregat no comparteix necessàriament les
 opinions signades i inserides en les seves pàgines.
 La direcció no es fa responsable de la qualitat,
 procedència i origen dels anuncis inserits.*

Premio a la 'Mejor publicación gratuita
 2016' por la Asociación Española de
 Editores de Publicaciones Periódicas
 (AEEPP)



Esta publicación está asociada al CLABE,
 que a su vez es miembro de FIPP, FAEP,
 CEOE y CEPYME.



Casi se nos pasa el arroz, pero mereció la pena

Cuando alguien piensa en un lugar siempre le viene a la cabeza un binomio de enclave geográfico y plato gastronómico: de Valls, la calçotada; de Asturias, la fabada; del Aplec de Lleida, els cargols a la llauna; del Bierzo, el botillo; de Canarias, las patatas arrugás con mojo picón... Pero cuando se intenta articular un paralelismo similar entre el Baix Llobregat y su excelsa gastronomía, la mente se queda en blanco, lo que no deja de ser curioso porque si de algo puede presumir la comarca es de la potencia y la calidad de su hostelería y de su restauración. El sector turístico es uno de sus grandes motores económicos de la comarca pues concentra al 16% de las empresas del territorio y da trabajo al 13%. Más de un millón de visitantes y dos millones de pernottaciones anuales lo atestiguan.

A la par, Castelldefels lleva décadas como indiscutible capital turística del Baix Llobregat haciendo gala de un elenco de restaurantes de calidad, que también se han convertido en su seña de identidad. Durante el verano, los hoteles tienen que colgar el cartel de 'completo' (97% de ocupación en julio del año pasado, con 51.154 visitantes, el 70,89% extranjeros) y en los restaurantes cuesta reservar mesa. Pero la ciudad tampoco tiene un plato típico que lo represente y que lo proyecte internacionalmente. O mejor dicho, no lo tenía hasta hace dos meses.

Sí. Por fortuna, la cosas han cambiado. Hace un año el Gremi d'Hostaleria de Castelldefels se metió en harina y resolvió que había que amasar una receta que representara a la ciudad y la elevara a los altares gastronómicos. Y así, rebuscando en la historia local y en el propio territorio, cayó en la cuenta de que los hosteleros de la ciudad llevaban más de un siglo cocinando arroz, el gran protagonista de los recetarios y menús locales. Es más, los restaurantes de la localidad sirven cada año "toneladas de arroz", como han reconocido a esta publicación sus más reconocidos 'chefs'.

Con los arroces como punto de partida, nueve de los cocineros más emblemáticos de Castelldefels -Manuel A. Ortiz (Restaurante Andalucía), Sergio Cócera (Embarcadero), José Luis Pol (CBC), Vicente Lladro (El Avión), Miguel Yepes (La Canasta), Ángel y Pedro Moya (Cheche), Octavi Torres (Tibu-

Ron Beach Club) y César Rodríguez (Solraig)- han consensuado y definido la receta del plato que va a marcar un antes y un después en la gastronomía de la ciudad y de todo el Baix Llobregat: l'Arròs de Castelldefels, una propuesta a mayor gloria del tradicional 'mar i muntanya' catalán con su particular sello: arroz con sepia, gamba, costilla de cerdo, verdura de temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat y tomillo. El plato "redescubre y reconecta con una herencia (gastronómica) que pone en valor la calidad, el producto y el alto nivel que se ofrece al comensal", en palabras de Manuel Angel Ortiz Chumillas, presidente del Gremi d'Hostaleria.

'El Llobregat' ha tenido el privilegio de que tres de los creadores del nuevo plato típico (Miguel Yepes, Sergio Cócera y Pedro Moya), abanderados cada uno de ellos de una generación diferente, le hayan cocinado expresamente un espectacular Arròs de Castelldefels y puede certificar que la receta, además de original, es sabrosa y succulenta y destila el carácter de la capital turística del Baix y del resto de la comarca. Justo lo que cabría exigirle.

Tanto la iniciativa como el resultado de la degustación de l'Arròs de Castelldefels merecen un sonoro aplauso y el consiguiente reconocimiento al trabajo bien hecho. Este arroz tiene todos los ingredientes necesarios para triunfar y hacerse un hueco en el competitivo mundo de la cocina del siglo XXI.

Pero si algo se le puede reprochar al sector turístico y a los restaurantes en particular es no haber pensado antes en colar en sus cartas una propuesta de la calidad y la inteligencia de este reinventado 'mar i muntanya' porque la competencia les lleva años de ventaja. No olvidemos que, hace más de tres lustros, el fallecido cantante de boleros Moncho ya se arrancó con una versión del 'Sabor a mi' (Gust de xató) en el restaurante el Peixerot de Barcelona para promocionar el tradicional plato de Vilanova i la Geltrú, que desde 1997 tiene su propia fiesta y su propia ruta por distintos municipios del Garraf y el Penedès.

Pero, como más vale tarde que nunca, por suerte, a la comarca y a Castelldefels todavía no se les ha pasado el arroz y tienen el viento a favor para consolidar una insignia culinaria de gran nivel, de precio ajustado y de cata obligada. ¡Buen provecho a quienes lo prueben y Feliz 2024 a todos! //



DESTAQUEM

ESCACS

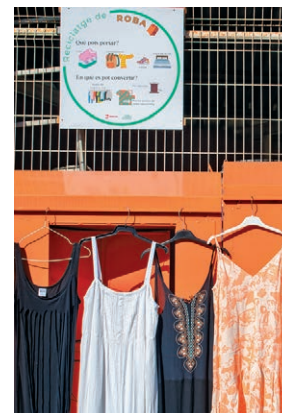
El Llobregat Open Chess se afianza como el abierto más fuerte de España



[Pág. 8-10]

METRÒPOLIS

Viladecans, pionera en la reutilización y el reciclaje de prendas de ropa



[Pág. 11-12]

La pròxima edició de
elllobregat
 sortirà el 2 de febrer,
 com sempre, el primer
 divendres de mes amb
LA VANGUARDIA



DE IZQUIERDA A DERECHA: MIGUEL YEPES (THE NEW CANASTA), PEDRO MOYA (CHECHE) Y SERGIO CÓCERA (GRUPO LANCASTER) MOSTRANDO EL FOTOGÉNICO ARRÒS DE CASTELLDEFELS COCINADO PARA 'EL LLOBREGAT,' (FOTO: M.A.)

L'Arròs de Castelldefels llega a la mesa con lo mejor del mar y la tierra del Baix

Tres de los más prestigiosos 'chefs' de la capital turística del Baix Llobregat nos cocinan el nuevo plato típico de la ciudad

La receta ha sido elaborada de forma conjunta desde el Gremi d'Hostaleria local y quiere representar la esencia del territorio

Márjori Andrés

Pedro Moya (28 años), cocinero del restaurante CheChe, es el primero en llegar. La cita es en The New Canasta, la conversión del mítico La Canasta, en la calle 3, junto a la playa de Castelldefels. Sentado en una mesa le está esperando Miguel Yepes (75), propietario y alma máter del establecimiento desde hace 48 años. Completa la reunión el cocinero Sergio Cócera (43), socio y director gastronómico del grupo Lancaster (CBC, Embarcadero, Mamut, Carita Morena, etc). Es un encuentro en el que tres cocineros de Castelldefels de tres diferentes generaciones van a cocinar ex profeso para *El Llobregat* l'Arròs de Castelldefels. Una nueva receta conjunta nacida en los fogones de la capital turística del Baix Llobregat. Aunque, en realidad, es mucho más. L'Arròs de Castelldefels es el resultado del trabajo en

equipo de una docena de cocineros de una ciudad con alma gastronómica que no tenía un plato capaz de representar la esencia del territorio. “Es bonito haber acordado un arroz de Castelldefels, y también un precio único para los restaurantes que lo ofrecen”, indica Yepes, anfitrión del encuentro. “El plato tiene menos de dos meses de vida y está teniendo una gran acogida. Lo mejor que está pasando es que el cliente ya te llama y te pregunta por l'Arròs de Castelldefels”, comenta.

En el municipio se sirven toneladas de arroz cada año a los numerosos comensales que se sientan a sus mesas. Pero no existía hasta ahora ninguna receta propia. Así, l'Arròs de Castelldefels nace con la intención de convertirse en el referente gastronómico de la localidad costera y, por extensión, de toda la comarca. Y también con vocación de devenir en un legado culinario y una técnica para “compartir y aprender” en la propia comunidad, explican desde el Gremi d'Hostaleria de Castelldefels, impulsor de la iniciativa, que bebe del tradicional ‘mar i muntanya’ catalán.

Para consensuar los ingredientes del plato fueron necesarios varios encuentros entre los estandartes de la cocina local. Algunos cocineros preferían incorporar salchicha o butifarra antes que la costilla de cerdo, pero ésta se impuso al final. Los restaurantes que sirven el nuevo arroz ya consideran el plato como ‘la niña bonita’ de sus respectivas cartas. Requiere más tiempo y dedicación que la paella u otros arroces. Entre otros motivos por incorporar la costilla de cerdo. “Eso implica mayor atención y tiempo”, explica Cócera, y a la vez “una mayor espera por parte del cliente”, indica Moya. Pero a cambio “deja un regusto exquisito en los guisos”, apunta Yepes. “Es el único arroz que dejamos sobre la mesa. Es tan fotogénico...”, admite el propietario de The New Canasta.

¿Más coste y precio que otros arroces? “Sí, pero eso no es lo importante”, coinciden los tres. De saque, “nos cuesta unos 28 o 29 euros por comensal. Es por la materia prima, más cara de lo habitual”, explica Miguel Yepes. El pacto entre hosteleros establece que el precio de

venta sea de 23,50 euros, por debajo del precio de coste. “Es un acuerdo fruto de la generosidad”, sonríen los tres protagonistas del encuentro intergeneracional. “Hay que sacrificar cosas para que los restaurantes, sin importar que estén en la playa o en el centro, lo sirvan al mismo precio. Nos ilusiona tener un plato común en diferentes establecimientos, y estamos seguros de que se va a consolidar”, apunta Moya.

El abuelo de Pedro Moya -de mismo nombre- fundó hace 49 años la marisquería Olave, un establecimiento mítico que abrió sus puertas como un chiringuito de la playa de Castelldefels: suelo de arena y una sartén y un fuego como única infraestructura. Hasta 200 kilos de *tallarinas* vendían de media cada fin de semana, todas recogidas por pescadores locales y ofrecidas directamente al cliente. Medio siglo después, el joven Pedro encumbra a la tercera generación de hosteleros de su familia. Su padre es Ángel Moya, conocido como CheChe y fundador del restaurante local del mismo nombre. “En teoría, ha dado un paso al lado en el negocio. Pero sigue encima de mí”, explica, travieso, Pedro. “Tuve que ponerme al frente del restaurante en 2015, con 20 años”, recuerda.

Recordando a Ferran Adrià...

Yepes explica que el más joven de la saga Moya tiene el perfil del cocinero hecho a sí mismo desde la figura de aprendiz. “Su cocina, hecha a base estudios y de oficio, está a la altura de la de su abuelo y su padre. Es más moderna, y no tiene nada que envidiar a la de sus antecesores. De alguna forma, Pedro me recuerda a Ferran Adrià, que empezó de frigaplatos en el Hotel Playafels. En la época en que jugué con Adrià a fútbol sala y compartimos alguna cervecita nadie daba dos duros por él”. El joven Moya sonríe al escuchar al veterano hostelero y añade: “Me dedico a esto por lo que he visto en casa. Recuerdo siempre que, de pequeño, observaba a mi abuela *escalivar* pimientos en el restaurante familiar. No olvido el olor a ese jugo. Eso ha hecho que me dedique a esto, y lo defienda”.

Cócera, tras pasar por los restaurantes más prestigiosos de España (Arzak, El Bulli), reivindica ahora la cocina sencilla: “La de ser feliz al comerse una sardina, un tomate o un arroquito, porque la de Ferran Adrià fue una época de la cocina que ya ha pasado”. Asimismo, destaca que, lejos de observar qué hace el resto para compararse, cocineros locales como Pedro Moya miman mucho el producto y reivindican su cocina. “Tiene personalidad y no se ha conformado con continuar la de su padre. Creer en sí mismo, tener su propio estilo y defenderlo... Esos son algunos de sus méritos”. Interviene Moya: “Mi idea de mejorarla tiene que ver también con referentes tradicionales como La Canasta, que lleva 48 años de actividad”. Y prosigue el benjamín: “Pero también del CBC, que abrió poco después del CheChe. Yo tenía 17 años, estaba aún formándome, y vi que tu restaurante, Sergio, aportó modernidad a Castelldefels. Y te has convertido también en un referente. Hoy estoy sentado con la vieja escuela y con los renovadores. Y eso me enorgullece”.

Entre conversaciones, l'Arròs de Castelldefels llega a la mesa que los cocineros comparten con *El Llobregat*. No defrauda. Al revés, vaticina triunfos. Suave, pero intenso y definido, lleno de matices. De mar y de tierra adentro. Definitivo. Castelldefels va a sentirse orgullosa de lucirlo como un tesoro. Porque en el Baix Llobregat, Castelldefels es la joya. Funciona como un imán los doce



CÓCERA, YEPES Y MOYA DEPARTIENDO CON EL DIRECTOR DE 'EL LLOBREGAT' (DE ESPALDAS) MIENTRAS SE ESTÁ COCINANDO EL ARROZ (FOTO: M.A.)



Restaurantes al 'chup chup'

Los restaurantes que han dado el pistoletazo de salida inicial al Arròs de Castelldefels son 14: Andalucía; Embarcadero; Solraig; The New Canasta; Cheche; El Avión; Torre Barona; Fosbury Café; CBC; Beach Club Tibu-ron; Can Moyas; Mareny; Amar; y Sunset. Pero en las últimas semanas se han sumado seis más y no se descartan nuevas incorporaciones, porque el platazo está en plena ebullición.

meses del año para turistas y visitantes internacionales (de hasta 120 nacionalidades diferentes) que la consideran poco menos que un paraíso. Por sus playas, por su clima benigno, su paisaje sugestivo, su espíritu cosmopolita y, sin reparos, su magnífica oferta culinaria, no solo por la enorme oferta de bares y restaurantes. sino por una calidad en ascenso desde hace 20 años, que ha hecho de la gastronomía un motor de la ciudad.

Sin 'Choni' ni 'El Neng'

Castelldefels “ha evolucionado muchísimo, y no solo a nivel gastronómico”, reivindica Yepes. “Esta ciudad tuvo una época exclusivista hará unos 90 años, pero después atravesó otra de inmerecida mala fama”, agrega. “Ocurricencias como ‘El Neng de Castefa’, de Andreu Buenafuente, nos jodieron la vida a nivel de imagen. Tampoco ayudó una canción sobre una *choni* de Castefa. Pero eso está ya superado. Le hemos dado la vuelta”, zanja Cócera, que reivindica locales históricos (y añorados) como los desaparecidos Glasgow o El Pirata.

Las localidades del entorno se asocian intuitivamente a productos: la alcachofa (Sant Boi), el pollo de Pota Blava (El Prat), los espárragos (Gavà), los tomates Cherry (Viladecans), las cerezas (Sant Climent) o el vino de Malvasia (Sitges). ¿Pero y Castelldefels? Nada. Con la intención de solucionar esa anomalía, 14 cocineros locales han unido sus fueras y han perfilado una receta original y autóctona que sintetiza todo lo anterior y más. Así es l'Arròs de Castelldefels.

Sin duda, se trata de una iniciativa poco frecuente, por lo del trabajo compartido. En la receta han puesto su granito de arena agricultores del Parc Agrari del Baix, pescadores e incluso dos historiadores. Ha nacido el nuevo icono de la cocina local y comarcal, por el consenso que destila y por su carácter propio. Por ahora, el arroz solo se cuece en una veintena de restaurantes locales pero sus impulsores quieren que viaje, que haga cientos de kilómetros y se convierta en el embajador exterior de la ciudad. De Castelldefels, para el mundo. 



SECUENCIA DE LA PREPARACIÓN DE L'ARRÒS DE CASTELLDEFELS PARA 'EL LLOBREGAT' (SOFRITO, COCCIÓN, TOQUE DE HORNO Y PRESENTACIÓN) EN LA COCINA DEL RESTAURANTE THE NEW CANASTA QUE DIRIGE MIGUEL YEPES (FOTOS: M.A.)

Para chuparse los dedos como en casa

L'Arròs de Castelldefels atrapa por su sencillez y a la vez por la calidad de sus ingredientes y la intensidad de sus matices

Tan sublime como degustar el exquisito arroz directamente de la paellera ha sido conversar con los tres maestros de la cocina local

Xavier Adell

Como periodista, pocas veces se tiene la posibilidad de inhalar la esencia de una información desde el principio, desde su génesis. Por eso, haber podido disfrutar en primera persona y en vivo de la preparación de un exclusivo Arròs de Castelldefels en el restaurante The New Canasta ha sido una de estas irrepetibles y sensacionales oportunidades. Y el resultado de la experiencia ha resultado tan excepcional como los tres *chefs* que la han guiado

(Miguel Yepes, Sergio Cócera y Pedro Moya) y como el cocinero que ha mimado los fogones, ingrediente a ingrediente. El plato no solo supera con creces las elevadas expectativas sino que atrapa por su sencillez y a la vez por la calidad de sus productos y la intensidad de sus sabores. Para chuparse los dedos.

Pero tan sublime como degustar el exquisito arroz directamente de la paellera (como se hace en casa) ha sido compartir conversación con los tres maestros de la cocina local, sin prisas, sin boato, en un entorno familiar, en esa atmósfera mágica que siempre impregna los locales de Yepes, que no desperdicia la ocasión para rememorar su elegante pasado al frente del vagón restaurante del "Catalán Talgo" Barcelona-

Ginebra. También regala un placer enorme compartir raíces en la serranía de Cuenca con el inquieto Cócera -siempre con la cabeza a rebosar de nuevas ideas y proyectos- a propósito de las incomparables setas de la Cunàcera de El Cubillo. O aplaudir el mérito y la humildad de Moya, a quien no le pesa cargar sobre el mandil el testigo de la tercera generación de una saga icónica en Castelldefels. Al contrario, lo asume como un desafío.

El Gremi d'Hostaleria local ha acertado de pleno al apostar por este arroz como bandera de la ciudad y, por ende, de la gastronomía del Baix, pues el succulento plato recién estrenado va a dar mucho que hablar y más que compartir. Lo que l'Arròs de Castelldefels ha unido, que una buena sobremesa lo encumbra. **///**

LA RECEPTE

Arròs de Castelldefels

Marcamos la sepia troceada y la reservamos. Hacemos lo mismo con la costilla y la gamba. Incorporamos el sofrito y añadimos todos los ingredientes excepto la gamba. Macaramos el arroz, añadimos la picada e incorporamos el fumet hirviendo.

Rectificamos de sal.. Dejamos cocer los primeros ocho minutos a fuego lento y lo acabamos en el horno siete minutos a 220 grados. Añadimos las gambas y el tomillo quemado en el último momento. Dejamos reposar cinco minutos.

Receta facilitada por el Gremi d'Hostaleria de Castelldefels



Ingredientes:

- Dos litros de Fumet de pescado.
- Cuatro Gambas rojas.
- Una sepia sucia (160 gramos, limpia).
- Cuatro unidades de costilla de cerdo troceada (unos 160 gramos).
- 360 gramos de arroz bomba.
- 60 gramos de judía verde.

Para la marca

- 1 unidad de ajo
- 1 g de pimentón dulce.
- 4 unidades de tomate pera.
- 3 unidades de cebolla caramelizada
- 2 unidades de ñora despepitada e hidratada.

Para la picada

- Ajo, cucharada sopera (c/s).
- Perejil c/s.
- Aceite de oliva.
- Dos ramas de tomillo.

Fumet (4 personas)

- 2 kg de pescado de roca.
- 2 unidades de cebolla mediana.
- 3 unidades de zanahoria manojo.
- 1 unidad de puerro.
- 4 unidades de tomate maduro.
- Una rama de apio.
- Una rama de hinojo.
- 2 unidades de ñora.
- 20 cl de vino blanco.
- 10 cl de aceite de oliva.
- 1 g de pimentón dulce.

Rehogamos las verduras en Mirepoix excepto el tomate. Añadimos el pescado de roca ya lavado. Doramos el conjunto, incorporamos el pimentón y el tomate y desglasamos con el vino blanco. Reducimos y evaporamos el alcohol e incorporamos agua. Dejamos cocer 15 minutos. Añadimos la parte verde del puerro y del hinojo para aromatizar, y cocemos cinco minutos más. Colar y reservar.

INFOGRAFÍA: NAOMI ADELL

EL PRISMA

Compartir productes del Baix Llobregat pel gaudi de la ciutadania

Marga Solé
PERIODISTA



El Baix Llobregat, gràcies a la seva ubicació en un lloc destacat a Catalunya i també a d'altres indrets d'Espanya, tradicionalment ha estat i és productora d'una variada gama d'hortalisses i fruites gràcies a la seva terra fèrtil, també un clima especial i, com no destacar-ho, l'esforç dels seus pagesos i pageses que són els i les que cultiven aquestes terres, unes zones agrícoles que, avui en dia conformen el Parc Agrari del Baix Llobregat. La comarca també té una gastronomia rica i variada. No sols són l'arròs de Castelldefels o els pollastres de Pota blava del Prat sinó que a qualsevol municipi hi ha un restaurant destacat on s'ofereix algun producte singular i de temporada com és el cas de les carxofes, els porros, tomàquets, carbassons, bledes, faves, alls tendres, mongeta tendre, melons... etcètera.

Instintivament amb els pollastres Pota blava del Prat cal fer esment que aquesta raça autòctona i de prestigi, amb un gran valor culinari, té per damunt del seu cap una "Espasa de Damocles" que és la possible manca de continuïtat per part dels criadors que, amb els anys, podia fer difícil la herència d'aquesta feina tant elaborada com es la cria de pollastres i gallines Pota Blava. No vull ser catastrofista, però si no es promoció i no es cuida podria trobar-se en perill d'extinció.

Per evitar-ho l'Ajuntament del Prat ha creat un "conveni" amb la Granja Torres del Prat i aquesta és la que està agafant el relleu en la cria de pollastres, gallines i capons de la raça Prat. Esperem que sigui suficient per evitar la desaparició d'una raça que dona un segell de qualitat al municipi.

Com que estem a l'hivern és important parlar de la Carxofa Prat, que amb quasi cent anys d'història, és molt apreciada i valorada en tots els circuits gastronòmics. També cal destacar que els productes del Parc Agrari del Baix Llobregat



que cultiven amb molt de carinyo els pagesos són molt apreciats no sols a Catalunya sinó que a d'altres indrets d'Espanya també és valoren aquests productes tant singulars com són, a més de les famoses carxofes Prat, les bledes, els tomàquets i també tota la verdura que està impregnada de sabor de la salinitat de la pròpia terra que li confereix un segell propi.

No podem oblidar que aquesta comarca és la principal productora de la meitat de les cireres de Catalunya i que ara s'ha apostat, per part d'alguns productors, per un cultiu ecològic que doni resposta als consumidors que cerquen productes diferencials i produïts amb la garantia i la qualitat controlades.

Enguany, però s'ha de dir que els pagesos del Baix Llobregat estan patint des de fa mesos per la consistent sequera que perjudica molt els seus cultius. Sense aigua no hi ha vida i en aquests moments tant difícils, la vida d'aquestes persones que dediquen la seva a cultivar aquests productes tan necessaris per a la nostra supervivència, està sent bastant complicada.

Però per parlar de gastronomia també cal destacar l'arròs de Castelldefels, una iniciativa del Gremi d'Hostaleria del

Baix Llobregat i avalada pels seus xefs més representatius. Tornant a l'arròs de Castelldefels té una particularitat molt important i es que es pot i s'ha de compartir amb els comensals i també amb tota la comarca del Baix Llobregat perquè es pugui gaudir d'un producte de manera col·lectiva.

Castelldefels és el creador d'un plat que ha definit les taules gastronòmiques des de fa més de cent anys. L'arròs, és el protagonista en un territori que té grans singularitats on, en pocs quilòmetres aplega un important rebost com el Parc Agrari, amb el seu cultiu sostenible, de proximitat i de qualitat que el fa un dels únics de Catalunya. També cal destacar la proximitat del Massís del Garraf i, com no, el Mar Mediterrani que aporta la pesca a les llotges, no sols dels municipis del Baix Llobregat sinó també a Barcelona ciutat.

Cal destacar que a Castelldefels i també a d'altres indrets del Baix Llobregat, la vàlua dels restauradors fa palesa que la gastronomia sigui un valor en sí, un punt de qualitat a les taules de molts restaurants de prestigi que s'ha exportat i s'exporta a molts altres restaurants del Món. Tampoc es pot oblidar que la implantació dels Mercats de Pagès ha posat el valor que els seus productes es poden comprar d'una manera fàcil i directament, sense intermediaris tots els productes frescos, de temporada i d'alta qualitat que són cultivats al Parc Agrari del Baix Llobregat.

No s'ha d'oblidar que la gastronomia del Baix Llobregat ve d'un procés molt cuidat i que prové de la seva terra. Una comarca que té una gran tradició agrícola, prestigi i reputació que ha estat desenvolupada artesanalment pels seus restauradors i els seus agricultors mitjançant uns productes autònoms i tradicionals que són reconeguts arreu per la seva qualitat i autenticitat. **///**



EL LLOBREGAT OPEN CHESS TOURNAMENT ES EL TORNEO DE AJEDREZ MÁS FUERTE DE ESPAÑA Y UNO DE LOS PRINCIPALES DEL MUNDO (FOTOS: LOURDES PORTA)

El torneo en Can Massallera de Sant Boi atrae a 210 jugadores del grupo A y a otros 77 del B

El GM indio Sunilduth Lina Narayanan se impone en la cuarta edición del abierto

Jorge I. Aguadero Casado

El Llobregat Open Chess Tournament es mucho más que un torneo de ajedrez: es un crisol de culturas que engullece a la comarca del Baix Llobregat. En esta edición, disputada en el espacio Can Massallera (Sant Boi de Llobregat) se impuso el gran maestro indio Sunilduth Lina Narayanan. Ganó el Grupo B el francés Robin Coles. ¿El artífice? Xavier Pérez Llorca, editor del diario *El Llobregat* y apasionado ajedrecista.

Han pasado unas semanas desde que tuvo lugar el IV El Llobregat Open Chess Tournament, que es el más fuerte de España y uno de los principales del mundo. Dicho así, en un par de líneas, parece sencillo, pero el esfuerzo organizativo para llevar a cabo un evento de tal magnitud es sobresaliente. Para hacernos a la idea, pongamos en negro sobre blanco algunas cifras significativas: dos grupos, 51 grandes maestros e incontables titulados internacionales en el A y 57.300 € en premios. La nómina de participantes estuvo encabezada por el esloveno Vladímir Fedoseev (2675). Se consiguió un total de... ¡14 normas de maestría!

Pero, ¿acaso valoramos las cosas sólo por lo cuantitativo? Entre los grandes atractivos del evento celebrado en Sant Boi de Llobregat destacaban la presencia de Vaishali Rameshbabu, clasificada para el Torneo de Candidatas, Paco Vallejo (2668), Sara Khadem (2481), Alexéi Shírov (2668), Daniil Yuffa (2600) y Alan Pichot (2650), entre otros talentos del juego-ciencia, cuya sola presencia ilumina los tableros. Además, en un esfuerzo logístico mayúsculo, se llevaron a retransmisión las 55 primeras mesas, contando como comentaristas con los reconocidos GM José Carlos Ibarra Jerez (@GmSpiderIbarra), muy popular con su espacio "Jaqueando" en el diario Marca, y

WMI venezolana Tilsia Varela (@tilsiava).

¿Les atrae el carácter ceremonial del ajedrez? En esta edición del Llobregat Open Chess Tournament se ha incorporado un toque de campana que precede al comienzo de cada ronda de juego. ¿Sabían que en el escudo de Sant Boi figura, precisamente, una campana? Ajedrez y heráldica se dan la mano, así como historia y tradición lo hacen.

Las personalidades que nos honraron con su presencia para hacer el toque de campana a lo largo del IV El Llobregat Open Chess Tournament forman un grupo heterogéneo y a la vez significativo del tejido social: José Antonio Carcelén, primer teniente de alcalde de Sant Boi; los representantes de la empresa Aigües de Barcelona Felipe Campos (consejero delegado) y Manel Giraldo Vera (director de relaciones institucionales); el ocho veces campeón de España y editor de la revista de ajedrez Peón de Rey Miguel Illescas; Miguel Ángel Grima, presidente de Sant Boi Empresarial; Lazizjon Kayumov, representante de la delegación de Uzbekistán; el periodista Leontxo García; Josep March, representante de la Secretaria General de l'Esport i l'Activitat Física a Barcelona; los presidentes de las federaciones española y catalana de ajedrez, Francisco Javier Ochoa de Echagüen y Pepo Viñas Racionero; Jesús Lozano (CEO de la compañía de transporte de mercancías nacional e internacional Lotrans) y el MI argentino Marcelo Panelo, director del torneo.

Los grandes eventos deportivos, los que son cercanos a nuestros corazones, son aquellos que, además de dar cabida a la élite de los jugadores, ofrecen actividades paralelas. En este sentido me gustaría resaltar tres de carácter deportivo y dos culturales.

La primera actividad, que englobo más en lo cultural que en lo deportivo, la protagonizó la estrella Sara Khadem, huida de Irán tras negarse a usar el velo y recientemente nacionalizada española. Como preámbulo al IV El Llobregat Open Chess Tournament impartió una sesión de simultáneas



en el polideportivo municipal Podium (Viladecans), en la que derrotó a 25 contrincantes.

La primera actividad deportiva fue el Blitz Masters, un torneo de ajedrez rápido, con 20.000 € en premios, que se adjudicó el indio Narayanan. Fue un aviso del destino, de su espectacular momento de forma. De los españoles impresionó Marc Narciso (6º). Destacó también el buen hacer del conjunto arbitral: se necesitan mil ojos y un criterio muy sólido para controlar tantas mesas de juego mientras las jugadas se suceden a ritmo vertiginoso.

La segunda consistió en el Blitz femenino, que se adjudicó con puño de hierro la maestra canaria Sabrina Vega (2180) ganando un premio de 500 € sobre una bolsa de 3.150 €.

La tercera fue el 2º Torneo Escolar de Ajedrez Sub16, que se jugó en las mismas salas que vieron desarrollarse las competiciones principales. Fueron de facto dos torneos, uno para jóvenes federados (41) y el otro para principiantes (65), con presencia de María Antonia Barragán, regidora de Deportes del Ayuntamiento de Sant Boi, quien nos hizo saber de su apoyo personal a la implantación del ajedrez como recurso educativo de la ciudad de Sant Boi. Ani Vardanyan (1º), del C. E. Peona i Peó; Mateu López (2º), del C. E. Tres Peons y Narek Danielyan (3º), de la Associació Cultural Armènia, completaron el podio del grupo de federados. En el grupo de no federados, Jan (1º) y Enric (2º) Valera, seguidos por Leo Ruiz de Adana (3º), todos del Col·legi Joan Bardina. El equipo arbitral, sobresaliente, estuvo liderado por el presidente de los árbitros catalanes, el latinista Guillem Cintas Zuazua.

Y, como colofón, la segunda actividad cultural fue la conferencia “Chips y neuronas: 250 años en jaque”, a cargo de Leontxo García, quien mostró los sólidos vínculos entre el ajedrez y el desarrollo de las ciencias de la computación, así como su conexión con la IA.

El desarrollo deportivo del IV El Llobregat Open Chess Tournament siguió una tendencia que, vista en perspectiva, tiene mucha lógica, pues el talentoso indio Narayanan se impuso de principio a fin: no fue casualidad que se adjudicase el Blitz, el destino estuvo de su parte desde el inicio hasta la clausura del torneo a ritmo clásico.

Los ajedrecistas, venidos desde los confines del globo, afrontaron el inicio de la competición midiendo fuerzas con la mirada. El silencio tenso sólo admitía tratos con el leve sonido de los jugadores componiendo algunas piezas en el tablero, girando los caballos para orientarlos a su gusto. Cada ronda, el tañido de la campana, como las aguas traviesas que el río remontan, anunció el momento que todos esperaban.

A lo largo de los días de juego hubo varios nombres propios que brillaron con luz propia. Entre ellos, voy a tomarme la licencia de comenzar por dos jovencísimos ajedrecistas que, si bien aún no han llegado a su pico de fuerza de juego, no paran de darnos alegrías, tal como sucedió en el Llobregat Open Chess Tournament: el navarro Javier Habans Aguerrea y el catalán Àlex Villa Tornero. Habans empezó con una fuerza devastadora, consiguiendo buenos resultados frente a jugadores de más de 2600 Elo (Puranik, Shírov...), hasta que tuvo que inclinar su rey ante una afiladísima variante en la Apertura Inglesa del carismático jugador italiano Andrea Stella. En cuanto a Villa, quien no pudo jugar la primera ronda, llegó con opciones de conseguir norma de MI a la ronda final y, aunque finalmente no pudo ser, el prometedor talento patrocinado por *El Llobregat* demostró su clase.

Vaishali Rameshbabu fue reconocida por sus compañeros con una cálida ovación de gala al comienzo de la segunda ronda, pues acababa de recibir el título de gran maestra. Un año

Continúa en la página 10 ➡

N	TIT	NOMBRE	PAÍS	FIDE	PTS	D1	N	TIT	NOMBRE	PAÍS	FIDE	PTS	D1		
1	GM	Narayanan, SL		IND	2668	7,5	49,0	14	IM	Levin, Guy		ISR	2404	6,0	49,5
2	GM	Fedoseev, Vladimir		SLO	2675	7,0	48,0	15	GM	Kozak, Adam		HUN	2578	6,0	48,0
3	GM	Aravindh, Chithambaram		IND	2638	7,0	47,5	16	GM	Yuffa, Daniil		ESP	2600	6,0	48,0
4	GM	Puranik, Abhimanyu		IND	2627	7,0	43,5	17	GM	Aditya, Mittal		IND	2577	6,0	47,5
5	GM	Alekseenko, Kirill		AUT	2670	6,5	49,0	18	IM	Erdogmus, Yagiz Kaan		TUR	2496	6,0	46,5
6	GM	Ter-Sahakyan, Samvel		ARM	2618	6,5	47,0	19	IM	Saydaliev, Saidakbar		UZB	2426	6,0	46,0
7	GM	Jacobson, Brandon		USA	2538	6,5	45,5	20	GM	Pranav, Anand		IND	2520	6,0	44,5
8	IM	Agmanov, Zhandos		KAZ	2448	6,5	45,5	21	GM	Asadli, Vugar		AZE	2562	6,0	44,5
9	GM	Sethuraman, S.P.		IND	2603	6,5	44,5	27	GM	Shirov, Alexei		ESP	2668	6,0	42,0
10	GM	Muradli, Mahammad		AZE	2550	6,5	44,0	29	GM	Pichot, Alan		ESP	2650	6,0	42,0
11	GM	Pranesh, M		IND	2519	6,5	43,5	35	GM	Arizmendi, Julen		ESP	2525	6,0	36,0
12	GM	Sankalp, Gupta		IND	2523	6,5	41,0	39	WGM	Khadem, Sara		ESP	2481	5,5	45,0
13	IM	Gholami Orimi, Mahdi		IRI	2442	6,0	50,5	40	GM	Vallejo, Francisco		ESP	2668	5,5	44,0

INFOGRAFÍA CON LA CLÁSIFICACIÓN FINAL DEL IV ‘EL LLOBREGAT OPEN CHESS TOURNAMENT’ EN EL QUE HAN COMPETIDO UN TOTAL DE 287 PARTICIPANTES

Simultáneas en Viladecans como preámbulo

La cuarta edición de El Llobregat Open Chess ha tenido como preámbulo una exhibición ajedrecística de simultáneas organizada por el Ayuntamiento de Viladecans el pasado 29 de noviembre en la que la Gran Maestra Femenina (WGM) y Maestra Internacional (MI) Sara Khadem derrotó de forma simultánea a 25 contrincantes, de diferentes niveles. Khadem, vigente campeona femenina de España, es originaria de Irán, país del que tuvo que huir en 2022 por negarse a ponerse el velo en un torneo de Ajedrez rápido celebrado en Kazajistán.

Tras la huida, en compañía de su marido (el director de cine Ardeshir Ahmadi) y su hijo, la deportista pidió asilo político en España, donde le fue otorgada la nacionalidad española por carta de naturaleza, en atención a sus circunstancias excepcionales. Khadem, de 26 años, es la decimoquinta en la clasificación internacional femenina y consiguió la corona como mejor ajedrecista española el pasado mes de octubre en el campeonato nacional de Ajedrez celebrado en Málaga del 13 al 21 de octubre, donde quedó en décima posición de la clasificación absoluta y la primera entre las mujeres.

Tras su excepcional actuación, Sara Khadem ha relatado que se quitó el velo en el campeonato mundial de Kazajistán de forma solidaria, porque en esos momentos había en Irán por la muerte de Masha Amini. “Me sumé. Todo el mundo mostraba lo que sentía y por eso yo también lo hice”. La campeona ha reconocido que lo peor del exilio es que no puede volver a su país, pero ha asegurado que “vivir en España es algo que habría hecho igual. No me arrepiento”.

La proeza de la campeona hispano-iraní en el prolegómeno del Llobregat Open Chess, escenificada en el polideportivo municipal Podium, ha tenido como espectadores de excepción al alcalde de Viladecans, Carles Ruiz, a los tenientes de alcalde Olga Morales y Ricard Calle, al concejal Francisco Chacón y al promotor del torneo, Xavier Pérez Llorca. Ruiz agradeció a la jugadora su presencia en la ciudad y reconoció “el valor que ha mostrado para defender los derechos de las mujeres ante el régimen iraní”.

El alcalde de Viladecans también ha subrayado el



ARRIBA: SARA KHADEM DURANTE LAS SIMULTÁNEAS
ABAJO: KHADEM CON EL EQUIPO DEL AYUNTAMIENTO DE VILADECANS

destacado papel que la campeona española juega en un deporte conmo el ajedrez dominado por los hombres. “Sara es un ejemplo para todas las niñas y jóvenes que están empezando a practicar un deporte. Ellas pueden conseguir los mismos o más éxitos que los hombres y deben creérselo”, ha reiterado Carles Ruiz. ///

➔ Viene de la página 9

de ensueño para la portentosa jugadora india, pues se había clasificado recientemente para disputar el Torneo de Candidatas de la FIDE, del que saldrá la aspirante que retará por el título mundial femenino a la china Ju Wenjun, la actual campeona. Se da la circunstancia de que el hermano de Vaishali, Praggnanandhaa, se clasificó poco antes para disputar el Candidatos, con el objetivo de arrebatárle la corona al chino Ding Liren. ¿Tendremos un doble enfrentamiento China-India por ambas coronas mundiales? ¿Tendremos a dos hermanos como reyes indiscutibles del juego-ciencia? El futuro se antoja misterioso... y apasionante.

Sara Khadem (2481) obtuvo una brillante victoria sobre uno de los favoritos al título, el indio Sethuraman (2603), apeándole de los primeros puestos.

Narayanan: no sólo por ganar, sino por cómo lo hizo. Especialmente en la ronda 6, entrando en el tramo final del torneo. Recuerdo que aquella tarde los ojos de todos los presentes estaban puestos en la partida que iba a disputar en el primer tablero ante su compatriota Aravindh. Se esperaba una partida larga, maratónica... o unas tablas de gran maestro para ahorrar fuerzas. Sin embargo, Narayanan se impuso en pocos movimientos merced a una preparación letal en la apertura. El educadísimo Sunilduth Lina Narayanan no había venido a tierras catalanas a hacer turismo: su momento de forma es excepcional. Sucedió algo parecido en su partida final, ante Vladímir Fedoseev, pues se adjudicó el medio punto que le valió el título haciendo valer su fuerza en la preparación de las aperturas.

Mención especial para la numerosa delegación de Uzbekistán. Los uzbekos, de su periplo por Occidente, tuvieron altas palabras para el torneo. Les acompañó el medio audiovisual UzChess y, con los videos diarios que compartieron en sus redes sociales, pasearon el buen nombre de la comarca del Llobregat por todo el mundo. En lo deportivo, Fedoseev obtuvo el subcampeonato. Los desempates dejaron como tercer clasificado del torneo a Chithambaram Aravindh. Daniil Yuffa (16º) fue el primer español. En el Grupo B, ganó con autoridad Robin Coles, pero el subcampeonato fue para Javokhir Bozorov y completó el podio Islozbek Sindarov. El primer español fue Luis Herrera Mellado (20º).

Les proponemos que resuelvan una posición que se vio en el torneo, comentada al final de esta crónica por el supertalento Paco Vallejo. El blanco acaba de jugar Ce5, ¿qué harían ustedes con las piezas negras?



RONDA 5: KOELLE, T. - VALLEJO, F

Mención aparte merece el buen hacer de los participantes en el IV El Llobregat Open Chess Tournament: si el deber de los caballeros del rey Arturo era defender Camelot, el de las personas que juegan al ajedrez es el de honrar la historia y el buen nombre de nuestro juego.

La entrega de premios contó con invitados de prestigio, como la alcaldesa de Sant Boi de Llobregat, Lluïsa Moret, y el presidente de la FEDA, Francisco Javier Ochoa de Echa-



IMÁGENES DE LAS PARTIDAS SIMULTÁNEAS EN LAS QUE SARA KHADEM SE ENFRENTÓ A 20 RIVALES EN L'ATENEU BARCELONÈS (FOTOS: LOURDES PORTA)

L'Ateneu Barcelonès, colaborador de lujo

La cuarta edición de El Llobregat Open Chess celebró la última ronda del torneo y la entrega de premios el día 8 de diciembre. No obstante, las actividades tuvieron dos broches importantes: el día 9 en la sala teatro de Can Massallera se celebró el Primer Torneo Iberoamericano de Partidas Rápidas, auspiciado por las federaciones de ajedrez Iberoamericana, Española y Catalana. Participaron 150 jugadores venidos de Portugal, España, Andorra y diferentes países del continente americano. Resultó ganador el GM argentino, residente en España, Tomás Sosa, que superó en última ronda al siempre brillante GM Alexéi Shirov, de origen letón, nacionalizado español.

Al día siguiente, 10 de diciembre, El Llobregat Open Chess organizó en colaboración con l'Ateneu Barcelonès una sesión de simultaneas ofrecida por la jugadora más destacada que participó en esta cuarta edición del torneo: la WGM Sara Khadem. L'Ateneu, asociación cultural, suma más de 150 años de historia, ha sido y es el principal centro de difusión de cultura y debate en Cataluña, un núcleo impulsor de la actividad intelectual. El evento se convocó en su sede social, el magnífico Palau Savassona, cercano a la

Rambla (calle Canuda, 6). Los jugadores se dieron cita en la elegante sala Pompeu Fabra, una de las joyas del palacio.

La jugadora iraní es la actual número 15 del ranking mundial de ajedrez femenino y campeona de España (donde recientemente solicitó asilo político y se le concedió junto con la nacionalidad, en atención a su actividad en favor de los derechos humanos y su relevancia deportiva).

Sara Khadem se enfrentó a 20 jugadores (8 mujeres y 12 hombres) de diferentes niveles en representación de diez clubs de ajedrez y de diez municipios catalanes: Barberà Club d'Escacs, Castelldefels Club d'Escacs, Constantí Club d'Escacs, Gramenet Club d'Escacs, Salariu Club d'Escacs (de Salou), Sant Boi Club d'Escacs, Club d'Escacs Tres Peons (de Barcelona), Sitges Prado, Club d'Escacs Gavà i Ateneu Barcelonès. De todos ellos, solo tres consiguieron ganar la partida a la Gran Maestra: Ximena Cortes, del Club Tres Peons, Edu Verdú, de l'Ateneu Barcelonès, y el joven Xavier Escoriza, del Club d'Escacs Gavà.

La jornada resultó muy satisfactoria para todos los jugadores y para el público que se acercó a l'Ateneu para presenciar los enfrentamientos. ///

güen, entre otras personalidades.

Dijo Narayanan en declaraciones a la revista Peón de Rey: "Las preparaciones me han ido bien. Es una parte importante del proceso de entrenamiento, que me ha dado un extra de confianza en mi camino como jugador profesional de ajedrez (...) El Llobregat Open Chess Tournament es uno de los mejores torneos a nivel organizativo en los que he competido".

SOLUCIÓN A LA POSICIÓN: GM Paco Vallejo: "Jugué c5. Apenas consideré comer el Ce5. Como el peón de d4 sostiene la estructura blanca, la posición pedía dinamitar el centro. Luego conviene calcular para comprobar las variantes. Todas mis piezas estaban activas, en sus posiciones ideales. Daba pena tocar nada, me gustó poder traer ese nuevo elemento: dinamitar el centro. Es la jugada que pide el cuerpo, antes de que las piezas de mi rival se coordinen". ///



Bueno, bonito, barato...

y sostenible

PARA REDUCIR LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO EXCESIVO DE ROPA O APARATOS ELECTRÓNICOS ES NECESARIO GENERAR UNA CONCIENCIA ENTRE LA CIUDADANÍA EN MATERIA DE RECICLAJE, REUTILIZACIÓN Y REPARACIÓN DE OBJETOS

Espacios como Viladecans Repara fomentan que los ciudadanos arreglen por sí mismos sus aparatos y prendas para reutilizarlas

En Cataluña se generan 22 kilos de residuos textiles al año por cada persona. Solo el 11% de todo este material se recicla o se reutiliza

José Barbero

La industria textil produce alrededor de 120.000 prendas de ropa anuales destinadas a cubrir las necesidades de vestimenta de los algo más de 8.000 millones de habitantes del planeta. Esto supone que cada ciudadano del mundo, en el caso de que todos los habitantes tuviesen un poder adquisitivo igual, consumiría una media de entre 12,5 y 18,75 prendas al año. Pero, si bajamos estos datos a la realidad, no es difícil intuir que este consumo no está repartido por igual en todo el mundo, sino que los habitantes de las regiones más desarrolladas y ricas son las que más prendas de ropa compran cada temporada, por lo que, en estas zonas, la ratio de prendas por cada persona es mucho más elevada.

Las diferentes marcas de ropa ponen a nuestra disposición una gran cantidad de piezas para vestir a la moda. Esto significa también que, cada año, la industria textil tiene que deshacerse de todo aquello que no ha vendido. Esta situación no solo se da en las tiendas, sino que también se produce cada temporada en nuestros armarios.

Nuestra forma actual de relacionarnos con la ropa, especialmente en los países desarrollados, es la de consumir cada vez más prendas, más baratas y de menor calidad, lo que nos permite renovar nuestro *outfit* cada pocos meses, en lugar de comprar piezas de mayor calidad, que nos duren más tiempo y que, cuando se dañen, podamos

reparar, ya sea en una tienda o por nosotros mismos. Según el informe *Pulse of the Fashion Industry*, esta forma de consumo nos lleva a que cada se lancen 92 millones de kilos de residuos textiles al vertedero. La cifra resulta mucho más impresionante si se 'personaliza': en Europa, cada habitante tira la friolera de 11 kilos de ropa al año.

“¿Y cómo solucionamos esto?” Es la pregunta que deberíamos hacernos si queremos poner fin a esta situación que, aunque no lo parezca, provoca un elevado impacto medioambiental. Una de las primeras respuestas con las que podemos encontrarnos y que, en principio, es la que está más a nuestro alcance es la de la reutilización y reciclaje de prendas de ropa.

Si nos fijamos en el caso concreto de Cataluña, cada habitante genera 22 kg. de residuos textiles al año, de los que solo el 11 % (el equivalente a 2,3 kg) se reciclan o reutilizan. Esto supone que cada año se lanzan al contenedor de basura unas 147.000 toneladas de ropa.

En el Baix Llobregat, la organización Humana recu-

La organización **Humana** recuperó en 2021 casi **272 toneladas** de ropa y calzado en todo el Baix

peró durante el 2021 casi 272 toneladas de ropa, calzado, textil del hogar y complementos de vestir gracias a los contenedores de reciclaje que tiene instalados en diferentes puntos de la comarca. Esta cantidad de residuo textil equivale a 1,2 millones de piezas de ropa, de las que, según la entidad, el 50 % se puede reutilizar perfectamente, mientras que otro 35 % es apto para su reciclaje.

Desde Humana, calculan que por cada kilogramo de ropa que se reutiliza o se recicla se puede evitar la producción de 6,1 kg de CO₂. Por lo que, si multiplicamos esto por las más de 270 toneladas que la entidad recuperó en 2021, nos encontramos con que se ha evitado la emisión de 1,66 millones de toneladas de CO₂ a la atmósfera.

“En Viladecans trabajamos, desde hace más de veinte años, en uno de los ejes principales del tratamiento de residuos: la prevención”, explica Encarca García, teniente de alcalde de Medio Ambiente, Sostenibilidad y Patrimonio Cultural de Viladecans. “Siempre hemos pensado que el mejor residuo es aquel que no se genera, porque no será necesario ni fabricarlo, ni reutilizarlo y, por lo tanto, no generará CO₂”, señala García.

Para reducir la producción y el consumo de productos, ya sean ropa o aparatos electrónicos, es necesario generar una conciencia entre la ciudadanía, no solo en materia de reciclaje, sino también en cuanto a reutilización y reparación de objetos. En este sentido, juegan un papel fundamental organizaciones como Solidança, una entidad

→ Viene de la página 11

sin ánimo de lucro que promueve actividades económicas enfocadas a la gestión de residuos y a la economía circular, a la vez que ayuda a la inserción laboral de personas en situación de vulnerabilidad social mediante estas actividades.

Solidança gestiona seis puntos limpios en las comarcas del Barcelonès, el Baix Llobregat y el Maresme, cuyas instalaciones tienen una peculiaridad: no solo gestionan de la forma más adecuada los residuos, sino que promueven la reutilización de todo lo que se puede reaprovechar mediante las tiendas de segunda mano presentes en estos mismos puntos limpios y a través de cursos y talleres destinados a enseñar a los ciudadanos cómo reciclar y cómo reparar por sí mismos sus prendas y aparatos. Todo esto tiene como finalidad fomentar el aumento de la reutilización y la reducción del consumo de productos nuevos que no son necesarios.

El punto limpio de Viladecans, gestionado por esta entidad, es un ejemplo peculiar, ya que se trata de un espacio de gestión de residuos ‘de tercera generación’. “Aquí fomentamos la educación medioambiental, hacemos de estas instalaciones un espacio dinámico con diferentes actividades”, explica Andrea Membrado, responsable de comunicación de Solidança. “De esta forma intentamos que los ciudadanos no solo vengan a dejar sus residuos, sino a aprender sobre reciclaje y reutilización y a conocer la tienda de segunda mano que tenemos aquí, en Els Encants de Viladecans”, continúa.

Actividades transformadoras

Entre las actividades disponibles encontramos cursillos, cada dos sábados, destinados a enseñar a los niños a reutilizar productos, como por ejemplo talleres para fabricar jabones con aceite reciclado o para transformar prendas de ropa en bolsas de tela. Otra de las actividades más destacadas es el Viladecans Repara. “En este espacio, cada viernes hacemos asesoramiento para reparar diferentes cosas: los asistentes traen sus aparatos y prendas y nosotros le explicamos cómo funciona, qué avería tiene y cómo arreglarlo”, explica Membrado.

“Estos talleres se llevan a cabo gracias a nuestra visión estratégica de avanzar hacia la prevención de residuos”, señala Encarna García, quien añade que esto sería imposible sin la ayuda de la Generalitat de Cataluña y del programa ‘Reparat millor que nou’, un proyecto del Área Metropolitana de Barcelona (AMB) que se centra en trabajar dos ejes principales. Por un lado, se pretende poner al alcance de los ciudadanos los conocimientos para realizar reparaciones sencillas de sus prendas de ropa, aparatos electrónicos u otros objetos. Y por el otro, se difunde el establecimiento de mercados de segunda mano y de intercambio de objetos usados. De esta forma se fomenta la reutilización y a la vez se evita la generación de más residuos.

Una de las formas de fomentar el reciclaje y la reutilización de todo tipo de objetos, en especial de ropa, son los mercados de segunda mano. Este es el caso del Flea Market de Gavà o el Mercat de Segona Mà del punto verde de Viladecans, organizado por la entidad Solidança, gestora de este espacio, con motivo de la Semana Europea de la Prevención de Residuos. Ambos se centran en la reutilización de prendas de vestir.



EN EL MERCAT DE SEGONA MÀ DE VILADECANS SE DA UNA SEGUNDA VIDA A LA ROPA QUE NO SE UTILIZA Y SE FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE

“Hay que tener en cuenta que la mayor parte de esta ropa puede tener una segunda vida y que todos y todas podemos aportar nuestro granito de arena y ser parte de este proceso”, señala Gemma Badia, alcaldesa de Gavà. Por su parte, desde el gobierno de Viladecans, Encarna García hace hincapié en que, aunque “esta ropa de se-

gunda mano está en perfectas condiciones para ser reutilizada”, este tipo de mercados necesitan “comunicar lo que hacen y comunicarlo muy bien, además de facilitar el acceso de las personas a las diferentes propuestas que ofrecen” para tener éxito y fomentar estos valores de reutilización y reciclaje de prendas. **///**

L'APUNT

“Comprar de segunda mano es un acto revolucionario”

Desde Solidança aseguran que el Mercat de Segona Mà de Viladecans además de dar una segunda vida a la ropa que ya no se utiliza, ayuda a dar a conocer el punto limpio de la ciudad a los vecinos. “El 6 de junio, el Día del Medioambiente, hacemos aquí un desfile de ropa reciclada, hecha en nuestro taller”, que permite a los asistentes “participar y conocer el proyecto del Punto Verde”, explica Andrea Membrado, quien añade: “Toda la ciudadanía que viene a este espacio puede participar y conocer el proyecto”.

Así, cada vez se abren paso más iniciativas con el fin, no solo de reducir la generación de residuos textiles, sino también educar y promover entre la ciudadanía el consumo responsable de ropa. Aún queda mucho por hacer, pero, cómo reivindica Encarna García: “En una sociedad que nos pide consumir de forma compulsiva, comprar productos de segunda mano, reutilizarlos y repararlos, es un acto revolucionario”.



Finalitzen les obres de rehabilitació del parc de Can Buxeres a L'Hospitalet

El projecte inclou millora de l'accessibilitat, restauració d'elements patrimonials arquitectònics i l'adequació de la vegetació singular

Els treballs, finançats amb fons europeus FEDER, els han portat a terme l'AMB i l'Ajuntament amb un pressupost d'1,03 milions d'euros

Redacció

La rehabilitació del parc de Can Buxeres de L'Hospitalet ja és una realitat. Aquest passat mes de desembre va finalitzar el pla de reformes a la zona del jardí romàntic que ha inclòs actuacions de millora de l'accessibilitat, restauració d'elements patrimonials arquitectònics, adequació de la vegetació singular i renovació d'enllumenat i mobiliari urbà, entre d'altres.

El projecte, elaborat per l'Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB) i l'Ajuntament de L'Hospitalet, ha estat finançat amb fons europeus FEDER amb un pressupost de 1.036.632 euros.

Un dels objectius de l'actuació ha estat el de millorar i arranjar els camins i accessos al Palauet de Can Buxeres, nucli central del parc, amb la millora de l'accessibilitat i la restauració d'elements patrimonials arquitectònics. L'altre objectiu ha estat l'adequació de la vegetació singular de la zona i la millora dels espais i usos que l'envolten.

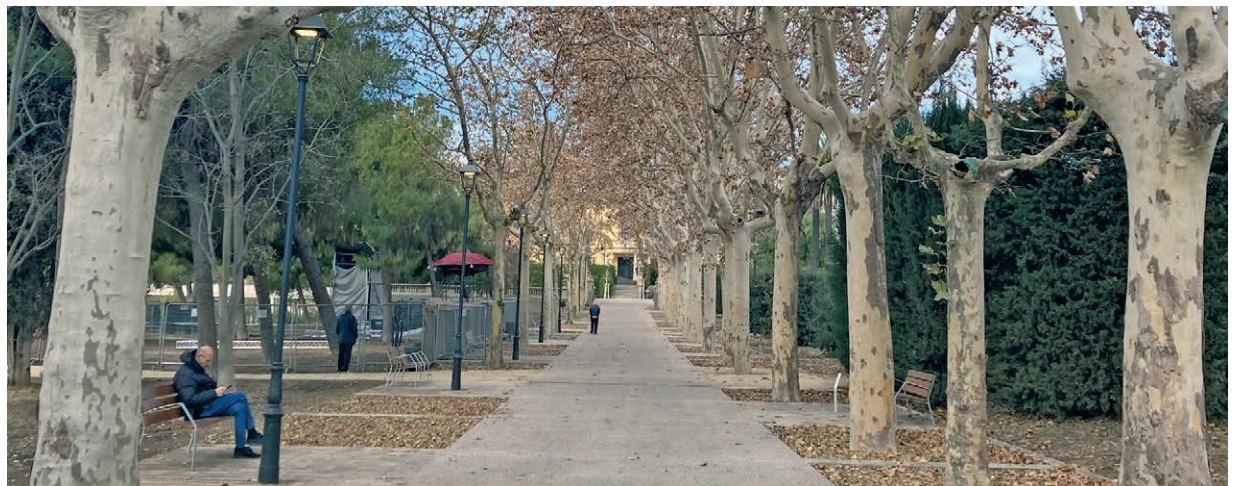
Dins de les actuacions previstes, s'ha recuperat el passeig d'accés al palauet diferenciat del camí paral·lel del jardí romàntic, que integra els plataners i adquireix identitat pròpia, com en el passat històric de l'indret. Aquesta intervenció ha inclòs la renovació del mobiliari urbà i de l'enllumenat de l'espai, a més d'accions de millora del verd urbà i el reg.

Connexió del jardí romàntic i el camí

També s'ha actuat al drenatge del passeig reduint la superfície impermeable per tal d'afavorir la infiltració de l'aigua al terreny, la recàrrega dels aquífers i el reg de la vegetació de l'entorn. A més, el palauet ha guanyat en accessibilitat amb la creació d'una connexió entre el jardí romàntic i el camí del Torrent de Can Nyac.

La intervenció també ha inclòs la restauració d'elements patrimonials arquitectònics, com les balaustres de l'entorn de l'accés al palauet i les fonts d'aigua potable. En l'àmbit que s'ha reurbanitzat s'han substituït els bancs, les papereres i l'enllumenat —amb llum LED— per adequar-los als criteris d'accessibilitat, ergonomia i eficiència energètica, i s'han connectat les dues xarxes del freàtic que passen pel parc.

L'objectiu del pla ha estat el de dignificar i millorar la funcionalitat de l'entorn, així com reforçar el caràcter històric del parc de Can Buxeres, afegint-hi espais d'ombra per a l'estada, aplicant criteris de sostenibilitat i reordenant l'àmbit perquè esdevingui un punt central de la ciutat. ■■■



S'han substituït **bancs** i **papereres** i s'ha instal·lat **enllumenat LED** amb criteris d'**accessibilitat** i **d'eficiència energètica** !



TRES IMATGES DEL RENOVAT PARC DE CAN BUXERES, A L'HOSPITALET

El reto de la alimentación saludable

en zonas vulnerables como Sant Cosme

SEGÚN LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN, LOS MENORES DE FAMILIAS CON INGRESOS MÁS BAJOS CONSUMEN DIARIAMENTE MENOS FRUTA Y MÁS REFRESCOS AZUCARADOS QUE LOS DE FAMILIAS ACOMODADAS.

Un proyecto metropolitano con aval europeo explora soluciones para mejorar los hábitos alimentarios en este barrio de El Prat

Más de 30 personas asisten a los talleres FoodClic que buscan involucrar a los vecinos en alternativas más sanas y sostenibles

Laura García Martínez

La alimentación saludable también es clasista. Así lo indican los datos. Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el consumo de alimentos saludables es más frecuente en las familias con mayor nivel de ingresos, con un 67% de menores que realizan un consumo diario de frutas, frente al 51% de los menores en familias de ingresos más bajos. Además, el consumo de bebidas azucaradas (tres o más veces a la semana) es de un 18,7% entre los menores que viven en familias con ingresos más bajos, frente al 3,8% entre menores que viven en familias con ingresos más altos. Existe, por tanto, una clara relación entre desigualdades sociales y una alimentación menos saludable que puede comportar consecuencias como la obesidad o la diabetes,

Los hábitos alimentarios en la infancia y adolescencia, acompañados también de actividad física, son claves para el desarrollo. Las barreras económicas que limitan a las familias con rentas más bajas afectan inevitablemente a las rutinas alimentarias de los más pequeños, sin menoscabo de que también afectan a los adultos. Es difícil cambiar la forma de alimentarse cuando te han acostumbrado a ciertos alimentos, a lo que hay que añadir que ciertos productos sa-

ludables -generalmente, porque son de mayor calidad- son más caros y, por lo tanto, menos accesibles.

Identificado este problema y para luchar contra el mismo, el equipo del proyecto europeo FoodClic (centrado en desarrollar políticas urbanas integradas sobre la alimentación sostenible e inclusión social), en el que participa el Área Metropolitana de Barcelona (AMB), y el grupo de investigación IRSI de La Caixa, han puesto en marcha una iniciativa a largo plazo “para promocionar y mejorar la alimentación saludable en personas vulnerables”, como ellos mismos explican. Para ello, tras hacer un análisis sobre el mapa y un estudio de campo, han escogido dos zonas vulnerables próximas a la capital barcelonesa, una de ellas el barrio de Sant Cosme, en El Prat.

El proyecto, iniciado en septiembre del 2022 y con fecha prevista de finalización en febrero de 2027, se centra en explorar y analizar los hábitos de consumo y alimentación que tienen las familias que habitan en estas zonas y, en base a ello, proponer una estrategia con diversas soluciones para dar una respuesta más sostenible y saludable que permita mejorar su alimentación. Se trata de una iniciativa europea que también se está llevando a cabo en ciudades como Ámsterdam, Lisboa o Berlín. Así, Sant Cosme se va a convertir en un laboratorio para evaluar el impacto que tendrán las estrategias que surjan del proyecto. En estos momentos se están realizando talleres que consisten en plantear una lluvia

de ideas dirigida a identificar todos los aspectos que puedan mejorarse y, a la vez, aportar soluciones. Con el resultado de estos talleres se desarrollará un plan de acción que tiene previsto empezar a implementarse esta próxima primavera.

En estas actividades participan cerca de 30 personas de diversos ámbitos, tanto de servicios municipales como de y entidades económicas y sociales. Se trata de talleres participativos e integrales en lo que se involucra a los vecinos del barrio en la búsqueda de “soluciones para una mejor alimentación”, explican. Entre las propuestas surgidas de la a lluvia de ideas destacan promover la apertura de comercios de proximidad (ecológicos y de temporada) en el barrio y abrir también más comedores comunitarios. También se ha propuesto impulsar un tipo de tarjetas para alimentos canjeables en tiendas de comida saludable, así como intensas campañas de concienciación y educación alimentaria.

Reaprovechamiento y sensibilización

Uno de los participantes, Adrià Burniol, es técnico de conocimiento y sensibilización de Espigoladors, una fundación que trabaja en el barrio para promover el reaprovechamiento de alimentos y lucha contra el desperdicio alimentario. “Nos presentaron un mapa del estado del barrio e hicimos una lluvia de ideas con propuestas a largo plazo. Valoramos iniciativas que ya están en marcha internacionalmente para ver si encajarían en Sant Cosme”, ex-

Los niños no quieren verdura, pero solo con macarrones no se está bien alimentado

plica. Espigoladors tiene un impacto directo en el barrio: cuenta con l'Obrador, que emplea a personas en riesgo de exclusión social que trabajan con fruta y verdura.

Otra de las integrantes de la actividad es Josefa Pérez, vecina y cocinera, que tiene la ambición de promover cambios en Sant Cosme. Pérez impulsa la iniciativa *La cocina de mi vecina*, que reúne cada viernes a un grupo de en un grupo de residentes en del barrio que se reúnen los viernes para guisar y hacer recetas gracias a unos fogones que se les cede, impulsado así el reaprovechamiento de alimentos.

La cocinera se queja de que “en el barrio no hay comida saludable ni asequible. Si quieres algo tienes que ir al centro de El Prat. Aquí hay bares, panaderías... pero nos gustaría que hubiera fruterías de payés. Hemos propuesto que los jueves, cuando se monta el mercadillo, vengan los payeses con fruta fresca como hacían antiguamente”, indica. Además, Josefa pone el foco en la concienciación: “En el barrio, los niños no quieren comer verdura y los padres son muy jóvenes. Falta educación, falta enseñarles a comer y entender que con un plato de macarrones no se está alimentado”.

La impulsora de *La cocina de mi vecina* subraya que “la idea es ayudar a las personas más vulnerables que no pueden acceder a una alimentación suficiente o de calidad”. Por eso, FoodClic ha elegido Sant Cosme, una zona precaria donde confluyen los diferentes factores antes mencionados, Laura Bosch, del servicio de estrategia Urbana y Metropolitana de AMB define el proceso que sigue el proyecto: “Primero se identifican cuáles son las políticas alimentarias que hay, los actores clave del sistema alimentario, los diferentes niveles de la cadena alimentaria y la situación en que se encuentra la población en cuanto a renta media, vulnerabilidad, consumo, y en relación a la salud (obesidad, etc). A partir de este diagnóstico general se empieza a trabajar”. Ahora ha terminado la fase de mapeo y se ha iniciado la de propuestas o soluciones: la base para el plan de acción.

Estudio de las tierras cultivables

“Se tienen en cuenta muchos actores: se estudian las tierras cultivables en la zona, los sistemas de comunicación, el sistema de bancos de alimento, los tipos de comercios, las entidades, la distribución urbanística... Abarcar este problema requiere hacer intervenciones integrales, y las soluciones aportadas deben ser consensuadas teniendo en cuenta diferentes actores de la zona”, destaca Bosch. La alimentación es algo muy general, pero se ve afectada por pequeñas características de ámbitos muy diversos. Por lo tanto, el objetivo del proyecto es dar pasos modestos pero firmes y productivos, a través de iniciativas que a largo plazo de vean reflejadas en la región y que se traduzcan en el impacto de una alimentación más sostenible.

El Ayuntamiento de El Prat también está colaborando y agradece estos proyectos. La coordinadora de programas del servicio de acción social y comunitaria para la actuación integral de Sant Cosme, Laura Albiol, pone el foco en la

consciencia y la responsabilidad: “En Sant Cosme estamos trabajando en diferentes líneas. Por ejemplo, apoyando proyectos para aminorar el desperdicio alimentario (Fundación Espigoladors) o una oferta democratizadora y comunitaria (la Cocina de Barrio - Comunitat Benviure). Estamos dando una especial mirada a la alimentación infantil, con iniciativas de ocio que tienen en cuenta alcanzar la garantía alimentaria o apoyando a las familias para tramitar becas comedor”, enumera la coordinadora. Laura Albiol apunta también que se está trabajando para apoyar el comercio local existente en Sant Cosme y, a la vez, impulsar que nuevos proyectos puedan instalarse en el barrio para dotarlo de una oferta más



UNO DE LOS TALLERES DEL BARRIO DE SANT COSME INTEGRADOS EN EL PROYECTO EUROPEO FOODCLIC

amplia. El objetivo de todos los impulsores del proyecto a largo plazo coincide: cambiar tanto la consciencia como la alimentación entre los vecinos del barrio. ///

Obesidad sin productos ecológicos

Sant Cosme es un barrio de unos 7.000 habitantes con baja densidad de población. Un tercio de ella es de etnia gitana y destaca, como característica principal, el alto nivel de desempleo, en torno al 30%. Es un barrio con un gran estigma, de periferia y aislamiento, socialmente empobrecido y donde el precio de la vivienda y de los alquileres es más asequibles que en otras zonas de El Prat. Los productos saludables procedentes del parque agrario y los huertos locales tienen precios inaccesibles para muchos vecinos y su dieta está condicionada de manera directa por la economía, lo que genera problemas de salud.

Aunque hay una fuerte red de asociaciones e iniciativas (como Fundesplai, Espigoladors o Cuina de barri La botiga) centradas en facilitar a las familias el acceso a la comida saludable y aunque el barrio cuenta con el Parc Nou (con espacios verdes urbanos para practicar actividad física), la oferta de restauración es poco saludable y las tiendas de proximidad con productos frescos y de mayor calidad han cerrado.

La oferta de equipamientos comerciales es muy escasa y faltan tiendas de productos ecológicos o de km. 0. Además, los escasos bares y restaurantes que conviven son ‘convencionales’ y no están orientados a una alimentación saludable. Este déficit dificulta a los residentes acceder a una amplia gama de opciones alimentarias de calidad en su entorno inmediato. Por lo tanto, ahora el objetivo es aumentar la oferta de alimentos saludables y sostenibles en comercios y restaurantes del barrio y que estos sean asequibles para los vecinos. Sant Cosme tiene una renta disponible por persona de



9.049,18 euros, que representa solo un 59% de la renta media metropolitana. Se considera que se vive en el umbral de la pobreza cuando la población de una zona está por debajo del 60% de la renta media anual por unidad de consumo, lo que cifra los ingresos en unos 11.000 euros por unidad de consumo. Aplicando esta fórmula, aproximadamente el 20% de la población metropolitana está en riesgo de pobreza mientras que en Sant Cosme, el porcentaje alcanza al 33,55% de la población. Como consecuencia directa a la vulnerabilidad urbana encontramos la inseguridad alimentaria. En una escala de 1 a 10 Sant Cosme se sitúa en el rango más alto pues tiene un índice de 9 (solo superado por el 10 del barrio Fondo de Santa Coloma de Gramenet).

Por último, según los nutricionistas, la obesidad en el barrio de Sant Cosme afecta al 18,83% de los niños y se dispara hasta el 24,57% entre los adultos. En el Fondo de Santa Coloma la obesidad infantil es mayor (un 22,11%), pero la adulta es menor (17,36%). ///

Temporada

Hivern/Primavera24

FAMILIAR | MÚSICA | MONÒLEGS | TEATRE | EMERGENTS | PODCAST | ÒPERA

ENTRADES JA A LA VENDA
www.auditoricornella.com



ELENA LLAMAS REY, QUIOSQUERA DE L'HOSPITALET EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

“Hay gente a la que aún le gusta el tacto del papel y que no quiere leer en el móvil”

Elena Llamas Rey (1980, L'Hospitalet de Llobregat) lleva un lustro dedicada al oficio del quiosco, que está ahora en peligro de extinción. Porque, en un momento en el que pararse a leer es casi un acto revolucionario, no es fácil defender la sensibilidad del papel frente a la inmediatez de la pantalla.

Marina Sánchez Tabuenca

Cada día a las seis de la mañana, Elena empieza la jornada al mando de su quiosco, en plena Rambla Just Oliveras. Durante la entrevista, no son pocas las personas que se paran a saludar a esta hospitalense que ya es casi una eminencia del municipio. Comprometida con el gremio, con el barrio, con la seguridad y con el periodismo: así es Llamas Rey.

¿De pequeña querías ser quiosquera?

No de pequeña exactamente pero sí cuando fui jovencita. Trabajé en una empresa que repartía diarios y me gustó la profesión.

¿Cuántos años llevas con el quiosco?

Cinco. Empecé a trabajar con la chica que estaba anteriormente y un mes después me dijo que cerraba y me dio dos opciones: o me quedaba el quiosco o me iba al paro, y decidí quedármelo.

¿Es duro el trabajo?

Sí, yo lo equiparo a la dureza de trabajar en un bar. Tenemos tres días cerrados al año, que son los días que no hay prensa, y estamos desde las seis de la mañana hasta por la noche.

¿Y alguna vez has pensado en dejarlo?

No, de momento me gusta mucho.

¿A qué te dedicas durante el día cuando no hay clientes?

Normalmente limpio, recojo, hago las devoluciones,... sin trabajo no te quedas.

¿Lees los periódicos que vendes?

Me gusta leer, pero no tengo casi tiempo, lo que veo son las portadas principalmente.

Y a ti que estas aquí y por tus manos pasan todos los periódicos, ¿qué te ha parecido este año a nivel de noticias



ELENA LLAMAS CONSIDERA QUE LOS QUIOSQUEROS ACABAN HACIENDO UN POCO DE PSICÓLOGOS Y POR ESO PIDE UN POCO DE CARIÑO PARA EL COLECTIVO

Fatal. Creo que no ha sido un año de noticias positivas. Noticias positivas en el diario te encuentras una o dos. El diario refleja la realidad y ahora mismo esa es la realidad que hay. Si hiciéramos un periódico de noticias buenas, muy poca gente lo compraría. Y este año, además, la gente se queja por todo, todo está subiendo y, claro, comprar el periódico es un gasto diario que va subiendo y a final de mes se nota. Por desgracia, hay mucha gente que ha dejado de comprarlo por eso.

¿Hay más afluencia de clientes en algún momento determinado?

Cuando hay exclusivas en las revistas o cuando hay noticias importantes en portada. Esos días se nota el aumento de clientes.

¿Qué exclusivas son las que más venden?

Bodas, parejas, el fallecimiento de alguien. Depende de la temporada y de quién esté más de moda.

¿Cómo tomas la decisión de vender chicles, chuches y juguetes?

La chica que estaba anteriormente tenía chicles y algo de juguetes, y yo lo he ido ampliando un poco más porque la carencia de unas ventas tienes que suplirlas con otras.

También organizas quedadas de cambios de cromos en el quiosco, ¿por qué lo haces?

Porque me gustan los niños y me gusta estar con ellos. Vimos que los niños compraban muchos cromos pero no tenían con quién cambiar. Aquí echan un vistazo, es gente del barrio, se

conocen y hacen amistad. Es como incentivar algo como lo que se hace en el Mercat de Sant Antoni, pero con gente del barrio.

¿Cuáles son los juguetes que más venden?

Los cromos son de fútbol, se venden muchísimo. Esta año ha habido un boom con el mundial, y con la Liga femenina también se ha vendido mucho.

¿Y compran niños y niñas?

Sí, y el mundial de las chicas fue totalmente mixto, y hubo abuelos que también compraron. Con los abuelos es con quien más cambio cromos. se dedican más que los nietos. Los niños hacen los álbumes con los abuelos y no los padres.

¿La venta de cromos no ha bajado?

No, hay menos variedad pero las ventas no han bajado. En cuanto a los juguetes, hay muchos, la mayoría son de series, videojuegos, vídeos del móvil. Se venden las colecciones de los muñecos que salen ahí.

¿Hay sobreproducción de colecciones para lo que la gente compra?

Sí. Ahora estoy vendiendo alguna colección de hace dos años, porque siempre hay niños nuevos que crecen y mantienen las colecciones pero hay muy poca gente que acabe una colección. Son demasiado largas y el precio de acabarlas echa para atrás..

¿Las revistas temáticas cómo las eliges?

Tenemos una distribuidora que automáticamente traen las que

ellos calculan que vamos a vender. Las revistas de coches han dado un bajón porque con la aparición de los eléctricos, ahora hay menos fotografías y artículos de coches antiguos, que era lo que le interesaba a la gente que las compraba.

¿Crees que L'Hospitalet ha cambiado?

Sí, últimamente es más inseguro. A las seis de la mañana es totalmente inseguro porque estamos muy expuestos y no tienes a nadie. Los únicos que estamos abiertos en la rambla somos nosotros y la frutería. No tenemos a nadie más. En los últimos dos años, he puesto tres denuncias de robos, de cosas sin importancia, pero sí que estamos más inseguros.

¿Y cómo se puede solucionar esa inseguridad?

Que hubiese más patrullas de Policía o Mossos, pero sé que es imposible porque no hay patrullas para todos. Soy consciente de que es difícil cuando no hay personal para cubrir todo.

¿Crees que L'Hospitalet tiene buena fama? ¿Se corresponde con la realidad?

Tenía buena fama. Antes era muy seguro, ahora no. Te doy dos ejemplos: un viernes a las 17 h. le robaron a una mujer aquí delante un bolso, el otro día llegaron a las 16 h. a robar motos y al final se llevaron el sillín de una. No se puede consentir que a esa hora de un viernes en un sitio como la rambla donde la gente pasea, haya robos. Y cualquier comercio de la rambla lo puede corroborar. No hay seguridad hoy en día, y los que trabajamos de cara al público somos los que estamos más expuestos.

¿Qué crees que define a L'Hospitalet?

Es muy barrio, con gente de barrio. Yo estoy muy a gusto aquí: he nacido, he crecido, y sigo viviendo aquí, y, claro, mucha gente me conoce, de toda la vida o porque son clientes.



ELENA LLAMAS DESPACHANDO EN SU QUIOSCO DE RAMBLA JUST OLIVERAS

¿Cuál es el perfil de cliente que viene al quiosco?

Variado, de cualquier edad. Los peques vienen a por juguetes, la gente mayor a por el diario, las mujeres a por las revistas. En periódicos, el 70% de los clientes son hombres y el 30% mujeres.

¿Se forja relación con ellos?

Sí. Son clientes pero también son amigos, son vecinos de la puerta de casa. Forjo relación con ellos porque me gusta hablar con unos y con otros, me intereso por su vida, y ellos por la mía.

¿Están desapareciendo los quioscos?

Sí, la estadística lo dice. Cuando empecé, hace cinco años, en L'Hospitalet éramos unos 100 quioscos, ahora quedamos 16, y dos son floristerías. Da por hecho que desaparecerán. ¿Cuándo?



ración para la publicidad porque es un extra que te llevas, y hay que pagar muchas cosas; solo pedimos que en vez de hacer publicidad solo en paneles, que también se pueda colocar en los laterales del quiosco. Siempre nos tienen olvidados. Se han cerrado muchísimos quioscos y seguimos igual, no se ha hecho nada para evitar que se cierren más. En Hospitalet, hay ocho quioscos que necesitamos una reforma, por ejemplo. Son muchas pequeñas cosas que dices: “jolín, un poquito de cariño para los quiosqueros”, un poquito de consideración para los mercados, para los barrios que te dan vida, para las tiendas de barrio que intentan sobrevivir. Hay que ayudar al comercio de barrio y promocionarlo más.

No lo sé. Intentaremos aguantar lo máximo que podamos.

¿De momento aún es rentable?

Rentable para sacar un sueldo, nada más. Pero tengo mucha más libertad que en un otros trabajos y me gusta mucho la relación con el cliente. Si no me gustara tanto, no sería rentable.

¿Por qué crees que están desapareciendo?

Porque la gente cada vez compra menos periódicos, menos revistas, y no hay nadie que verdaderamente quiera hacerse cargo del quiosco. Si le preguntas a cualquier persona si quiere trabajar de lunes a domingo, y tener los días que son libres dedicados a hacer facturas y gestiones, la verdad es que nadie quiere; y para el sueldo que te queda a final de mes dices: “oye, trabajo de lunes a viernes en una empresa y saco mejor sueldo”.

¿Y tú quieres?

Yo quiero porque me gusta, es mi barrio, son mis clientes, mis amigos y estoy muy bien aquí.

¿Qué crees que puede hacer la prensa escrita para atraer más a la gente joven?

Lo primero que tendríamos que hacer es actuar en los colegios, hacer que los alumnos tuvieran el hábito de leer, de informarse. Creo que sería muy interesante que lo tuvieran, yo lo tuve de pequeña: yo recuerdo que en 8º EGB los viernes comprábamos en diario y lo llevábamos a clase para hacer un resumen de una noticia importante. Eso te acostumbra a que tengas el hábito de coger papel, que tengas un sentimiento por el papel. Ahora vamos mucho a la noticia fresca, y nos quedamos solo con el titular, la gente no lee la noticia hasta el final, y al no hacerlo, no la entiende verdaderamente. Eso también es un reflejo del ritmo vertiginoso y la hiperestimulación que tiene la sociedad, es algo casi extraordinario sentarse a leer.

Si hay tantísima gente que consume prensa a través de internet, ¿por qué los grandes periódicos siguen haciendo la versión impresa?

Porque aún hay gente a la que le gusta el tacto del papel, hay gente que no quiere usar el móvil para leer un artículo. A mí eso me parece genial, porque significa alejarse de la tecnología durante unos minutos, para leer un buen libro, un buen diario o una buena revista. Si todavía existe la prensa escrita es porque sigue siendo rentable, en el momento en que no haya ventas, ellos ya decidirán qué hacer.

¿Se acabará la prensa en papel o crees que se podrá revertir la situación?

Es posible que acabe. Las nuevas generaciones consumen más internet que prensa. Revertirlo es muy difícil, no creo que pase.

¿Qué aportan los quioscos a las ciudades?

Somos un apoyo importante a la cultura. Los quiosqueros también somos como psicólogos porque los clientes terminan siendo amigos y te cuentan sus confidencias, preocupaciones. Al final te explican su vida y tú intentas aconsejarles o dar ánimo.

¿Si cerrara el quiosco a qué te dedicarías?

Volvería a trabajar en oficinas: en atención al cliente, en algún call center o de administrativa. Probablemente volvería a mi anterior trabajo. ¡Pero ojalá no pase! ///

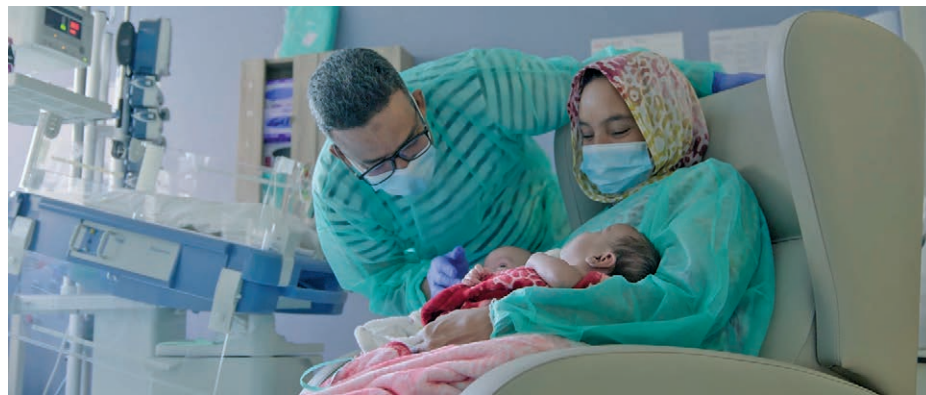
LA CLAU

¿Qué se podría hacer para evitar la desaparición de los quioscos?

Esto lo hemos hablado con el ayuntamiento para hacer gestiones, para ampliar más cosas,... Pero, hoy en día, con la informática ya lo tienes todo, con el móvil lo tienes todo. Hoy en día, sale un artículo e inmediatamente te lo envían al móvil, pero muchas veces son artículos rápidos que no se piensan y que carecen de contenido, solo buscan el titular sensacionalista. Si te gusta un diario es porque detrás hay una persona que lo ha escrito y, al escribirlo, lo ha pensado, el artículo ha tenido su proceso, no ha sido una noticia que se ha hecho en cinco minutos y que no lleva razonamiento. Por eso yo sigo con los diarios impresos, porque me gusta la noticia bien escrita y todo lo que conlleva. No solo estamos nosotros, hay mucha gente: periodistas, fotógrafos, editores, distribuidores,... hay mucha gente trabajando para ofrecer calidad.

¿Y el ayuntamiento está ayudando para que no desaparezcan los quioscos?

Nos tendrían que ayudar un poco más, los quiosqueros somos muy esclavos del local, estamos ligados al ayuntamiento y creo que nos tendrían que echar una mano. Hemos solicitado al ayuntamiento que nos tenga en conside-



EL EQUIPO MÉDICO DEL HOSPITAL SANT JOAN DE DÉU REALIZÓ LA OPERACIÓN PARA SEPARAR A KHADIJA Y CHERIVE EL 8 DE NOVIEMBRE DE 2023. LA INTERVENCIÓN DURÓ CINCO HORAS, MENOS DE LO PREVISTO GRACIAS A UNA SIMULACIÓN

Exitosa operación de dos bebés siamesas venidas de Mauritania en Sant Joan de Déu

Khadija y Cherive nacieron unidas por el esternón y la parte inferior del abdomen pero con dos hígados interconectados

Los avances de simulación en el hospital materno infantil de Esplugues han permitido acometer una intervención pionera

Sonia Algaba Benito

El Hospital materno infantil Sant Joan de Déu se ha convertido en los últimos tiempos en todo un referente médico para pequeños infantes gracias a sus continuos estudios y casos de éxito. Un claro ejemplo es la operación pionera del pasado 8 de noviembre de 2023 en la que fueron intervenidas dos hermanas siamesas nacidas en Mauritania. Las niñas que se encontraban unidas por la parte inferior de la barriga, tenían dos hígados diferentes pero conectados mediante un punto común de unos seis centímetros y compartían el esternón.

La historia comenzó el 8 de octubre de 2023 con el nacimiento de dos gemelas siamesas, Khadija y Cherive, unidas por la parte superior del abdomen y con un solo cordón umbilical. La imposibilidad de ser operadas en su país de origen propició la cooperación del equipo médico del Hospital Sant Joan de Déu y el mi-

nisterio de Sanidad de África. Una semana después del nacimiento de las siamesas, el equipo de sanitarios del hospital de Esplugues de Llobregat recibió unas imágenes del estado de unión entre las recién nacidas con la finalidad de valorar la posibilidad de separar a las hermanas en el mismo hospital.

Tras el estudio de la situación por parte de los profesionales sanitarios de Sant Joan de Déu, se transmitió a las autoridades sanitarias africanas la viabilidad de operar a Khadija y Cherive. En ese momento, se puso en marcha el dispositivo para trasladar a las niñas desde Mauritania, inicialmente en un vuelo comercial, pero debido a su estado, el 25 de octubre viajaron a Barcelona en un avión del Ejército del aire español.

El 26 de octubre las niñas acompañadas de sus padres y personal sanitario de la unidad de neonatología del hospital Sant Joan de Déu, llegaron al aeropuerto de El Prat de Llobregat, donde una ambulancia del SEM las trasladó hasta el centro médico. La pediatra de la unidad de neonatología del Hospital Sant Joan de Déu, Ana

Alarcón asegura que las niñas viajaron perfectamente y resalta la gran asistencia de los equipos médicos del país de origen. “Íbamos preparadas para dar todo el apoyo necesario a las niñas, pero no fue necesario”.

Médicos del hospital iniciaron una serie de pruebas de radiodiagnóstico a ambas niñas para comprobar la compatibilidad entre ambas, profundizando en conexiones vasculares, conexiones óseas, compatibilidad entre órganos, etc. Tras realizar varios exámenes médicos, se comprobó que se encontraban ante un caso de siamesas onfalópagos.

El equipo médico del hospital Sant Joan de Déu realizó la operación el 8 de noviembre de 2023. La intervención de Khadija y Cherive tuvo una duración de 5 horas, tiempo inferior al previsto gracias al trabajo previo de la simulación, que permitió actuar con mayor seguridad. La intervención fue todo un éxito gracias al trabajo y participación de hasta 20 profesionales sanitarios entre los que se encontraban neonatólogos, cirujanos, enfermeros, ingenieros, técnicos de imagen, etc. Las siamesas pasa-

ron tras la operación por la Unidad de Cuidados Intensivos Neonatales donde se recuperaron con rapidez y 5 días después fueron trasladadas a planta recuperándose adecuadamente de la cirugía.

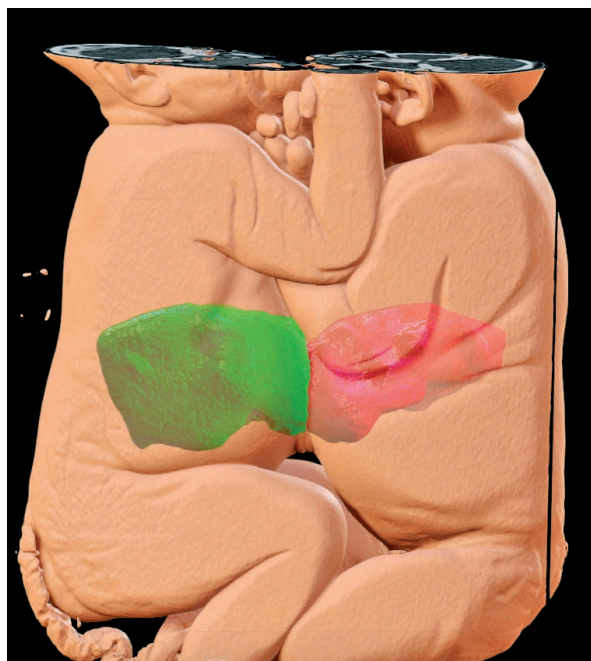
Según los estudios realizados mundialmente, se produce un nacimiento de siameses por cada 250.000 partos de gemelos. Sin embargo, muchos de ellos no logran sobrevivir o no llegan a nacer debido a la complejidad de la conexión que tienen, especialmente en los primeros meses de vida. En cuanto a los siameses onfalópagos, que están unidos por el ombligo y pueden compartir el hígado y/o alguna parte de los intestinos, representan aproximadamente el 20% del total de siameses a nivel mundial.

Estudio de simulación preoperatorio

En el Hospital Sant Joan de Déu, se llevan a cabo procedimientos quirúrgicos altamente complejos que requieren una gran coordinación entre un gran equipo de profesionales sanitarios, un ejemplo de esto es la separación de gemelos siameses.

Con la finalidad de garantizar el éxito de estas intervenciones, el hospital tiene la práctica habitual de realizar una simulación de la cirugía antes de llevarla a cabo en el quirófano. Los especialistas del programa de simulación y de la unidad de 3D del hospital crearon una reproducción física y virtual a tamaño real en 3D de los cuerpos de las gemelas. Esto permitió a los cirujanos analizar detalladamente la mejor forma de realizar la cirugía y practicarla antes de realizarla oficialmente.

La semana previa a la operación, se llevó a cabo una simulación de la intervención con el propósito de repro-



SIMULACIÓN POR ORDENADOR DE LA UNIÓN DE LAS SIAMESAS AL NACER

ducir tanto el procedimiento quirúrgico como el espacio en el que se realizaría la operación. Xavier Tarrado, jefe de Cirugía Pediátrica del Hospital Sant Joan de Déu, expresó con claridad la complejidad extra que suponía la operación en la que no solo se trataba de la separación de las gemelas, sino que una vez consiguieran, debían enfrentarse a dos pacientes y dos intervenciones con todo lo que ello suponía. “Necesitábamos contar con dos mesas de operación en el mismo quirófano para completar la

intervención de las niñas por separado, reconstruirlas la pared abdominal y cerrar la herida”.

Tarrado reconoce la gran utilidad que ha supuesto la simulación, gracias a la cual “los profesionales que participamos en la cirugía tuvimos la sensación de que ya habíamos realizado la intervención antes”. De alguna manera, los trabajos previos a la operación fueron una guía para el equipo de intervención y conocían muy bien cómo abordar diferentes imprevistos durante la operación, aunque por fortuna, la operación resultó sin imprevistos y no fue necesario ponerlo en práctica.

El responsable del programa de simulación del Hospital, José Quintilla, destaca de la exitosa operación, el gran trabajo de simulación, que permitió a los profesionales decidir la manera más óptima de colocar a las siamesas en la mesa de operaciones para poder incidir en el punto clave que permitiera la separación y la continuidad de la operación por separado de Khadija y Cherive. Los trabajos de simulación han permitido también establecer la distribución y desplazamiento del equipo médico en quirófano para no obstaculizar la ruta de los diferentes profesionales que han formado parte de la intervención.

A finales del mes de noviembre, las siamesas, acompañadas de sus padres, regresaron a Mauritania, donde un cirujano del país, que estuvo presente durante la operación de las niñas en Barcelona, se encuentra haciendo un seguimiento del estado de recuperación de Khadija y Cherive, que resulta muy positivo. El hospital Sant Joan de Déu se muestra pionero en este tipo de intervención que ha resultado todo un éxito y que abre las puertas a futuros casos similares. ///

El programa Cuida'm

La operación de las siamesas y el conjunto de estudios se han realizado gracias al programa solidario del hospital Cuida'm, que funciona desde 2004 y se financia con donaciones privadas y que sufragaba el tratamiento en el centro hospitalario de Esplugues de niños que provienen de países de renta baja y que presentan enfermedades graves curables pero que no disponen de los medios necesarios para ser curados en su propio país.

Gracias a las donaciones, el hospital asume anualmente unos 20 casos, aunque el objetivo es poder atender las casi 100 peticiones clínicas que se reciben cada año. El programa Cuida'm ha transformado la vida de 395 niños a lo largo de toda su historia. Algunos de ellos fueron atendidos durante cuatro misiones de cirugía cardíaca llevadas a cabo en Perú. A pesar de las serias dificultades de transporte debido a la pandemia de Covid-19, 14 menores pudieron recibir tratamiento gracias al programa del hospital en 2022.

Para que el comité médico de Cuida'm evalúe un caso, es imprescindible cumplir ciertos criterios específicos y presentar la documentación médica requerida. El pa-

ciente debe ser menor de 18 años y padecer una enfermedad que represente un riesgo para su vida o tenga un impacto significativo en su calidad de vida. Además, no debe existir la posibilidad de ser tratado en el país de origen pero sí que sea viable que se le pueda realizar allí el seguimiento posterior en caso que se requiera. En ningún caso, el tiempo de estancia en España debe ser superior a tres meses.

Para que Sant Joan de Déu acepte la solicitud también se requiere que el tratamiento a desarrollar ya se lleve a cabo frecuentemente en el centro hospitalario y que un profesional del hospital se haga responsable del tratamiento, una vez se consiga el visto bueno de un comité médico de valoración integrado por expertos del sector.

La mayoría de pacientes del programa provienen de Latinoamérica, seguidos de África, Asia y Europa del Este. La cardiología y la cirugía cardíaca son las especialidades más demandadas pero también se tratan casos de cirugía general y ortopédica, traumatología, neurología o neuroangiología intervencionista, oftalmología, cirugía maxilofacial, otorrinolaringología, neurocirugía, pediatría y ginecología. ///



JARDINS DE CORBERA
RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA

VENIU A CONÈIXER TOTES LES NOVETATS QUE OFERIM A JARDINS DE CORBERA:

- **Centre de Dia:** places disponibles
- **Més serveis i activitats adaptades** a les persones residents
- Som un centre **VIMA**: Equip professional amb l'experiència de la primera empresa privada dedicada a la gestió de centres residencials per a persones grans a Catalunya

► **Gaudireu d'un entorn privilegiat i tranquil**

- **Àmplia zona enjardinada, amb 3.000 m² de terrasses i jardins**
- **Ajuda per la tramitació de recursos i prestacions de la Generalitat**

ACOMPANYEM ELS PROJECTES DE VIDA DE LES PERSONES



VIMA

C/7 NÚM 35 URB. SANTA MARIA DE L'AVALL · 08757 CORBERA DE LLOBREGAT (BARCELONA)
TEL. 93 650 28 61 · WWW.JARDINSDECORBERA.COM



EL DELETRISTA ES UNO DE LOS 28 TALLERES DEL DISTRICTE CULTURAL DE L'HOSPITALET QUE PUDIERON VISITARSE DURANTE LA 30 EDICIÓN DE TALLERS OBERTS CELEBRADA EN NOVIEMBRE DEL AÑO PASADO

Las antiguas naves vacías de la ciudad constituyen un ecosistema único que emula al Soho o a Brooklyn pero con una identidad propia

Los creadores culturales encuentran gracias al proyecto municipal espacios de creación más asequibles y en condiciones favorables

Àlex Aragonés

Nunca L'Hospitalet había tenido tanto talento por kilómetro cuadrado". Es una evidencia científica. Sin ser Soho, Brooklyn o el 22@ de Barcelona, la segunda ciudad más poblada de Cataluña se ha hecho un hueco en el mapa artístico gracias a su Distrito Cultural. Un proyecto que tiene la cultura como motor de transformación y de crecimiento social y económico, que ha permitido dar una nueva vida a antiguas naves, fábricas o almacenes, que ahora rebosan de arte a raudales. Se trata de un concepto singular, pues no está circunscrito a un espacio físico delimitado sino que presume de tener "un perímetro totalmente abierto con capacidad para emerger en cualquier punto de la ciudad", describe lo describe a *El Llobregat* la coordinadora de Distrito Cultural, Mireia Mascarell. No obstante, la mayoría de las propuestas se vertebran en el eje de la carretera del Mig y la calle Cobalt y en el barrio de Santa Eulàlia, en el entorno de los viejos talleres adyacentes a Can Trinxet, como el Edifici Freixes.

La eclosión del Distrito Cultural ha permitido atraer a este lado de la Riera Blanca a artistas emergentes, en busca de un refugio donde desarrollar su originalidad sin alejarse mucho de la capital. Y han dado con un ecosiste-

ma único, con identidad propia, que pese a tener similitudes con otros barrios de referencia en el mundo artístico, sigue su propia estela. "No tiene nada que ver Nueva York con L'Hospitalet. Vamos creciendo en función de lo que los propios agentes artísticos quieran hacerlo. Aquí no hay nada forzado", subraya Mascarell.

Desde estudios de artistas, diseño, arquitectura, publicidad o diseño de moda a locales de ensayo, música en vivo y galerías de arte. Una variedad de destrezas que conviven en espacios industriales, que estaban en desuso y que en un pasado dotaron a la ciudad de un fuerte tejido económico. "En los últimos años han llegado muchos artistas de otras zonas de Barcelona, donde los precios de las naves en las que estaban iba subiendo. Aquí han encontrado condiciones más favorables en espacios grandes y diáfanos que no están en el meollo de barrio, y a un precio razo-

Pese a su **perímetro abierto**, la mayoría de propuestas emergen en **Santa Eulàlia y Cobalt**

nable". Así han logrado impregnar una vitalidad artística por el municipio, que ha aprovechado los vestigios de su histórica capacidad industrial para convertirlos en auténticos viveros creativos. Un sinfín de expresiones culturales que revitalizan la ciudad y sus negocios locales, como carpinteros, cristaleros o marmolistas, que reciben encargos gracias a la política de kilómetro cero del distrito.

"L'Hospitalet es una ciudad que tiene de todo, con una capa de artesanos y talleres de oficio que facilita a los artistas poder hacer encargos y compras. Les resulta más fácil de gestionar y de sostener para su actividad", reconoce la coordinadora, ante una realidad en la que los artistas se sienten acompañados por el consistorio, que cuenta con un doble presupuesto para ayudarles a desarrollar su vía artística. "Antes de buscar un diseñador se busca en el Distrito Cultural. Lo mismo ocurre si vemos un proyecto interesante que pueda traer actividad artística a los barrios: le damos apoyo económico", asegura Mireia Mascarell. Una ayuda que los profesionales valoran y que ha disparado la colonia de artistas del distrito. "Dinamizan el entorno y generan vida con actividades y exposiciones. Con el arte urbano están ayudando a dignificar espacios - plazas, calles o salidas de metro- que antes eran grises y ahora de golpe cogen color", como por ejemplo el policrómico mural de Mina, Hamada Zosen y Oiteron en La Torrassa.

Este refugio artístico tiene una similitud con el 22@,



ARRIBA: TALLER DE J.M. BONET VITRALLS. ABAJO: EDIFICIO FREIXES (IZQUIERDA) Y ARTE URBANO EN LA TORRASSA CON MINA, HAMADA ZOSEN Y OITERONE.

el suelo del Poblenou que fue escenario de la industrialización en Barcelona. “En su momento las naves del 22@ se llenaron de artistas”, pero enseguida “los espacios subieron de precio y mucha gente quiso marchar”, admite la directora de Distrito Cultural, quien rehúye de las comparaciones y marca su propia senda. “Nuestro proyecto no es como el del 22@, no seguimos ningún modelo. Espero y deseo que esta fuga por el encarecimiento de los precios no se produzca”.

De momento, la variedad cultural que ofrece L'Hospitalet ha permitido atraer el foco artístico metropolitano y de toda Cataluña. “Está siendo una referencia porque realmente hay una gran cantidad de artistas y colectivos establecidos. Sin quererlo, la gente mira hacia aquí”, expone Mireia Mascarell. Y es que a la red artística (que cuenta con 450 agentes culturales) se suman los más de 30 equipamientos de la ciudad, los casi 60 festivales que se celebran, aparte de los lugares de interés de la ciudad, los espacios de restauración y cocina creativa, o las asociaciones culturales locales.

El último evento que evidencia el prestigio del Distrito Cultural ha sido la edición más especial de Tallers Oberts en sus 30 años de historia, celebrada en noviembre del año pasado en Can Trinxet, un proyecto “ventana” que fijó las miradas en los artistas del festival afincados en la ciudad. Un total de 28 talleres y espacios de creación abrieron sus puertas durante tres días para dar a conocer el emergente talento profesional local.

Cuando se tiene un proyecto interesante como éste es

evidente que se convierte un punto de atracción inevitable. Y es que parte de ese tejido artístico que quieres activar lo tienes ya en la ciudad”. Prueba de ello es que Manifesta, la bienal socio-cultural nómada europea, llegará a L'Hospitalet este 2024 para celebrar su decimoquinta edición. “Sabes que cualquier actividad que organices va a tener público, seguro. El consistorio apoya a estos artistas para que se instalen y realicen su actividad en las mejores condiciones, ayudándoles económicamente con encargos y contactos para que su actividad vaya hacia arriba”, destaca Mascarell.

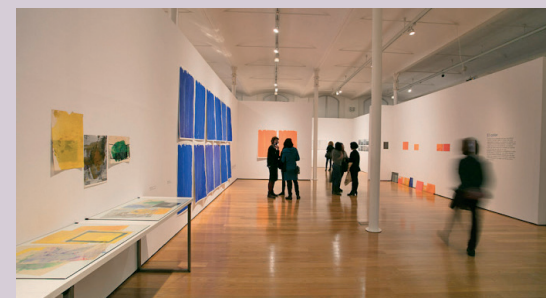
El camino para adquirir esta vida cultural deslumbrante

L'APUNT

También con ‘la Rosalía’

Rosalía, la joven estrella de la música nacida en Sant Esteve Sesrovires, puede convertirse en la próxima inquilina del Distrito Cultural de L'Hospitalet. La cantante planea reconvertir un viejo edificio de este territorio abierto en su nuevo estudio particular y nueva base de operaciones y ya ha encargado el proyecto a un prestigioso estudio de arquitectura barcelonés. Mascarell está “encantada” de que una artista internacional de la proyección de Rosalía se haya fijado en el proyecto cultural de la ciudad, que con la autora del *Motomami* incorporará todavía más talento.

Festival CREA LH: una plataforma de colaboración



La apuesta por el fomento de la cultura también llega a L'Hospitalet en formato de festival con CREA L'H 2023 que reunió a más de 30 artistas y colectivos en la séptima edición el pasado noviembre. Profesionales de las artes visuales, del diseño y de la música presentaron intervenciones artísticas recién creadas en diversos espacios autogestionados de la ciudad, con apoyo municipal.

CREA L'H es una plataforma que fomenta la colaboración entre artistas y curadores, permitiéndoles trabajar juntos en proyectos. Su objetivo es generar conexiones entre los diferentes espacios creativos del territorio y mostrar el tejido artístico de la ciudad. Esta propuesta transversal entre artistas, comisarios y espacios crea afinidades inéditas que oxigenan y enriquecen la escena del arte local. ///

lo abrió en 2012 una consulta popular que abrazó la apuesta por un modelo del que carecía la segunda ciudad de Cataluña hace una década. “Se preguntó a la ciudadanía cómo veía el municipio a 25 años vista y cuáles eran los sectores en los que podía tener más potencial de crecimiento y respondió que la economía y la cultura”. Desde ese momento, el consistorio se puso en marcha y en 2014 planteó un proyecto que contó con el acompañamiento del filósofo Josep Ramoneda, quien acuñó el concepto ‘Distrito Cultural’. “Era ponerle nombre a algo que estaba pasando. La gente se instalaba en la ciudad creando esta cosa un poco abstracta”.

Casi una década después, se ha demostrado que la visión de los hospitalenses no iba desencaminada. “Una de las cosas que los profesionales aprecian cuando llegan a la ciudad es el recibimiento y el soporte que les brindamos”, admite Mireia Mascarell algo los maestros vidrieros Vitrells Bonet (Premio Nacional de Artesanía 2022), también valoran. “En 2019 se instalaron en el territorio y hablando con Jordi Bonet, tercera generación de la familia que abrió el negocio en 1923, me dijo que era curioso que en los 70 años que habían estado en Barcelona nunca les había ido a ver nadie”, todo lo contrario a lo vivido en L'Hospitalet. “En cuatro meses fueron tres personas a visitarlos: un técnico, la alcaldesa Núria Marín y el concejal de cultura. Estamos pendientes de que la gente esté cómoda y nos vea como alguien con quien colaborar y pedir ayuda, le damos mucho valor”. Lo corrobora que el pasado 25 de octubre, el consistorio rindió homenaje a Vitrells Bonet por su centenario. ///

Núria Marquès ja té el billet per París

L'esportista de Castellví de Rosanes ja ha assolit la marca mínima olímpica en els 100 esquena de natació adaptada

La gran nedadora del C.N. Sant Feliu ha fet un fortí de la seva fortalesa, la seva constància i la passió que sent per l'aigua



Jordi Gispert

La distància entre el CAR de Sant Cugat i Saint Denis (municipi de la perifèria parisenc que serà seu dels propers Jocs Paralímpics) és de 826 kilòmetres, un trajecte que equival a 16.520 piscines de 50 metres. La jove Núria Marquès, nascuda a Castellví de Rosanes el maig del 99, i els seus altres nou companys del conjunt d'adaptada que es preparen dins del centre, els recorren en uns 103 dies de sessions, poc més de tres mesos. Si vulguessin anar-hi a crol, caldria que sortissin el proper 15 de maig. No ho faran perquè no hi ha cap via d'aigua d'un milió de metres i optaran pel cotxe, per l'avió o pel tren. Però el cas és que sortiran. Des de fa poques setmanes ja hi ha vènia i salconduit, en alguns casos, per poder-hi competir.

La reunió del 21 de desembre del Comitè Paralímpic Espanyol, l'ens que s'encarrega de promoure la pràctica d'alt nivell barrejant els fons públics (25% del Consejo Superior de Deportes) i privats (75% de diferents empreses), va aprovar certs punts en referència a l'Olimpiada de l'estiu, 17ens Jocs Paralímpics amb epicentre a l'Stade de France, que es faran del 28 d'agost fins al 8 de setembre. Al marge dels pressupostos, les mesures d'hospitalitat i les dotacions de les beques del Plan de Apoyo al Deporte Objetivo Paralímpico (ADOP), van corroborar-se i validar-se algunes mínimes cara al certamen. Els cronòmetres més bons (Mínimes A) garanteixen la presència. Els d'exigència menor (Mínimes B) marquen preferència però només

en cas que no es completin les primeres. Les vacants que es concedeixen als estats les decideix el Comitè Paralímpic Internacional (IPC) i són després distribuïdes en funció d'uns certs barems. Hi opten aquells temps aconseguits entre els dies 15 de novembre i 14 de juny, només en competicions homologades.

Malgrat ser el primer trimestre, que sovint sol ser més fluix perquè el descans de temporada es fa a finals del mes d'agost, ja són sis els nedadors que han caçat l'èxit a nivell de tot l'estat. Mínima A i bitllet per França concedit fins al moment per Anastasiya Dmytriv (Club Natación Mare Nostrum, El Ejido), María Delgado (Stadium Casablanca, Saragossa), Nahia Zudaire (Club Iasartearra

La **castellvinenca** enfoca els seus **esforços** pels **Jocs Paralímpics** (28 d'agost – 8 de setembre de 2024)



IMATGES DE L'ESPORTISTA DEL BAIX EN COMPETICIÓ OFICIAL: A LA SORTIDA (DRETA) I NEDANT BRAÇA (ESQUERRA)

Burun-Txaldea, Donosti), Íñigo Llopis (Konporta Kirol Elkarte, Donosti), Toni Ponce (Club Natació Vilafranca) i també Núria Marquès (Club Natació Sant Feliu), per la marca en 100 esquena (1:10:48) que li va valdre victòria al Meeting Internacional de Rotterdam (30 de novembre – 3 de desembre). I altrament Mínima B per Beatriz Lérica (Club Natación Valdepeñas, Ciudad Real), Iván Salguero (Club Natación Ardoi, Iruña), Teresa Perales (Club Natación Pozuelo, Madrid) i els companys del grup del CAR José Antonio Marí (Club Deportivo Aquatic Campanar, València), Jacobo Garrido i Sarai Gascón (del Club Natació Terrassa).

Són espurnes d'alegria i confirmació d'una fita. Núria Marquès no és novella, i ja fa anys que desprèn força, passió i ganes. Va néixer amb el fèmur d'una cama, el de l'esquerra, molt més curt, i als 8 anys van amputar-li per evitar certs problemes. Duu una pròtesi, que es treu per saltar a l'aigua. S'enquadra en la classe S9, dins l'escala estipulada (entre S1, la més severa, i S10, la més suau) a l'esport que practiquen persones amb disfuncions físiques

o paràlisi cerebral. Un marc que completen les categories S11, per nedadors cecs, S12 i S13 per deficients visuals i també l'S14 per persones amb deficiència intel·lectual. Amb estatura mitjana, complexió robusta, i un somriure permanent, va començar cursos als 3 anys al Martorell. Va competir amb nenes sense cap lesió evident i va saltar a l'adaptada el primer cop el 2010, en jornada de la Lliga Catalana disputada a Salt. Va guanyar quatre medalles, la mateixa temporada, al campionat d'Espanya.

I ha construït des de llavors un palmarès que vol resumir per no ocupar tretze paràgrafs: dues medalles a l'Europeu del 2014 a Eindhoven (bronze en els 100 papallona i els 400 lliures); 4 el 2015 a la cita mundial de Glasgow (segon lloc en els 400 lliures i tercera en 100 esquena, en els 100 metres papallona i els 100 lliures); 7 medalles a Funchal, en un nou campionat d'Europa (2016); or i plata als Jocs Paralímpics de Rio (primer graó del podi en els 400 metres lliures i segon en 100 esquena); 6 medalles al Mundial de Mèxic (el 2017); 7 a l'Europeu del curs següent a Irlan-

La natació adaptada ha fet grans passos, però encara té lluny la normalitat plena

da (dins la ciutat de Dublín); dues medalles al mundial de Londres, del 2019 (or en els 200 estils i bronze en els 4x100); doble podi i tres diplomes en els Jocs accidentats de Tòquio (plata en 100 esquena i bronze en els 200 estils), i més èxits repetits fins al mundial d'aquest estiu (celebrat del 31 de juliol al 6 d'agost a Manchester) amb dos argents al seu sac (100 esquena i els 200 estils).

Queda clar que no parlem d'una promesa. Però manté la il·lusió intacta. L'esportista i estandard de la comarca, clava els ulls, color piscina, al mig de França, i hi disposa l'entusiasme i els esforços. Seran els dissetens Jocs de la Paraolimpiada d'una sèrie que comença, amb cert retard, a Roma (1960). Comandada pel seu tècnic, l'exnecedor de l'Hospitalet Jaume Marcé, que entra al CAR al 2006, planifica una contesa que és com sempre cita clau del calendari. Són tres anys reconcentrats en pocs minuts. Un examen amb variables que fluctuen i rivals que també anhelan.

El sabor de la victòria, o la derrota, que la Núria ja ha tastat altres vegades. Hi arribarà als seus 25 anys i ho farà amb la lliçó apresada. "Vaig a fer-hi els objectius, rebaixar marques, i assolir algunes medalles. El desig és molt potent, però no em poso pressió. Al final saltem a l'aigua, no ens hi va tampoc la vida, cal mirar-ho amb perspectiva". Són paraules d'experiència, del treball més psicològic que és vital en aquests casos. "Ho vivisc tot intensament. I això pot ser bo o dolent. A la final del Mundial de Londres (2019) vaig cometre un error greu. Vaig fer una puntada extra en un viratge i em van desqualificar. Em va caure el món a sobre. Tota la vida nedant per això! Va ser una decepció gran però em va servir molt per aprendre. L'endemà, no em diguis com, vaig saltar i vaig guanyar l'or".

La fermesa de la baixllobregatina, rau sens dubte en la constància. "A vegades la veus tota ben vermella i encara demana entrenar més. Dic: reserva't per la tarda, i no en surt gaire convençuda...", comenta amb complicitat



NÚRIA MARQUÈS I EL SEU ENTRENADOR, JAUME MARCÉ, A LA PISCINA COBERTA DEL CENTRE D'ALT RENDIMENT DE SANT CUGAT. (FOTO: JORDI GISPERT)

el Jaume, designat per l'Associació Espanyola de Tècnics com el millor entrenador de l'any el 2021. Ell l'observa dia a dia, la modela, l'esperona, i intenta com amb els altres que porti ella la batuta, que no sigui un "què haig de fer", sinó un treball de suggerències i propostes. Planifica les sessions, que es fan conjuntes, a la piscina coberta del Centre d'Alt Rendiment, i que miren d'amotllar-se als casos més concrets com ha estat ara el de Sarai Gascón, que compagina amb la feina de regidora d'Esports a l'Ajuntament de Terrassa. Entrenen de dilluns a dissabte, amb sessions dobles, uns tres dies, matí i tarda. Combinen les sèries, que fixen temps específics, i incorporen elements, com les aletes, els globus de resistència o bé les pales. Un tècnic federatiu ve un dia a la setmana i marca pautes de biomotricitat, per corregir moviments que perjudiquen

l'equilibri "Tot es fa en cicles concrets que s'encaren al moment competitiu. Cada pas està establert, cal només mecanitzar-lo i no oblidar-lo". En total són al matí 4.000 metres, els mateixos que a la tarda. I gimnàs per reforçar musculatura a condició de cada cos.

Pel que fa a competicions l'altra cita d'aquest any és l'Europeu de l'illa de Madeira, a l'oceà Atlàntic, que tindrà lloc del 21 al 27 d'abril, al complex de Penteada de Funchal. Serà una prova de foc per veure forces, i corregir errors en cas que n'hi hagi. Prèviament hi ha Lliga Catalana (al gener) i al febrer concentració de l'equip estatal a Lanzarote, en jornades ben intenses on es fan entrenaments i també cursos i xerrades de temes com nutrició o psicologia. S'adrecen a medallistes i són òptimes pels tècnics, perquè eviten distraccions, i permeten als esportistes de fugir de les rutines. **///**

L'APUNT

Fa amb passió el que més li agrada

El context de l'esport adaptat ha millorat moltíssim. Cal sols veure que als 90 els esportistes piden, no rebien recompenses ni diners per les medalles. La creació del Comitè Paralímpic Espanyol (6 de setembre de l'any 1995) i l'impuls dels plans ADOP, 2005 (Plan de Apoyo al Deporte Objetivo Paralímpico), van propiciar la col·laboració pública i l'aposta del sector privat més sostinguda, pels beneficis fiscals de la inversió. Manquen encara millores a nivell competitiu i l'acceptació plena, des d'un caire més social. "Som esportistes d'elit, com tots els altres. S'ha avançat en aquest àmbit però encara falta feina. Normalitzar les competicions amb vàlids, com ja es fa en altres països, podria ser un pas important". És l'opinió de la Núria, que matisa que evidentment hi ha diferències entre allò que és l'alt nivell i el món dels clubs. "Quan jo vaig anar al Sant Feliu, el 2015, no hi

havia secció d'adaptada. Ara molts ja la incorporen, tot i que altres no ho contemplen. La difusió és un punt clau per avançar encara un xic més".

Estudiant de fisio (s'ha deixat sols una pràctica per l'any que ve) Marquès parla amb maduresa, i és conscient que el gran momentum esportiu no és pas perpetu. S'ha guanyat tres patrocinis (AXA, Nike i Vadox) i el d'Össur, l'empresa islandesa que li ha concedit la pròtesi per córrer.

Té un sou digne, companys càlids i ídols pròxims, com és Teresa Perales, la més gran als paralímpics, amb un còmput de 7 ors, 10 plates i 10 bronzes. A París hi triomfarà, no n'hi ha cap dubte. Però si anés tot al revés i tornés buida de medalles, pot quedar-se ben tranquil·la, perquè ella ja ha vençut. Fa amb passió el que més li agrada, i ho contagia i n'és exemple i forja el canvi. L'existència és més que un podi i cal gaudir-ne, dia a dia, sàviament.

Albert Villanueva continúa con la obra ‘Rencores’ la saga del inspector Pruna

El misterio de un asesinato macabro precipita las pesquisas del investigador policial en la búsqueda del asesino de Gavà

El reconocido autor gavanense prosigue con el historial de casos del mosso d’esquadra gracias al feedback de “Pactos”

Sonia Algaba Benito

Albert Villanueva es un reconocido autor del municipio de Gavà, cuya obra “Rencores” ha resultado de gran interés en el ámbito literario. Esta novela, publicada en noviembre de 2023, nos lleva por un viaje emocional a través de los conflictos y rencores que pueden surgir en las relaciones humanas. Con una prosa cautivadora y personajes complejos, Villanueva logra retratar de manera magistral los tormentos internos y las tensiones externas que pueden surgir en cualquier persona.

“Rencores” es el segundo libro de una trilogía que dio inicio con la publicación de “Pactos” en febrero de 2022 por Albert Villanueva en la que el inspector policial de Gavà Miquel Pruna descubre que el fallecimiento de su madre no ha sido por causas naturales y decide ponerse al frente de la investigación en un caso de gran implicación familiar.

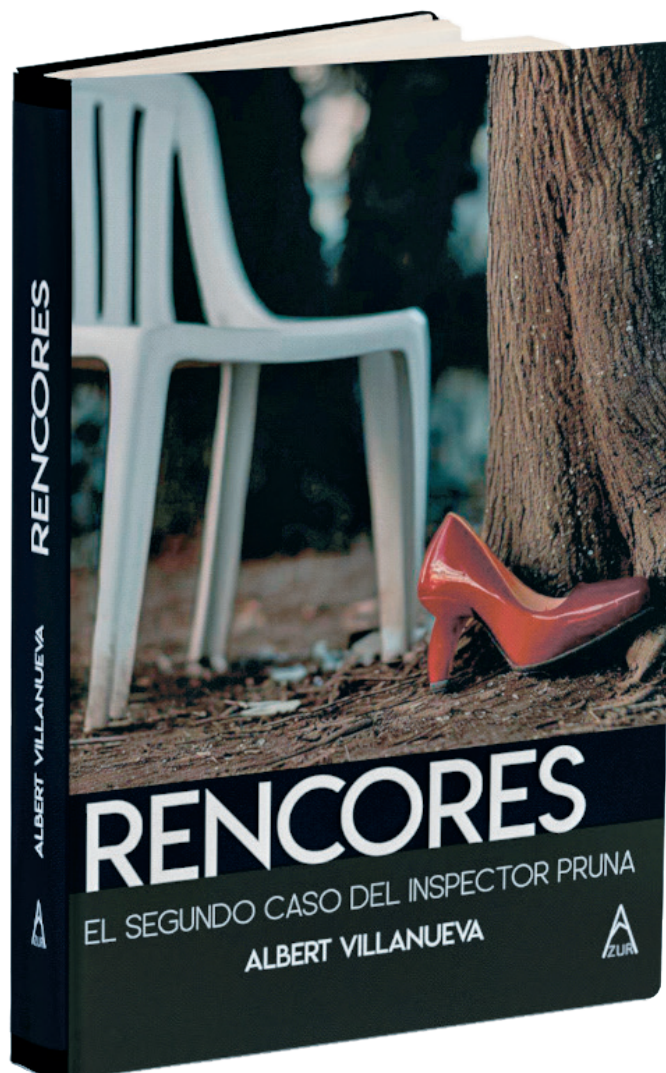
Sin embargo, esta segunda novela de la trilogía supone la revelación de diferentes rencores que se desvelan conforme avanza la trama.

La novela de Villanueva que nos sumerge en la complejidad de las relaciones humanas y la carga emocional que los rencores pueden ejercer sobre las personas. La historia se desarrolla en el municipio de Gavà, de la misma manera que sucedió en la primera novela de la trilogía, donde los secretos más oscuros y las tensiones no resueltas salen a la luz.

Intriga, rencor y tensión hasta el final

La vida del inspector Pruna no ha sido fácil y una serie de acontecimientos lo ponen de nuevo en una peligrosa situación como es la venganza y el rencor. Todo ello justo cuando el inspector pretendía dejar su pasado atrás con su marcha de la ciudad y el abandono de su puesto profesional. El principal objetivo de Pruna es conseguir capturar a un misterioso que pretende destapar su teoría siniestra sobre zonas históricas del municipio.

A medida que avanza la trama, el lector es testigo de cómo el rencor afecta a situaciones presentes y relaciones con el resto de personajes de la novela. El autor consigue capturar la esencia de los conflictos internos del protagonista con una narrativa envolvente que adentra y permite comprender la historia de bien cerca. No solo nos sumerge en la mente y el corazón del protagonista, sino que también nos presenta una mirada privilegiada a los dilemas universales de la condición humana.



Durante el avance de la historia, conocemos mejor a los complejos y cautivadores personajes con sus propias motivaciones y secretos ocultos, a la vez que somos testigos de cómo estos personajes interactúan entre sí, revelando capas adicionales de intriga y conflicto. El autor nos permite conocer mejor la personalidad de los personajes gracias a las descripciones detalladas que transportan a los escenarios y te hacen sentir parte de la historia.

La forma en que Albert Villanueva desarrolla la trama es magistral. Cada escena está cuidadosamente estructurada, aportando tensión y suspenso a medida que el lector se sumerge más en la historia. El autor sabe cómo mantenernos enganchados, revelando secretos a un ritmo perfecto y manteniendo el interés hasta el final. El uso del lenguaje de gran efectividad crea atmósferas cargadas de tensión y emoción, donde se exploran



A LA IZQUIERDA, PORTADA DEL LA NOVELA ‘RENCORES’
SOBRE ESTAS LÍNEAS: ALBERT VILLANUEVA

los secretos y rencores ocultos en Gavà.

A través de los recuerdos, el autor nos brinda una comprensión más profunda de los rencores que afligen al protagonista y permite empatizar con su dolor y comprender mejor sus acciones. Albert aborda en su última novela diferentes temas que permiten empatizar al lector como, por ejemplo, el sentimiento de rencor y venganza ante ciertas situaciones. La historia nos hace reflexionar sobre la importancia del perdón y cómo los rencores pueden afectar nuestras vidas si no aprendemos a dejarlos ir.

Villanueva asegura que la motivación de continuar la historia del inspector Pruna fue la necesidad de los lectores de “Pactos” de no dejar a un lado al protagonista de la historia y que la publicación entre una novela y la siguiente no debía ser demasiado espaciada en el tiempo. En febrero de 2022 el autor priorizó su trabajo en el desarrollo de la novela Rencores, el segundo caso del inspector Pruna.

Prácticamente recién publicada la segunda novela, Villanueva ya ha avanzado que “Nunca” será la tercera y última novela que conforma la trilogía y que cerrará las aventuras del inspector de Mossos d’Esquadra de Gavà. El autor, que ejerce de profesor de secundaria desde hace 34 años, ha publicado también otros éxitos como “Ya no quiero ir a esta escuela” en 2017, sobre la opinión personal de los pecados capitales en el sistema educativo; “Por hacer a tu muerte compañía” en 2019, en la que pretende unir tres temas destacados para el autor: los años 20 y 30 de Gavà, el ‘pistolero’ y la infancia del autor. ///

EL LECTOR EMPEDERNIDO

ILDEFONSO FALCONES... removiendo conciencias

José A. Garrido



Si hablamos de un autor que ha vendido más de 11 millones de ejemplares de sus obras publicadas, y si además concretamos que solo ha publicado 6 novelas, estaremos de acuerdo en que nos referimos a un escritor de éxito muy notable y que, pese a su aún escasa producción, ha sabido ganarse el favor, y el fervor, de miles de lectores, entre los que me encuentro, que ya esperábamos impacientes su nueva entrega. Y esta se ha producido tres años después de **El Pintor de almas** (Grijalbo, 2019), en la que hace un retrato de la agitada Barcelona de inicios del s. XX, enmarcado en una trama protagonizada por Dalmau Salas, un esforzado superviviente de las miserias soportadas por la clase trabajadora a la que él pertenecía y que, a través del alma de pintor que lleva dentro, intenta encontrar un presente y un futuro mejor, superando el caótico ambiente de la convulsa etapa que vive la ciudad y el país en general.

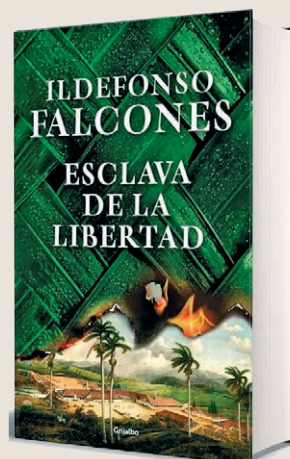
Pero no podríamos hablar de un autor universal (traducido en 15 idiomas), sin referirnos a su ópera prima, de éxito editorial arrollador, **La catedral del mar** (Grijalbo, 2006), una obra que supone el comienzo de una exitosa carrera como escritor de novela histórica. Ambientada en la Barcelona feudal del s. XIV, construye una trama alrededor de Arnau Sala, un personaje absolutamente decidido en su camino en pos de la libertad, que consigue al huir del señor feudal del que era siervo y establecerse como ciudadano libre en Barcelona. Este solo sería el primer paso en una trayectoria vital que le convertiría en prota-

gonista privilegiado de los acontecimientos que se suceden durante la construcción de la Catedral del Mar, monumento histórico edificado en el barrio de los pescadores barceloneses. Esta novela tendría continuidad con **Los herederos de la tierra** (Grijalbo, 2016), obra en la que Falcones vuelca sus vastos conocimientos de la época medieval circunscrita a una ciudad que está en plena efervescencia social a mediados del s. XIV.

La mano de Fátima (Grijalbo, 2009) y **La reina descalza** (Grijalbo, 2013) completan la producción literaria de un autor que muestra su querencia por desarrollar tramas en escenarios hostiles en los que sus protagonistas han de superar dificultades que ponen a prueba los límites de sus existencias.

Fiel al perfil de estos personajes, **ILDEFONSO FALCONES (BARCELONA, 1959)** escribe y publica su última novela, **ESCLAVA DE LA LIBERTAD** (Grijalbo, 2022). Tremenda historia que el autor imagina en dos escenarios que discurren paralelos: último tercio del siglo XIX y segunda década del siglo XXI. En ambos las protagonistas son dos mujeres que luchan por la libertad y la igualdad de todas las personas sin distinción de sexos, razas, religiones o procedencias, aunque en circunstancias y épocas diferentes.

En el primer escenario, Cuba 1868, **Kaweka**, niña esclava en las plantaciones azucareras (ingenios), nos



sumerge en una vida por la que transita en medio de la total ausencia de humanidad por parte de los esclavistas y los propietarios de las haciendas en la Cuba colonial española. Ella representa el ansia de liberarse del yugo opresor y lidera una lucha que culminará al final pagando un precio terrible por la libertad de los oprimidos.

En el segundo escenario, Madrid, 2018, **Lita**, descendiente de los antiguos esclavos cubanos, lucha, con las armas de las leyes y con su resiliencia inquebrantable, contra el racismo latente que continúa muy presente en los diferentes estratos de nuestra sociedad.

Ambas historias representan un alegato contra la injusticia que representa la dominación de unos seres humanos sobre otros y que nos debe avergonzar, y concienciar, para no replicar los comportamientos xenófobos y racistas que permanecen en muchos de los "ejemplares" ciudadanos del siglo XXI.

Novela muy potente... y de obligada reflexión para tod@s. ///

” Cuando muere un esclavo, perece un capital

Capataz de un ingenio (Cuba, 1868)

XP ADVOCATS

Despacho especializado en derecho de familia

Telf. 936407228
info@xpadvocats.com

Comença el compte enrere per l'aventura de la tripulació 2024 al 'planeta vermell'

El programa 'Mart XXI: és possible una colònia humana a Mart?' del campus del Baix Llobregat arriba a la 28a edició

A la iniciativa hi participen enguany un total de 168 alumnes de 31 centres docents diferents de sis municipis de tota la comarca

Comunicació Campus del Baix Llobregat

Qui no s'ha imaginat alguna vegada com podria ser la vida en un altre planeta? Un gran repte, potser un gran somni, que implicaria una sèrie de consideracions científiques, tècniques, ètiques i logístiques. Hi podríem viure realment? Quins recursos necessitaríem per mantenir la vida humana? Com podríem adaptar o crear hàbitats adequats per protegir-nos de condicions extremes com la radiació, la gravetat diferent, la falta d'atmosfera.. I com seria l'impacte de la nostra presència en aquell hàbitat?. Multitud de reptes a plantejar-se en què, sens dubte, la ciència i la tecnologia hi juguen un paper cabdal.

Per la proximitat a la Terra i el que sabem d'ell, el planeta vermell ha estat un dels objectius més importants al llarg del temps. El cinema també ha escenificat emocionants i variopintes històries, que han omplert les cartelleres amb l'eix central d'aconseguir sobreviure en un entorn desconegut. Utilitzant l'enginy científic podríem arribar a conrear aliments, generar aigua i mantenir-nos vius, mentre intentem establir comunicacions amb la Terra. Enfocaments diferents, des de l'exploració científica, fins l'aventura i la fantasia...Emblemàtics directors com Brian De Palma o Ridley Scott han dirigit grans produccions que reflexen de manera creativa els diferents escenaris que podríem trobar si viatgéssim a Mart.

Aquesta fascinació pel planeta vermell va ser la que va inspirar a l'equip de treball interdisciplinari que va plantejar la iniciativa l'any 2008, que pretenia també constituir-se com un projecte d'acompanyament a l'educació, centrat en la idea de motivar a l'alumnat que presentava risc d'abandonament prematur dels seus estudis. Així va néixer Mart XXI: és possible una colònia humana a Mart? La iniciativa, que s'adreça a estudiants de tercer i quart de la ESO, pretén apropar la universitat a les etapes de la secundària posant en relleu el paper de la ciència i la tecnologia al món actual i considerant potencialitats de futur, obrint també noves vies de col·laboració entre diferents agents educatius. Tot dissenyat per ser treballat amb metodologies cooperatives i de treball en equip.

Aquest 2024 engegarem ja la 28a edició, després de tretze anys de projecte (amb l'aturada forçada per la pandèmia). Consolidem doncs, al Campus del Baix Llobregat de la UPC i municipis de la comarca participants, la bona acollida i l'interès que susciten projectes transversals i pràctics, en els que, gràcies a la ciència



EL PROGRAMA S'ADREÇA A ESTUDIANTS DE TERCER I QUART DE LA ESO I PRETÉN POSAR EN RELLEU EL PAPEL DE LA CIÈNCIA I LA TECNOLOGIA AL MÓN ACTUAL

Les set situacions de supervivència necessàries per establir una colònia

Els participants a la 28a edició del programa 'Mart XXI: és possible una colònia humana a Mart?' es distribuïran com és habitual, en set grups de treball que tracten específicament situacions de supervivència necessàries per establir una colònia.

- ☐ Lançament, navegació, aterratge i sistemes de locomoció al planeta Mart
- ☐ Telecomunicacions entre la Terra i el planeta Mart
- ☐ Telecomunicacions dins la colònia instal·lada al planeta Mart
- ☐ Monitoratge i control de la colònia: aplicació de la tecnologia mitjançant sensors
- ☐ Robòtica
- ☐ Producció Alimentària per als habitants de la colònia
- ☐ Suport Vital per als habitants de la colònia.

i la tecnologia, es resolen multitud de situacions que poden arribar a ser essencials per la vida.

Enguany tindran lloc dues edicions més, la primera del 25 al 31 de gener de 2024. En aquesta missió s'enrolaran 84 alumnes dels municipis de Sant Vicenç dels Horts, Vallirana, Viladecans i Sant Just Desvern, que provenen de 10 centres docents diferents.

La segona missió es desenvoluparà entre l'1 i el 7 de febrer, amb 84 joves més, provinents de 21 centres docents diferents de les ciutats de Castelldefels, Gavà i Viladecans.

En les primeres sessions es treballa per grups temàtics, però posteriorment es posen en comú les conclusions als miniplenaris, fomentant la comunicació oral i l'exposició d'idees i solucions.

El darrer dia, cada grup de treball exposa un dels seus experiments en una fira que permet als joves mostrar alguns dels treballs més destacats en els que han estat treballant.

En total aquest 2024 hi participaran sis municipis de la comarca del Baix Llobregat, i 168 alumnes de 31 centres docents diferents. Tot a punt, comença el compte enrere per aquesta engrescadora aventura amb una trajectòria ja consolidada al territori en la que aviat s'incorporarà la nova tripulació 2024. **///**

Dios, el hombre y la Navidad = lenguaje de amor

Pere Rovira

MOSSÈN DE LA PARRÒQUIA ANTONI MARIA CLARET DE SANT BOI



Después de las fiestas navideñas, comenzamos un nuevo año lleno de expectativas y proyectos. En muchos casos las fiestas de Navidad se convierten en un consumo desmesurado, dado que hemos desnaturalizado el verdadero origen de estos días tan especiales. Todo se reduce a un escaparate publicitario donde el denominador común son las “comilonas” y los “regalos”. Jesús no aparece como el antiguo protagonista, donde el cómo, el dónde y para qué nació es algo secundario. La sociedad ha paganizado el origen de esta fiesta tan marcadamente cristiana.

La pregunta que me he realizado estos días va en esta dirección: ¿qué ha pasado para que la vida y la fe se desconecten de forma tan alarmante?

Hace escasas semanas una joven adolescente me dijo que Dios era ella misma y por tanto no creía en nada más que ella. ¿Hasta qué punto hemos llegado, en muchas sociedades occidentales, para que todo referente religioso cristiano sea un obstáculo o impedimento para el crecimiento o la libertad del ser humano?



Cuando el tema religioso se expresa como una suma de teorías y doctrinas exentas de experiencia, la fe no responde a las necesidades del hombre de hoy. Cuando la fe en Jesucristo no se dirige al yo personal o comunitario, a los problemas y las inquietudes coti-

dianas, nos alejamos ante la búsqueda de sentido del ser humano. Cuando la fe no ilumina la historia, las realidades más frágiles de nosotros y las esperanzas futuras, es inútil encontrar un Dios tan lejano.

La Navidad ha sido, es y será la respuesta de Dios ante la búsqueda de “las grandes respuestas”. No se ha expresado con grandilocuencia y “pom-pas”, eligió la humildad y pobreza. Puede que éste sea el gran problema de nuestra sociedad: hemos crecido en soberbia y prepotencia y hemos decrecido en humildad y tolerancia con los que discrepan.

La ciencia se ha convertido en un “dios” demasiado utilitarista, impotente de convivir con la fe. Todos hemos de ayudar para que esta convivencia sea un hecho que nos enriquezca como personas y como sociedad. La fe es una realidad pre-ciencia y por tanto forma parte de la esencia del hombre en particular y del universo en general.

El hombre creyente no es más ni menos que el eterno buscador de la verdad inmutable y eterna. Procuremos no perder este deseo innato en el corazón de todos. ///



Lluís Mª Estruch

COL·LABORADOR I LLICENCIAT EN GEOGRAFIA I HISTÒRIA

El Emboscado

Sé de personas que abrazan árboles y obtienen alivio; sé de observantes de dietas veganas y vegetarianas; del mascotismo acendrado con codicilos que aseguran ventajas a canes y gatos; e incluso de complejos procesos de divorcio con animales de por medio; pero yo no ignoro y sí lamento los ataques a obras de arte en “protesta” por el consumo de combustibles fósiles. Y las “santificaciones” de gurús o “influencers” del tipo Greta Thunberg y otros que pontifican sobre el medio-ambiente desde su atrevida ignorancia. Y como muchos, adopto el “emboscamiento” jüngeriano y la huida del trasiego urbano en mi querido bosque de Gélida. Y es desde allí con amigos; cuando tomo una prudente distancia, para ponderar la confusa pugna por renaturalizar el “Parc Agrari”, una sólida muestra de la agricultura periurbana de nuestra comarca deltaica.

Una larga lucha que arranca de la ampliación última del aeropuerto de El Prat y de un mal gestionado plan de compensaciones naturalistas. Grupos reducidos de autoproclamados ecologistas bloquean ahora el proyecto de modernización del desbordado aeropuerto de El Prat y lo más grave aún, propugnan la total reconversión del suelo agrícola adyacente en zona ZEPA: la práctica totalidad del “Parc Agrari”, afectando así el medio de vida de centenares de agricultores, que son en su inmensa mayoría arrendatarios o pequeños propietarios que se ganan la vida desde el 1900; cuando el malsano y palúdico pantanal fluvial, se saneó y humanizó su paisaje, hasta con la construcción de canales y pozos.

No se habla hasta ahora de compensaciones



económicas del tipo del Parque Doñana (100.000 euros por hectárea abandonada de fresales) pero sí se pretende en el Delta la coexistencia imposible de una agricultura arcaica con la hiperprotección aviar. Y así mediante “estancamientos acuáticos” y forzadas intervenciones retornar a su aspecto primigenio grandes superficies de suelos cultivados. Esta intención es discutida y hasta rebatida por expertos y científicos con matices y atinadas observaciones -Sargatal, Lascurain, Marull...-. Pero cuando se produce un punto de no retorno, es cuando la Gencat, vía Agricultura, pretende forzar un consenso a favor de su proyecto de ZEPA con los representantes sindicales y patronales agrarios, a pesar de su reciente derrota parlamentaria y sobre todo por ahorrarse el desprestigio y la multa de 200 millones de euros de

la UE por incumplir acuerdos pasados. De no pagarla sería descontada de asignaciones futuras de los Fondos FEDER.

No tiene nada de extraño que hace una semana, en una fría mañana, una veintena de ecologistas, concentrados ante la Conselleria de Agricultura, abucheara e hiciera imposible el diálogo entre partes: el del condecorado veterano activista agrario, Lluís Parés, con los presentes, a los que pretendía entregar los puntos de vista de la Unió de Pagesos.

Los “payeses” son considerados ya “daños colaterales” en el deseo ecologista de una extensa ZEPA, y así el insulto de “agronazis” es para los que practican aún el cultivo sostenible. Si se espera una “foto” para el acuerdo final, entre todos los afectados, difícil será con este ambiente. ///

A DEBAT

La tómbola de este año con 366 días

Ano bisiesto, año siniestro”, vaticina el refranero español, que tiene multitud de latiguillos con malos augurios para los años, como este 2024 recién estrenado, con 366 días. “Año bisiesto, pocos huevos en el cesto”, corrobora otros de ellos, algo menos radical, pero que sostiene idéntica línea argumental con una creencia extendida desde los tiempos de los romanos, que también consideraban estas anualidades con un día adicional como nefastas. Así que, de entrada, este 2024 no puede presumir como otros de entrar con buen pie desde las 12 campanadas, pues tendrá que sobreponerse, primero, a la etiqueta negra que pende sobre su calendario y después sudar la gota gorda para superar en bonanza a su predecesor (el 2023), que no ha sido precisamente un año como para tirar cohetes, marcado como ha estado por el alza de los tipos de interés y de la inflación, por una inusitada escalada del IPC y de los precios de los alimentos básicos (con el aceite de oliva como paradigma), con el encarecimiento de la vivienda y de los alquileres, y con subidas generalizadas de impuestos en casi todas partes menos en Madrid, sin olvidar el endémico enquistamiento del paro juvenil y la creciente tensión política.

De cara al nuevo año, las entidades financieras hablan de incertidumbre y de una posible ralentización de la economía (o incluso desaceleración), otra más. Las difíciles circunstancias geopolíticas (tensión en Oriente Medio, guerra de Ucrania) complican más aún unas previsiones optimistas y solventes sobre lo que puede pasar en estos 366 días y hacen evidente que van a hacer falta políticas económicas muy diferentes a las que se vienen aplicando últimamente en España, que ayuden a las empresas a afrontar nuevas inversiones, imprescindibles para hacer sostenibles sus negocios a medio y largo plazo, y, como consecuencia, de generar empleo. Hay quien piensa que se precisa de un nuevo marco normativo que favorezca la competitividad de las empresas como palanca para im-

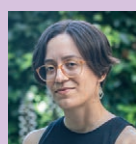


IMAGEN DEL INTERIOR DE LA BOLSA DE MADRID, UNO DE LOS INDICADORES DE LA BUENA O LA MALA MARCHA DE LA ECONOMÍA ESPAÑOLA

pulsar el crecimiento económico y garantizar el estado de bienestar, más allá de los caprichos del *wokismo*.

Tampoco el panorama político que nos aguarda parece demasiado halagüeño: polarización, crispación, colonización de las instituciones, elecciones gallegas y europeas (como mínimo) y malabarismos varios para

mantener la mayoría gubernamental con la constitucionalidad pendiente de un hilo. A la vista de todo esto, **¿Qué nos deparará este 2024? ¿Será el año de la desescalada de la tensión política? ¿Bajarán la vivienda y el IPC? ¿Acabaremos con el paro juvenil? ¿Viviremos mejor?** El debate está servido. ///



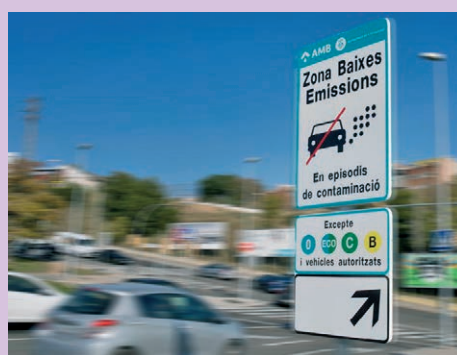
Esther García Fernández

REGIDORA DE BON GOVERN, COMUNICACIÓ I ATENCIÓ A LA CIUTADANIA DEL PRAT

2024, any clau pel planeta

Acomiadem el 2023 com a l'any més càlid que hem viscut, juntament amb el seu predecessor, el 2022. No només la temperatura ha registrat nous rècords a l'alça, també la manca de pluja: la sequera que pateix Catalunya des de fa 3 anys comporta que ha plogut entre un 50% i un 70% menys de l'habitual, una tendència que empitjorarà si les previsions no milloren.

El canvi climàtic és una realitat que s'enfila, si no posem remei, cap a un punt de no retorn. Però caure en el catastrofisme és creure que no podem fer res i que, per tant, no està en les nostres mans mitigar els seus efectes, i ens espolem les responsabilitats com a institucions públiques, des d'on vetllem pel benestar la de ciutadania, també pel futur de les



que comporten també canvis en els hàbits de la ciutadania com la implementació de les Zones de Baixes Emissions, la nova llei de residus o la falta d'aigua. Necessitem aprofundir en la pedagogia per explicar aquests canvis, i fer compatible

noves generacions.

Encara som a temps. De que els efectes del canvi climàtic no empitjorin. D'adaptar les nostres ciutats per convertir-les en llocs resilient davant la calor. De garantir els espais naturals per gaudir la natura i per preservar la biodiversitat. Som a temps de garantir un futur habitable al nostre planeta.

I és per això que les ciutats tenim reptes molt importants, que comporten també canvis en els hàbits de la ciutadania com la implementació de les Zones de Baixes Emissions, la nova llei de residus o la falta d'aigua. Necessitem aprofundir en la pedagogia per explicar aquests canvis, i fer compatible

tant els objectius d'aquestes mesures com la sensibilitat davant de situacions vulnerables de la classe treballadora.

Però no ho podem enfrontar tot això els municipis sols. Necessitem totes les administracions (l'Àrea Metropolitana, la Generalitat, l'Estat, la UE) per garantir que la transició cap a formes de vida més sostenibles es facin amb criteris de justícia social. Necessitem invertir en polítiques que garanteixin un bé humà com és l'aigua i necessitem aportar alternatives descarbonitzades per la mobilitat de les persones treballadores.

Aquest 2024 ha de ser l'any de les polítiques verdaderament estructurals i valentes per evitar la destrucció del nostre planeta tal com el coneixem i mitigar els efectes del canvi climàtic des dels valors de la justícia climàtica. Unes polítiques públiques capaces de respondre a aquest repte des de la cooperació entre administracions i objectius comuns.

Que el 2024 ens porti salut, i aigua. Bon any a totes i a tots! ///

Por un mejor Castelldefels en 2024



Manuel Reyes

PORTAVOZ DEL PP EN CASTELLDEFELS



Empieza un nuevo año donde todos hemos depositado esperanzas, buenos propósitos e ilusiones que dejen atrás a un 2023 que ha sido un año difícil y extremadamente complicado.

No ha sido fácil como sabéis. Cuando llegamos al gobierno de la ciudad nos encontramos con un enorme agujero económico de 12 millones de euros fruto de la mala gestión anterior. Gastaron más de lo que tenían y eso nos ha obligado a trabajar sin descanso para encontrar la manera de que esta situación afectara lo menos posible a nuestros vecinos. A pesar de todo ello, estamos superando los obstáculos y poco a poco se va viendo el cambio de rumbo en Castelldefels.

Por eso, podemos lanzar un mensaje positivo y de confianza porque con nosotros los vecinos vuelven a ser la prioridad, y en los pocos meses que llevamos gobernando ya podemos decir que hemos cambiado muchas cosas para mejorar su día a día.

Hemos puesto de nuevo el foco en las personas, los mayo-



res, los jóvenes, las entidades y también, en la limpieza y en la seguridad destinando para ello la mayor partida presupuestaria de la historia, más de 9 millones en seguridad e incrementando la limpieza en un 24%.

Cuadrar las cuentas no ha sido fácil. Tampoco reemprender obras que estaban paradas como el alcantarillado de Be-

llamar. Hemos sentado las bases para una mayor participación ciudadana, con un plenario de entidades inédito en la ciudad. Se pone en marcha una oficina de atención a la gente mayor. Hemos reestructurado el Ayuntamiento para ser más eficaces y eficientes. También se ha solicitado la declaración de la primera zona ZEPA urbana en Cataluña para la Olla del Rey. Nuevos agentes de policías, combatir el top manta, implantar la limpieza con baldeo de agua tratada, aumentar el corte de hierbas y la limpieza de los contenedores. O por otro lado, establecer bonificaciones en los impuestos para las familias monoparentales y numerosas (hasta 500 euros en el IBI). Ampliar los horarios de la biblioteca. Y un largo, etc.

Por eso me atrevo a decir que, si con esta situación hemos sido capaces de hacer tanto con tan poco, el 2024 será un año mejor. Queda mucho trabajo por hacer, pero confío que, con la ayuda de todos, volveremos a sentirnos orgullosos de Castelldefels. **///**



José A. Carcelén

PRIMER TINENT D'ALCALDE DE SANT BOI

Ante la crispación, diálogo y consenso

Vaticinar cómo será el año que acabamos de estrenar supone antes que nada mirar de frente a los importantes desafíos que tenemos delante a nivel global. Bajo el manto general de la emergencia climática, tales desafíos nos hablan de inflación, desigualdad, crisis migratorias y conflictos bélicos en Ucrania y Oriente Medio. Y todo ello envuelto en un clima de alarmante polarización del debate público y político que, como señalaba El País hace pocos días, se verá agudizado por el ciclo electoral que en los próximos 12 meses afectará a más de 70 países, algunos de ellos tan relevantes como EEUU, India y la propia Unión Europea.

Todo indica, por tanto, que este año seguiremos asistiendo a una escalada progresiva de los mensajes que polarizan, de los relatos populistas que dividen y convierten la arena pública en algo bronco y crispado, como hemos visto estos días en nuestro país con los

sucesos de Ferraz. La ola populista viaja a menudo a lomos de las redes sociales y quién sabe si ya está siendo también propulsada por el avance imparable de la inteligencia artificial.

Ante este escenario, es preciso unir fuerzas y trabajar para hacer del ámbito local, de nuestros municipios, un dique de contención y un contrapeso de esa inquietante deriva global. Más allá de seguir impulsando las políticas municipales que apuestan por la sostenibi-



lidad ambiental, la igualdad de oportunidades y el bienestar, se hace imperativo de cara a este nuevo año permanecer vigilantes y actuar para contrarrestar las dinámicas populistas que desinforman, cuestionan y deterioran la calidad de nuestra convivencia democrática.

Mi deseo para este nuevo año es justamente ese: trabajar desde el diálogo y el consenso para que la dimensión racional vuelva a predominar sobre la dimensión emocional en la vida política. **///**

Un any per concretar



Josep-Ramon Mut

REGIDOR D'ERC A CERVELLÓ



A la política tinc la teoria que els anys on no hi ha eleccions generals, catalanes o municipals (les europees mengin a part) acostumen a ser anys molt productius. Són anys en que els diferents poders executius acostumen a treballar traient-se la pressió en relació a que la mesura aprovada tingui o no un rebuig per part dels poders mediàtics, de si pateix d'incomprensió per la ciutadania o que pugui generar malfiança.

El 2024 és un d'aquests anys, i encara diria més, és un any que ve precedit d'uns acords d'investidura molt ambiciosos. És l'any on l'amnistia ha de ser aplicada per realment començar una nova etapa. La conjuntura política ens obliga a no demorar-ho més de l'imprescindible, perquè al 2025 hi haurà eleccions catalanes, i els equilibris tornaran a dificultar la implementació dels acords d'investidura.



El traspàs a la Generalitat de Rodalies cal que sigui executat de forma àgil, perquè amb el mer traspàs no se solucionarà tot de cop, caldran molts anys per revertir l'infrafinançament que pateix la xarxa ferroviària de proximitat.

Però cal fer-ho amb pas ferm i decidit, com deia, però no amb el liri a la mà. L'amnistia, rodalies o qualsevol acció de progrés a l'estat espanyol acostuma a patir d'amenaçes i atacs importants. Qualsevol llei, és interpretada en la majoria de casos de la forma més reaccionària possible per la judicatura, i per tant no cal perdre de vista que això passarà i que n'hem de ser previsors i tenir-ho present.

Ens toca arremangar-nos i treballar, més pensant en els beneficis que es generaran, més que no pas en el que diran. **///**

RAFAEL GARCÍA RODRÍGUEZ: Presidente de la asociación de vecinos "El Poblet-Marianao" de Sant Boi desde hace 23 años

“Muchos indonesios se rasparon el tatuaje de la hoz y el martillo para poder salvarse”

Un millón de andaluces en Cataluña vinieron principalmente en los años 60, siendo considerada aún hoy la novena provincia andaluza.

Lluís M^a Estruch

Rafael García Rodríguez, con 77 años, casado con una hija y tres nietos, nació en Vélez-Málaga con 40.000 habitantes en la época, de la comarca de la Axarquía malagueña. De allí evoca a los ‘paseros’ que en las laderas de los montes ponen a secar las uvas moscatel para conseguir unas pasas de alta calidad. Hasta los 10 años, vivió en Málaga, siendo el menor de los hermanos de un matrimonio que le dejó huérfano pronto; retirándose a vivir con su hermana mayor hasta los 17 años. Ya a los 13 años ganó su primera semana, de 50 pesetas, en un taller mecánico de la ciudad, como aprendiz de tornero. Hizo sus estudios de primaria entre la enseñanza oficial y la privada.

¿Tu principal móvil para emigrar cuál fue?

Más que el limitado vivir y depender de la casa fraterna fue la sensación de orfandad. Así contacté con dos hermanos, instalados en Santa Coloma de Gramenet, los cuales me ofrecieron acogida.

En la Cataluña industrial y desarrollada donde muchos sueños se hacían realidad en la etapa liberal de la fracasada economía autárquica. Así inició el periplo que tantos andaluces llevaron a cabo en el mítico tren “Sevillano”, (hoy en el Museo de la Inmigración de Badalona). Tardó, en un tren lleno, dos días en llegar a Vilanova i la Geltrú, donde se apeó, porque allí le esperaba un hermano para burlar las normas anti-inmigración que el gobernador Acedo Colunga impuso. Así llegó a la casa de sus dos hermanos en el barrio de Llefia de Badalona.

¿Recuerdas tu primera grata impresión?

Fue el poder asistir al mundial de motocross (era aficionado a las motos) en Badalona. Por el contrario, la más triste: las inundaciones del río Besós arrastrando cadáveres y un pontón militar improvisado para cruzar el río desbordado.

¿Siempre mejorando?

Sí. Tras diversos ascensos, trabajé ya como calderero en la empresa alemana Linde. Pasé el servicio militar en Palma de Mallorca, como chófer asistente de un general noble y libertino, que me permitió conocer la vida de la alta sociedad y las miserias del estamento militar de la época, en la



RAFAEL GARCÍA RODRÍGUEZ (DERECHA) SALUDANDO AL EX-CONCEJAL DE AGRICULTURA DE SANT BOI, LLUIS PARÉS, EN UNA FOTOGRAFÍA RECIENTE

que España era una dictadura militar. En Palma contacté alegre y juvenil con el fenómeno del turismo extranjero tan habitual en las Baleares. Me casé y tuve una hija. En 1970 vine a Sant Boi.

Pasaste del Besós al Llobregat, ¿Cuál fue el motivo?

A través de un jefe de prestamistas laborales, tuve noticia de que la planta de Adaibra de Sant Boi necesitaba caldereros y tras los cuatro meses de prueba, se me hizo fijo.

Estuve allí hasta 1981.

El grupo de Aceros Boixareu era una empresa que empleó a más de 800 personas, líder en el acero inoxidable y con un convenio muy superior a la media del sector, ¿eran unas buenas razones para mudarse a Sant Boi, no es así?

Sin duda, era además una empresa familiar catalana, con aspiraciones internacionales, un tanto paternalista (veías a los dueños en los talleres), el ambiente laboral era bueno,

Un edil debe tener unos mínimos principios técnicos y la suficiente autoridad

aunque yo -con experiencia sindical- contribuí a resolver algunos asuntos discutibles. Hacíamos un buen producto, con herramientas innovadoras y eficaz organización. Recuerdo que fabricamos cisternas para almacenar leche para la Cuba castrista que servían cada una para rescatar a dúos de religiosos presos. Una cisterna liberaba a dos curas, un extraño trueque a decir verdad.

Adaibra era una empresa muy ligada a Sant-Boi y hasta para algunos entrevistados y miembros de “El Llobregat” que han sido depositarios de documentación sobre la empresa, ofrecida al Archivo local. ¿Qué os ocurrió en verdad?

Debido a recortes de producción, en febrero de 1992, se produjo la quiebra definitiva de la empresa con un montante de 5.699 millones de pesetas y las afectaciones a la plantilla. Cierre empresarial y enajenación patrimonial.

¿Qué hicisteis?

Algunos, en 1981, salimos ya de Adaibra. Con las indemnizaciones constituimos una SAL (cooperativa) CABSA de 33 empleados en Santa Coloma de Cervelló y recibimos subcontratas de Adaibra para fabricar autoclaves para tintorerías y laboratorios. A la vez tuvimos encargos para las nucleares de Ascó-Vandellós y la química belga Solvay y Explosivos Río Tinto. Colaboré con el millonario industrial de Sant Boi, Sixto Pers, un buen empresario.

Entiendo que colaborábais con Adaibra hasta su quiebra definitiva en 1992...

Sí, pero los encargos suponían viajar mucho; uno de los mejores trabajos se produjo en el Borneo indonesio, la isla es muy grande (tercera del mundo) para montar dos plantas químicas para elaborar formol para conglomerados de madera, para dos magnates chinos que habían huído de la China comunista. Estuve diez meses en el mejor hotel de Pontianak en la zona media de la isla, como jefe de montajes. La isla es famosa por los dayaks (cazadores de cabezas) y los orangutanes pongos que se consideran muy próximos a los humanos. No en vano, los locales les llaman “hombres del bosque”. Recuerdo que muchos indonesios comunistas se habían raspado o quemado el tatuaje de la hoz y el martillo, para salvarse del golpe de estado de 1965.

¿Y después qué ocurrió?

Al acabar las aventuras laborales con Adaibra, con mi buen CV, trabajé en diversas empresas hasta acabar de jefe de mantenimiento en la AGIP-Eni (italiana) de Gavà, donde a los 65 años me jubilé.

¿A partir de este momento, empiezas a co-

laborar con el movimiento vecinal o ya antes?

Yo estuve vinculado al PSUC. Fui el número cinco en las primeras elecciones municipales y también colaboré en la mejora de nuestro local de la calle Alou. Lo que ocurrió después con las facciones comunistas (afganos, pro-soviéticos, leninistas, etc.) me decepcionó tanto que me vinculé más aún a la lucha vecinal por mejorar el barrio de Marianao donde vivo. Un barrio denso y con muchas carencias que arrancan de los años 60 cuando yo vine a Cataluña. Tal vez por eso me considero a la izquierda del PSOE a buen seguro.

Llevas 23 años de Presidente de la Asociación de vecinos- “El Poblet-Marianao” ¿cual es el mayor problema urbano de Sant Boi?

Las malas comunicaciones inter-barrios, con un eslogan: “macrobusess- no; microbuses-sí”. También mejorar la semaforización con menos pasos cebras. Añadamos las malas comunicaciones con las ciudades vecinas. Recuerdo dos paradas de Metro fantasmas, reivindicativas.

El exconcejal Tamayo dijo en su despedida que “no hay una escuela para concejales” se supone que para cubrirse de posibles errores.

En desacuerdo, Un edil debe tener unos mínimos principios técnicos y por ello tener la suficiente autoridad para no convertir a los técnicos en políticos.

¿Cuáles son los principales problemas del barrio Marianao?

1) Falta de seguridad, por los incidentes nocturnos y riñas callejeras en la plaza Generalitat. 2) Falta de alumbrado. 3) Falta de aparcamientos. 4) Incivismo de los propietarios de perros. 5) Ausencia de arbolado. 6) Faltas en limpieza y basuras.

Califica sobre 10 a todos los alcaldes habidos en Sant Boi

Xavier Vila (4), Montse Gisbert (4), Jaume Bosch (6) y Lluïsa Moret (8). El primero, mucho tiempo para logros escasos. La segunda, con buena relación personal -fue maestra de mi hija-, pero desacertada con el Centro de drogodependencias y la engañifa del Cuartel. El tercero, buen gestor y suprimió barreras arquitectónicas. La última, por concedernos tres equipamientos necesarios, los enlaces terrestres y el Cuartel (¿); y creo que desde la Diputación de Barcelona ayudará a su pueblo retrasado en muchos aspectos. Confío en ello.

Ser asociado de vuestra agrupación vecinal, ¿qué beneficios reporta?

Nuestro barrio es el más denso de Sant Boi, -por ello es un granero de votos para todos los partidos-, y a parte de

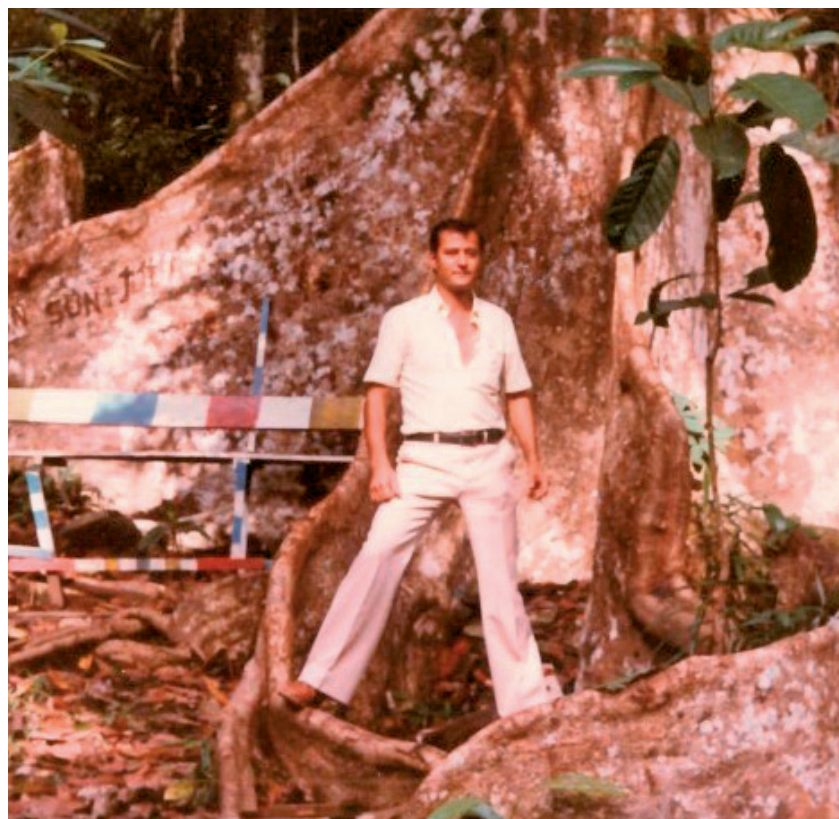


FOTO ANTIGUA DE RAFAEL GARCÍA EN LA SELVA DE BORNEO (INDONESIA), DELANTE DE UN ENORME SEQUOYA

frecuentar nuestro bar y local en propiedad, somos el buzón de reclamaciones y quejas vecinales, también disponemos de una mutua funeraria, Sinera que garantiza un entierro digno por 3.500 euros, somos 2.400 mutualistas socios y cubrimos a 6.000 personas beneficiarias. La asociación está sobre los 600 socios activos, muchos nos frecuentan con asiduidad.

Bueno será que hablemos de tres logros para el Barrio Marianao en los cuales has participado activamente, si bien como recalcas no en exclusiva.

Serán logros colectivos, cuando se materialicen, espero asistir a ello. El primero, a raíz de un permiso verbal para edificar una Iglesia, que provocó una airada reacción vecinal, ante el obispo de S. Feliu, que cedió en su idea; conseguimos un CAP para nuestro barrio en el terreno de maras; tras esta conquista, pedimos una biblioteca para la barriada tan huérfana de cultura. Hace unos meses -tras años de brega-, tendremos biblioteca con solar ya comprado y finalmente hace semanas conseguimos un Centro de día para “seniors”. Tenemos un 20% de mayores de 65 años en Sant Boi) aunque tengo recelos de que Generalitat (ERC) y ayuntamiento (PSC) no se avengan. Ahora estoy inmerso en la reurbanización de la plaza de la Generalitat para hacerla más accesible y aprovechable.

Se habla de medalla ciudadana...

Nooo. No creo merecerla, hay otros seguro.

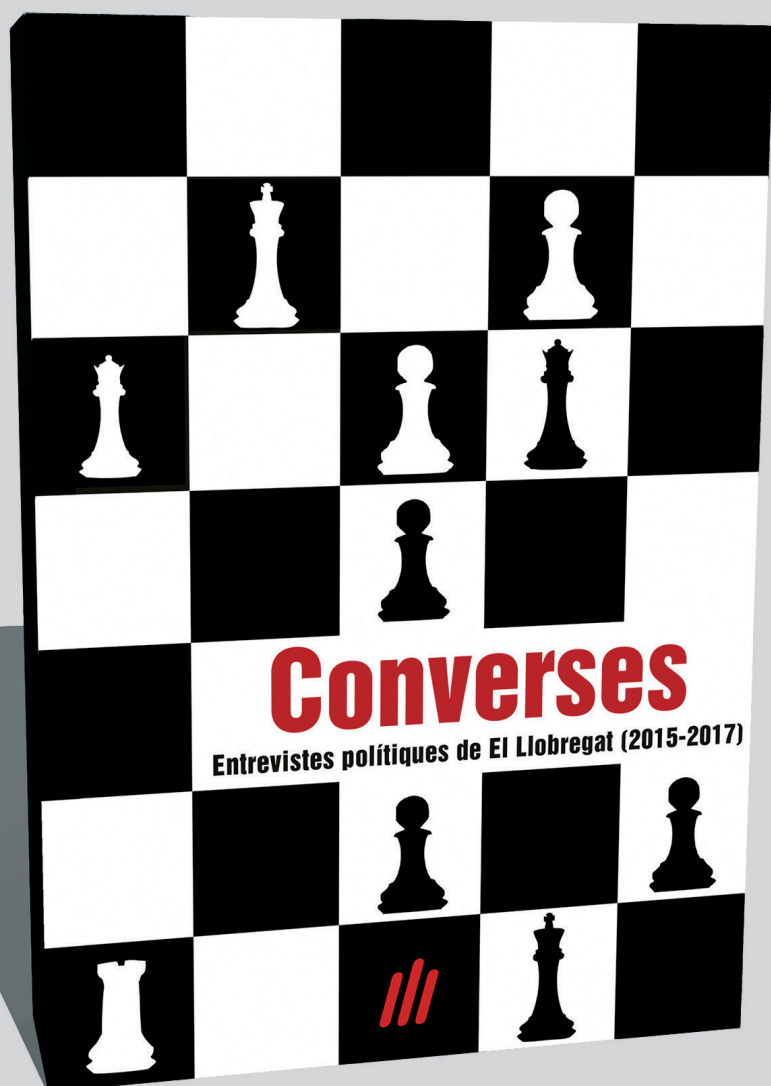
Rafael García Rodríguez sabe argumentar, es tenaz que no tozudo y sabe que la batalla de las antenas telefónicas se ha reabierto en el barrio, el tiene el modelo austro-alemán de los mini-repetidores y antenas externas. Sabremos de él muy pronto. Ánimo, Rafael. !!!

e//lobregat

PRESENTA

Converses

Entrevistes polítiques de El Llobregat (2015-2017)



Carles Puigdemont, Oriol Junqueras, Joan Saura, José Montilla, Joan Tardà, Celestino Corbacho, Miguel Ángel Escobar, Pere Macias, Josep Pérez Moya, José Zaragoza, Manuel Reyes, Antònia Castellana, África Lorente, Amador Rosas, Frederic Prieto, Xavier Sitjà, Juan Ignacio Pujana, Antoni Pérez, entre molts altres.

Figures polítiques d'abans i d'ara que, més enllà del partit que representen, tenen una cosa en comú: **han estat entrevistades per El Llobregat.**

30 entrevistes i més de 200 pàgines de converses

Disponible a Amazon - Format digital o imprès

<https://amazon.es/dp/152100546X/>