VIU VALÈNCIA



ENTREVISTA:
Víctor Pérez (presidente de Fotur): "Barceló nos mintió, nosenteramos del cierre del ocio por los medios" ▸ P6



La Marina de València se llena de música en abierto y con aforo reducido para hacer frente al coronavirus ▸ P5



Garage Street Food abre su nuevo restaurante en València en un antigua nave junto al Mestalla ▸ P8



Las Fallas se reactivan con la vista puesta en marzo ▸ P2





Una mascleta durante las Fallas de 2020. / EFE

LAS CANCELACIONES **EN CADENA ACORRALAN** A LAS FALLAS **2021**

VALÈNCIA MANTIENE EL CALENDARIO FRENTE A CÁDIZ O VINAROZ

■ VALÈNCIA | **DANIEL NAVARRO**

El mundo de las Fallas se ha reactivado con la vista puesta en marzo y con la esperanza de poder dar un final digno a todos los monumentos que no pudieron arder el pasado marzo, tras la cancelación 'in extremis' de las fiestas josefinas.

Las comisiones y el Ayuntamiento de Valencia han dado el pistoletazo de salida, en septiembre, al ciclo anual de actividades festivas tras las vacaciones estivales. Todo ello bajo estrictas medidas de seguridad, pero con la intención de poder llevar realizar unas fiestas, aunque sean íntimas, en 2021.

Sin embargo, la situación sanitaria que ha venido empeorando en todo el país, tras el fin del confinamiento, pone en serio riesgo la celebración de las fiestas valencianas el próximo año.

La situación ha causado la cancelación de algunos de los actos más multitudinarios del 9 d'octubre y de la ofrenda de las Fiestas del Pilar de Zaragoza. Sin embargo, esta situación negativa se ha venido agravando con una batería de cancelaciones que van más allá de diciembre de 2020.

La maratón de València, previsto para este invierno en el Cap i Casal, o las cancelaciones del carnaval de Cádiz o de Vinaroz, dejan en una situación muy comprometida a las fiestas valencianas, ya que son sin duda uno de los encuentros culturales y multitudinarios más importantes del país.

Estas últimas citas se tendría que llevar a cabo en febrero, tan solo unos días antes del inicio oficial de las Fallas de València, una situación que, a disgusto de falleros y valencianos, complica la realización de los actos en València.

En concreto, en el caso de los carnavales castellonenses, la organización ha recordado que se hace prácticamente imposible llevar a cabo la instalación de las casetas por las restricciones y recomendaciones sanitarias, pues precisamente en estos espacio se producen comidas y cenas entre las comparsas, además de producirse aglomeraciones en el ocio nocturno. Asimismo, recordaron las dificultades de poder llevar a cabo los grandes desfiles o la Gran Gala de las reinas, donde comunmente acude una gran cantidad de público.

Con respecto a sus homólogos andaluces, el Ayuntamiento ha subrayado la "imposibilidad" de garantizar las medidas necesarias para la prevención de contagios por la COVID-19 fuera del Gran Teatro Falla, donde se concentran habitualmente todos los seguidores de la fiesta. Tampoco se baraja trasladar este concurso a la segunda quincena de abril porque los ensayos tendrían que comenzar "como muy tarde en enero", fecha en la cual es "muy improbable que se encuentre la vacuna regularizada".

A pesar de todo el objetivo del Consistorio es que los monumentos falleros se quemen el próximo marzo. Esa es la decisión inamovible que el Ayuntamiento de València ha tomado con respecto a las fallas que esperan desde el pasado marzo en los talleres de los artistas, así como en los espacios que las administraciones públicas han cedido a los artesanos para poder seguir trabajando durante el presente ejercicio.

Sin embargo, la situación sanitaria condicionará, y mucho, la forma en la que las fiestas josefinas se podrán llevar a cabo en 2021, por lo que los meses que quedan hasta febrero establecerán el margen de maniobra.

LAS FALLAS DE SIEMPRE

Las fiestas que el mundo fallero desea, pero que por el momento parecen las más improbables. Con mascletaes, castillos, ofrenda y todo el programa de actos abierto a las multitudes y al turismo. Una realidad que, si bien ahora parece ciencia ficción, podría llevarse a cabo con la llegada de una vacuna que normalizara la situación en tiempo récord. ¿A su favor? China, que lleva tres meses de ventaja a Europa, celebra ya el fin de la pandemia y en Wuhan se celebran macrofiestas y celebraciones multitudinarias sin mascarilla.

FALLAS CON RESTRICCIONES

Habría fiestas íntimas, sin grandes aglomeraciones. Los monumentos se plantarían y las fiestas serían principalmente para las comisio-

EL 48% CREE QUE HABRÁ FIESTAS CON RESTRICCIONES

Casi la mitad de los valencianos consideran que las Fallas se prodrán celebrar el próximo marzo, aunque con limitaciones en los actos más multitudinarios. Así lo refleja la encuesta online organizada por 'Viu València', en la que han participado más de 1.100 valencianos y cuyos resultados reflejan que, en concreto, el 48,3% de los participantes creen que las fiestas josefinas se podrán organizar con limitaciones. Frente a este dato, se encuentran el 30% de participantes que consideran que las fiestas no se podrán organizar, de ninguna manera, por la situación sanitaria, algo que ya ocurrió este año, cuando las fiestas se tuvieron que suspender de manera precipitada.

Del mismo modo, el 16,9% de los que han participado en la encuesta online creen que las fiestas consistirán simplemente en plantar, repartir los premios y quemar las fallas. La opción con menos apoyo, preferida tan solo un 4,8% de los votantes, ha sido la de los que apuestan por unas Fallas como las tradicionales, sin ninguna limitación, abiertas al turismo y a las aglomeraciones.

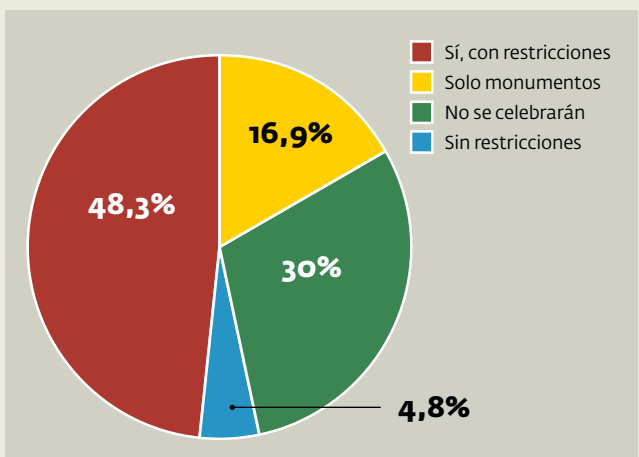


Gráfico encuesta 'Viu València'. / EPDA



Arriba, la falla municipal de 2020. Abajo las falleras mayores de València 2021. / EPDA

nes. Las propias condiciones sanitarias del momento delimitarían el nivel de las mismas. Las mascletaes y las castillos serían posiblemente los primeros elementos a reconvertir en la fiesta, y hasta la ofrenda podría quedar restringida o modificada. Quedaría contemplar si es viable que las comisiones se puedan reunir, especialmente en las carpas o en plena calle, para facilitar las distancias de seguridad, un mínimo al que los falleros no les gustaría renunciar. ¿Es viable? El propio Ayuntamiento ha delimitado lo actos para el 9 d'Octubre, la recogida de 2020 y ha impulsado 'Una Festa per a Tots'.

PLANTAR Y QUEMAR EN TIEMPO RÉCORD

El panorama más desolador y del que nadie quiere oir hablar en el mundo fallero, pero posiblemente en el que más cerca nos encontramos en estos momentos. Unas Fallas para quemar los monumentos, acabar con el problema que suponen las obras que esperan el fuego purificador y empezar a trabajar en torno a las fiestas de 2022. Sin más actos que los evidentes, este escenario permitiría plantar a los artistas, el reparto y recogida de premios y una cremà para los falleros. Es de esperar que estas Fallas se llevaran a cabo en un par de días, sin alargarlas toda la semana fallera, y aprovechando que este año las fiestas no coinciden en fin de semana, para evitar aglomeraciones con la llegada de turistas que quieran contemplar los monumentos.

Las organizaciones del Carnaval de Vinaròs, el Carnaval de Cádiz y el Maratón de València ya han anunciado la suspensión de los encuentros debido a la situación sanitaria, previstas tan solo unas semanas antes de la celebración de las fiestas josefinas de 2020







LOS MONUMENTOS **ESPERAN** EN LOS **ALMACENES**

■ REDACCIÓN | **VALÈNCIA**

El concejal de Cultura Festiva del Ayuntamiento de València, Carlos Galiana, ha explicado que, después de haber movido 130 monumentos falleros entre los meses de marzo y mayo, estas últimas semanas se han retomado los trabajos de traslado de los que quedan en los talleres falleros, por lo que este mes de septiembre se ha culminado el traslado de todas las fallas que así lo habían solicitado hasta las instalaciones de Feria València.

"Desde la Concejalía de Cultura Festiva daremos por finalizado en el mes de septiembre todo el trabajo de coordinación y organización que conlleva las tarea de traslado de los monumentos falleros desde los talleres de los artistas hasta las instalaciones de Feria València. Al principio ya elaboramos el listado de todas fallas que querían el traslado, y este mes todas las comisiones que lo solicitaron tendrán ya resguardados sus monumentos en las instalaciones de la feria de muestras", ha explicado Galiana.

Al mismo tiempo, desde Cultura Festiva están validando las facturas de los traslados que hicieron las propias comisiones o sus artistas falleros entre marzo y mayo, de forma que la Generalitat pueda comenzar a hacer efectivos los pagos.

En cuanto a los traslados que se han iniciado en septiembre y se han alargado durante algunos días, se están controlando y se está haciendo un trabajo de seguimiento por parte de técnicos de la concejalía de Cultura Festiva desplazados hasta las instalaciones de Feria de València para controlar que todo se haga de manera correcta.

Por el momento, los monumentos, a la espera de poder quemarse esperan en los recintos de Feria València, la Marina de València, así como en los talleres de algunos artistas, que por seguridad, han preferido guardar las piezas en instalaciones propias. Del mismo modo, en Alicante, las obras de las hogueras se han guardado en la Ciudad de la Luz.





Un casal fallero. / EPDA

SANIDAD DA EL VISTO BUENO AL RETORNO A LOS CASALES PERO DEJA LIMITADA SU ACTIVIDAD

LAS FIESTAS POST-COVID DURARÁN HASTA LA 01.00 AM, PERO NO SE PODRÁ BAILAR, NI TENER BAR, NI JUGAR A JUEGOS DE MESA

■ DANIEL NAVARRO | **VALÈNCIA**

El concejal de Cultura Festiva del Ayuntamiento de València y presidente de Junta Central Fallera, Carlos Galiana, y representantes del sector fallero, como la Interagrupación de Fallas de València o las Juntas Locales Falleras, se han reunido con la secretaria autonómica de Salud Pública y del Sistema Sanitario Público, Isaura Navarro, en un encuentro en el que se han explicado las normas para la organización y el desarrollo de actividades y reuniones del movimiento vecinal, asociaciones fiesteras, culturales y otras entidades asociativas. El encuentro tenía como objetivo la resolución de las diferentes dudas planteadas por los sectores falleros.

También han asistido otras asociaciones festivas como la Federación de Moros y Cristianos, la asociación Amics del Corpus, la Junta Central Vicentina, la Semana Santa Marinera de València o la cofradía de San Antonio Abad.

Para el retorno a los casales se deberá garantizar entrada y salida escalonada para evitar aglomeraciones de personas. En el caso de contar con dos puertas, se establecerá un circuito de entrada y salida. En caso contrario, la entidad responsable organizará turnos escalonados.

Las reuniones o actividades se celebrarán en espacios que permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad de 1,5 m y el resto de medidas de seguridad e higiene. En la medida de lo posible se priorizará la realización de las actividades al aire libre. El lugar estará provisto de asientos individuales de modo que se garantice la distancia interpersonal de 1,5 metros (excepto entre convivientes) y las personas asistentes permanezcan sentadas.

En el caso de que se celebren cenas o comidas se recomienda que cada comensal o unidad de convivientes se lleve la comida de casa. Y si se sirve alimentos se seguirán en los aspectos que sean de aplicación las normas del protocolo específico de Salud Pública.

Se deben evitar los platos compartidos. La distancia física entre mesas, o agrupaciones de mesas será de 1,5 metros. La ocupación máxima de mesas o agrupaciones de mesas será de 10 personas. Se aconseja facilitar la agrupación de convivientes, intentando en la medida de lo posible evitar grupos de personas no convivientes y mesas solo para niños. La actividad de bar no está permitida.

Se deberá señalizar la ocupación máxima permitida en los aseos dependiendo de las características de los mismos.

Dentro de los casales, y respetando el aforo se respetaría el aforo de 50 personas. En cuanto a la organización de eventos cuya afluencia esté previsto supere las 50 personas, estará supeditada a la comunicación previa por parte de las personas organizadoras a la autoridad municipal. En el supuesto que se prevea superar las 150 personas, además será preceptiva la obtención de autorización previa municipal, que resolverá según la situación de momento.

En los eventos donde se reúnan más de 150 personas los organizadores del mismo deberán disponer de un Plan de Contingencia ante la aparición de casos sospechosos de Covid-19 y cuando la afluencia se prevea superior a 400 personas deberá contar con la autorización previa de la Dirección General de Salud Pública y Adicciones que deberá ser solicitada junto con toda la documentación necesaria al correo electrónico

Se garantizará la ventilación adecuada, el gel hidroalcohólico y la mascarilla, que solo se podrá retirar cuando se esté consumiendo.

Se evitará realizar actividades que impidan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal y el intercambio de objetos, como por ejemplo: juegos de mesa, desfiles o juegos infantiles, y tampoco estará permitido el baile. La hora máxima de cierre y finalización de las actividades será la 1:00 am.

Las personas con síntomas compatibles con COVID-19 deberán abstenerse de participar, y se tendrá en cuenta la participación de personas mayores de 65 años y/o menores de edad en el diseño de las actividades para asegurar la debida distancia de seguridad y protección de la población de riesgo, para prevenir los contagios.



Inauguración. / EPDA

LAS FALLAS DE ESPECIAL SE REINVENTAN FRENTE AL MAR

■ REDACCIÓN | **VLC**

'Una Festa per a Tots, el encuentro anual donde las Fallas de Especial presentan sus proyectos de cara al próximo ejercicio, ha sido este año toda una declaración de intenciones para celebrar la vuelta de las fiestas falleras al ruedo.

El encuentro, que ha sido supervisado al milímetro por el Ayuntamiento de València, se trasladó al tinglado 2 de la Marina de València y gozó de unas estrictas medidas de seguridad.

La cita fue del todo atípica, pues hubo un cambio de ubicación para poder celebrar el encuentro al aire libre, se realizó la presentación de unos monumentos que ya se conocen desde el 2019 y fue notoria la ausencia de una de las grandes e históricas comisiones de la sección, la Falla Na Jordana.

Esta situación obligó a reinventarse a la Sección Especial, la máxima categoría fallera, que realizó un amplio programa de actividades, que gozó de una gran aceptación por parte del público.

El encuentro comenzó con una plantà al tombe de una falla realizada por el artista Juanjo García, 'Una victoria per a tots', una minimascleta, actuaciones de música, exposicion de ninots, mercado de indumentaria, firma de libros, teatros de guiñol, desfiles de indumentaria y monólogos.

SEGURIDAD SIN PRECEDENTES

Desde la Federación de Fallas de Especial se contó con el Grupo CASFID, empresa valenciana experta en tecnología para eventos, para garantizar el cumplimiento de las medidas de protección, seguridad y distanciamiento pertinentes, con un límite de aforo.

El Grupo CASFID, que ya trabaja con alguna de las fallas de especial como es el caso de la Falla Almirante Cadarso -Conde de Altea para los pagos cashless, ofreció la última tecnología para el control de accesos, aforo y monitorización de los asistentes, posicionando a "Una Festa Per A Tots" como vanguardista y a la altura de un evento de primer nivel. Esta tecnología permitió que el evento pudiera transcurrir de forma segura dentro de los parámetros de la nueva normalidad.

Javier Juanes, Director Ejecutivo del Grupo CASFID, explicó que "poco a poco, vuelva la actividad fallera es lo más parecido a la normalidad que un valenciano puede sentir. Por eso, no dudamos ni un segundo en contribuir a que el encuentro de "Una Festa Per A Tots" se pudiera realizarcon total normalidad gracias a nuestra tecnología".



LA MARINA DE VALÈNCIA SE LLENA DE MÚSICA CONTRA EL VIRUS

■ DANIEL NAVARRO| **VALÈNCIA**

La Pérgola de Cervezas Alhambra, Republic Alive y Nits al Carmen han convertido el frente marítimo de la ciudad en un referente en la celebración de conciertos al aire libre, cumpliendo con todas las medidas de seguridad frente a la COVID19.

La situación sanitaria y las restricciones sobre el ocio nocturno han reducido al mínimo conciertos y actuaciones en la capital, siendo la fachada marítima el epicentro de los encuentros musicales en València. Y es que, precisamente, este espacio fue uno de los últimos lugares donde se produjeron conciertos antes del confinamiento, con un gran encuentro musical en la apertura de las Fallas, las cuales nunca llegaron a celebrarse.

La venta de todo el aforo (400 persona) ha sido una constante en las siete citas musicales que han pasado por la pérgola modernista del puerto histórico de València durante los jueves de verano. Además, a través del live streaming en Youtube y Facebook de La Marina de València, cerca de 20.000 personas han podido seguir las siete citas del ciclo desde sus casas.

Junto a los ciclos Republic Alive y Nits al Carmen, la dársena de la ciudad ha sido un ejemplo de organización y responsabilidad ciudadana durante la celebración de conciertos al aire libre y con todas las medidas de seguridad frente a la COVID19, siguiendo en todo momento las nuevas directrices marcadas por el Gobierno.

Precisamente, el último grupo de encuentros musicales tuvo que cambiar de ubicación 'in extremis' debido a las medidas dictadas por las autoridades sanitarias. A pesar de la modificación en el último momento, los encuentros gozaron de una gran acogida por parte del público y permitieron la incorporación de zonas de restauración dentro del recinto, así como un parking para 800 vehículos.

MÁS ACTIVIDAD EN OTOÑO

La Pèrgola de Cervezas Alhambra vuelve a La Marina de València por cuarta temporada seguida y arranca a toda vela con 14 nuevas fechas y 28 propuestas sonoras. Tras la positiva experiencia veraniega en su nuevo formato, el ciclo retoma su horario habitual los sábados a mediodía (de 11:30 a 14:30 horas), consolidado ya como un clásico del ocio cultural de la ciudad.

Las pautas de la temporada de verano, bajo las directrices de espectáculos culturales, se mantienen: el aforo no será superior a las 400 personas y el público disfrutará de las actuaciones sentado.

Las entradas para asistir a estos conciertos ya están a la venta a través de Enterticket.es a un precio de 5 euros por persona. La Pèrgola de Cervezas Alhambra podrá seguirse, además, en live streaming gratuito a través de los canales de Youtube y Facebook de La Marina de València.







Actuaciones en la Marina de València. / LA MARINA DE VALÈNCIA

Entre los nombres desvelados, destacan Pablo Und Destruktion, Camellos, Alice Wonder, Yawners, Pep Gimeno "Botifarra", Nueva Vulcano, Maga, Jonatan Penalba, The New Raemon & Ricardo Lezón, Elva Vin o Los Hermanos Cubero. Conforman una temporada de septiembre a diciembre donde destaca la variedad artística, la paridad y la conjugación territorial, estableciendo diálogos constantes entre la escena valenciana y las de su alrededor.

El ciclo de conciertos de La Pèrgola es una experiencia musical para disfrutar sin prisa y con los cinco sentidos de la mano de Cervezas Alhambra, siempre de manera responsable.

La marca cervecera continúa demostrando su apoyo al arte que no sigue convencionalismos ni reglas, ofreciendo momentos únicos e irrepetibles que combinan la excelencia musical y el espíritu artesanal intrínseco en la marca a través del maridaje con sus principales variedades -Alhambra Especial, Alhambra Reserva 1925 y Alhambra Reserva RojaLos conciertos de La Pèrgola de Cervezas Alhambra buscan ofrecer un plan de ocio diurno diferente, con música en directo y junto al mar, apto y atractivo para públicos muy diversos, que podrán completar la jornada de sábado con la gran oferta gastronómica y de ocio náutico de La Marina de València. Un ejemplo de activación del espacio público a través de la pérgola modernista de la dársena valenciana, que se convierte cada sábado en una propuesta social, cultural y de ocio.

LOS TEATROS VALENCIANOS INSTALAN SISTEMAS PIONEROS DE DESINFECCIÓN DEL AIRE POR IONIZACIÓN

■ REDACCIÓN | **VALÈNCIA**

La Rambleta y el Teatro Olympia son de los primeros teatros de España en instalar un sistema de desinfección del aire con el objetivo de mejorar la seguridad de los espectadores al que se sumaran pronto otros espacios tanto públicos como privados.

Se trata de un sistema de limpieza de ionización bipolar por plasma a baja temperatura, una tecnología para recintos públicos cerrados que se aplica a través del sistema de impulsión del aire acondicionado. Este sistema evita la propagación de contaminantes, partículas, virus y bacterias.

La empresa de climatización y calidad del aire interior Tayra y Servi-Fred han sido los responsables de la instalación, capaz de descontaminar el ambiente al 99% y las superficies al 80%. Este sistema se suma a las medidas ya aplicadas en el teatro con el fin de mejorar la seguridad de los espectadores y de los trabajadores.

Antes que en Valencia, esta tecnología emergente para la descontaminación de patógenos en espacios cerrados se ha instalado en el teatro Pavón Teatro Kamikaze de Madrid en el mes de septiembre. A su vez, el pasado mes de mayo, se probó en el Hotel B&B de San Sebastián de los Reyes (Madrid), reservado durante la crisis para el descanso del personal sanitario.

Los resultados han confirmado que esta técnica es una solución para la eliminación, de forma eficaz y segura del bacteriófago MS2, un virus muy parecido a la Covid-19.



Público en un teatro / EFE

VICTOR PÉREZ
PRESIDENTE DE FOTUR

"BARCELÓ NOS MINTIÓ, NOS ENTERAMOS DEL CIERRE DEL OCIO POR LOS MEDIOS"

EL PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE OCIO, TURISMO Y JUEGO DE LA COMUNITAT VALENCIANA DEFIENDE QUE LAS DISCOTECAS "SON CULTURA, AL IGUAL QUE EL TEATRO Y LOS CINES" Y PIDE "DIÁLOGO" A LAS ADMINISTRACIONES



Victor Pérez, presidente de Fotur. / THE FACE

■ DANIEL NAVARRO | **VALÈNCIA**

El ocio de València está más apagado que nunca. La pandemia ha golpeado duramente a un sector que, acostumbrado a ser una parte fundamental de la cultura mediterránea durante los meses estivales, se encuentra en una situación límite tras el obligado cierre por la situación sanitaria, con el auge de los rebrotes.

Sobre esta situación nos habla Víctor Pérez, presidente de Fotur, la Federación de Ocio, Turismo y Juego de la Comunitat Valenciana

► ¿Como ha sido el proceso de cierre de los locales de ocio nocturno?

► Hay que recordar que nosotros cerramos voluntariamente 48 horas antes de que el gobierno decretara el cierre del ocio nocturno, fue entonces cuando presentamos una guía de seguridad, que posteriormente actualizamos para poder reabrir una vez pasado el estado de alarma. Desde entonces, hemos mantenido algunos contactos con las instituciones sanitarias, pero han sido poco satisfactorias, y posteriormente llegó el cierre.

► ¿Cuántas veces os habéis podido reunir con la consellera de Sanidad, Ana Barceló, y como ha sido este dialogo?

► Hemos mantenido dos videollamadas con la consellera. La primera a principios de verano, donde nos recomendó que no se celebraran los festivales de verano y luego tuvimos otra, donde tampoco se llegó a ningún avance. Posteriormente, nos reunimos , ya presencialmente, pero siguió sin haber ningún diálogo. Barceló faltó a su palabra, nos dijo que nos avisaría si se decretaba el cierre de ocio nocturno y nos tuvimos que enterar por los medios. Nos ha mentido reiteradamente.

► Este cierre fue aplaudido por algunos sectores de la población ¿Se ha estigmatizado al sector?

► Los medios de comunicación se centraron durante un tiempo en los rebrotes que podían producirse en los locales de ocio, igual que ahora se centran en los que se puedan producir en los colegios. Nadie te puede garantizar que se vaya a producir un contagio en una discoteca a las cuatro de la mañana donde se cumplen las medidas de seguridad y no en el metro de camino al trabajo. El virus no duerme por el día y se despierta por la noche

► Aún así, conocemos algunos casos donde sí han producido excesos y se ha sancionado a locales

► Somos los primeros que queremos que se cierre y hasta se quite la licencia a quien no cumple las normas. Pero hay que dejar clara una cosa, en el siglo XXI seguimos reclamando que hayan placas identificativas con cada tipo de sala. En València no hay más de 20 discotecas y lo que no se puede es confundir bares, cafeterías, pubs, un lounge o una discoteca. Las administraciones lo confunden y eso hace daño al sector. No se puede clausurar una fiesta en una nave ilegal y decir que se ha cerrado una discoteca, que es por ejemplo lo que ha pasado este verano en Xàtiva.



► El propio Ayuntamiento de València quiso diferenciar claramente entre el ocio cultural que hay en un teatro o un cine, y el que hay en una discoteca. ¿Es tal la diferencia?

► Las discotecas son cultura, igual que el teatro o el cine. De hecho, Berklee College, que es la cuna de la cultura musical, forma a los dj. No se puede criminalizar a un sector que paga impuestos y a la SGAE. Estas distinciones solo evidencian la incompetencia de los que nos gobiernan. Todos deberíamos poder abrir, porque con medidas todos somos espacios seguros

► ¿Sois entonces los sacrificados de esta pandemia?

► Es evidente que sí. Algo tiene que quedar claro, en las carreteras la gente muere y nos enseñan a a conducir, no prohíben conducir. Esto es exactamente lo mismo. Que se apliquen las medidas sanitarias necesarias pero no nos obliguen a bajar la persiana.

► A pesar de todo, los jóvenes se han seguido contagiando. ¿Evidencia esto que se podía haber actuado de otra manera?

► Evidentemente. Los jóvenes van a seguir saliendo y quedando y eso lo sabemos porque todos hemos sido jóvenes. Y si no están en un local, con alguien que supervisa las distancias de seguridad y que te pones la mascarilla se trasladan a la vía pública o a casas privadas. Y de ahí la situación que se ha dado este verano, fiestas clandestinas en chalets y la proliferación de botellones por toda la ciudad.

► ¿Cuáles son las medidas más urgentes de apoyo que se deben tomar?

► Se tienen que sentar con nosotros, pedimos cosas clara: Diálogo. Si hay cero ingresos, cero impuestos. Y si no hay ayudas, que nos permitan reabrir para poder vivir.

► ¿Cuáles van a ser las consecuencias de toda esta situación?

► El mayor problema es que, cuando quiten las restricciones más de un 60% de los locales no van a poder reabrir, porque llevan prácticamente 6 meses cerrados, pero pagando impuestos. Todo ello con el agravante de la incertidumbre y del no saber que va a pasar mañana. Este es un sector que tiene un impacto económico de 53 millones de euros y que va a afectar a muchas personas. Hay que pensar que cuando alguien va a salir de fiesta, va a la peluquería, se compra ropa, coge un taxi, sale a cenar. Es una cadena.

► ¿Hay posibilidad de adaptar estos espacios u ofrecer otro tipo de servicios, donde encontrar un punto de encuentro entre administración y sector?

Cabría la posibilidad de abrir, sin zona de baile ni música, pero nadie va a ir a un pub o una discoteca sin una ambientación musical o con una televisión en silencio. Además de que esto generaría competencia con otros sectores. En un restaurante se come y en un pub se escucha música y se toman copas.

► ¿Qué va a pasar con los festivales de música de la Comunitat?

► Los 23 festivales de la Comunidad Valencia se aplazaron primero para el otoño y posteriormente para el próximo año. En este sentido, es un sector que ha recibido diferentes líneas de ayuda, una por parte de Turismo de la Comunitat Valenciana, que tiene como objetivo mantener la estructura de los festivales de cara al año que viene y otra similar por parte de la Diputación de València, que también nos está respaldando. Al margen de esto, la situación es preocupante. El virus nos ha destruido como marca y recuperarnos de esta situación puede que nos cuesta entre 3 y 5 años.

► Uno de los eventos que se han mantenido este verano son el programa de conciertos en abierto y con aforo reducido que ha ofrecido la Marina de València. ¿Es este el camino hacia donde va a ir el sector?

► La Marina ha acogido tres ciclos de conciertos: Los de la pérgola, el festival de los 90 y las Nits al Carme, que se trasladó in extremis a la fachada marítima. Los de la pergola, han funcionado muy bien, porque son económicos, pero el resto no ha supuesto ganancias para el sector. Este no puede ser el modelo de festival que se quede. Una vez se encuentre una vacuna, esperemos poder volver a los festivales de toda la vida, si no lo que haremos será darle la victoria a la Covid-19.

► ¿Y de cara a a la campaña de Navidad?

► De momento nadie se ha atrevido a dar un paso en este sentido. Nos están diciendo es que las fiestas navideñas no se nos va a permitir juntarnos en casa a más de 6 personas y los restaurantes ahora la limitación está en 10. Es algo ridículo, pues se ha demostrado que en las casas es precisamente donde bajamos la guardia, mientras que en los locales se garantizan las medidas de seguridad. Esta situación lo que va a provocar es el efecto contrario.

LOS LOCALES **EXIGEN DIÁLOGO** Y DEMANDAN SU **REAPERTURA** CON TOTAL **SEGURIDAD**

■ DANIEL NAVARRO | **VALÈNCIA**

Durante las últimas semanas los profesionales del sector se concentraron ante las puertas de la Conselleria de Sanidad para denunciar la situación de abandono que están sufriendo empresarios y trabajadores y para reclamar diálogo con el sector

En las protestas, los participantes subrayaron la "paradoja" de la situación y recordaron que "mientras se mantiene el cierre del ocio nocturno reglado, la realidad de lo que está sucediendo en la calle es que se multiplican la celebración de botellones y fiestas ilegales, situaciones que provocan el mayor número de casos de contagio al no cumplirse las normas de seguridad y sanitarias".

"Un agravio comparativo", esto es lo que denuncia la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) y las Asociaciones de Discotecas y Pubs de Valencia tras darse a conocer la prórroga de los 21 días de las limitaciones en hostelería y especialmente el cierre de los locales de ocio nocturno.

Desde la agrupación lamentaron "que se sigan tomando decisiones sin contar con la voz de los empresarios y profesionales del ocio, se haya optado nuevamente por decretar el cierre de los locales de ocio y que no se haya tenido en cuenta un Plan de Rescate para el sector".

Del mismo modo, aclararon que "el sector sigue esperando una reunión con la Consellera de Sanidad para poder trasladarle cuáles son nuestras principales consideraciones a la situación actual".

Desde Hostelería Valencia reiteraron que "no se está pidiendo una reapertura sin restricciones. En este sentido, se está demandando que se tenga en cuenta la situación de las empresas y profesionales del ocio reglado, que puedan abrir las empresas para poder trabajar en las condiciones que marque la normativa sanitaria".







Protestas en València. / EFE /MOVIMIENTOS

"El sector ha adoptado los protocolos de Sanidad para asegurar la implementación de todas las medidas que garanticen la seguridad de los clientes en entornos seguros. Por este sentido, una vez más debemos insistir en el diálogo y la búsqueda de soluciones con la Administración en una semana además decisiva en la que también está en el aire la prórroga de los ERTES".

"Es necesario además terminar con la criminalización que está sufriendo la hostelería y el ocio nocturno y con el agravio comparativo que están sufriendo los empresarios del sector de pubs y discotecas que son los únicos que no pueden ejercer su actividad, pese a poder cumplir con las condiciones sanitarias y ser lugares seguros".

Del mismo modo se han mostrado desde la Federación de Ocio, Turismo y Juego de la Comunitat Valenciana

GUÍA DE OCIO

Desde la agrupación colaboraron con la Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos, y otras entidades, en la presentación de una guía de ocio seguros que estableciera estrictas medidas de seguridad.

"Los establecimientos intensificarán las labores de limpieza y desinfección teniendo en cuenta los riesgos identificados por zonas y realizándose en las condiciones de seguridad necesarias y "con carácter previo a la apertura de cada sesión del establecimiento, se realizará una desinfección general de local".

Otra de las medidas establecidas esta la de "garantizar la distancia interpersonal en el exterior y el interior del local", así como "la disposición de geles, la correcta renovación del aire, la vigilancia en el control de mascarillas, así como se fomentará el cobro con tarjeta".

En las barras, "para la petición de las consumiciones se han instalando elementos de protección que garanticen la distancia interpersonal". Asimismo "el personal utilizará elementos de autoprotección como pantallas faciales, mascarillas o los medios que determine la evaluación de riesgos y lavarse las manos frecuentemente".

Estos espacios deben disponer de un "personal de admisión y de control de ambiente interno para supervisar y controlar la correcta aplicación de las medidas preventivas".

Este personal es el "responsable de la aplicación de las medidas preventivas en el interior del local, por parte del público y del cumplimiento de la capacidad máxima del local".

Del mismo modo, en cuanto a las terrazas se garantizará "el control para que el cliente no haga uso del equipamiento de la terraza sin la previa desinfección".



VIU VALÈNCIA MÉS EN

La cuina en Viu

PUNTO EN BOCA

EL GARAJE MÁS DELICIOSO ABRE EN VALÈNCIA

EL NUEVO ESPACIO 'GARAJE STREET FOOD' OFREDE COMIDA EN GASTRONETAS JUNTO AL MESTALLA



Gastro garaje en València. / EPDA

■ REDACCIÓN | **VALÈNCIA**

Garaje Street Food, el primer mercado gastronómico de foodtrucks de España ambientado en un taller mecánico de los años 60, abrió sus puertas este octubre conel objetivo de ofrecer un nuevo concepto gastronómico y de ocio seguro.

El sector de las gastronetas de la Comunidad Valenciana se reinventa ante la COVID-19 con este original establecimiento con el fin de seguir ofreciendo la mejor oferta de street food pese a la cancelación de los eventos de gastronomía rodante.

Garaje Street Food es una nueva experiencia para el paladar en la que se fusiona el espíritu callejero y la gastronomía Street Food en un rompedor espacio que recrea hasta el último detalle de un antiguo taller de reparación de camiones de la zona de Aragón, cerrado desde 1975.

El espacio está ubicado en la calle Doctor Ferrán número 10, próximo a Mestalla, el antiguo cauce del río Turia, la zona Universitaria y del centro

Este singular establecimiento exhibe 7 vehículos históricos como tres clásicas Citroën HY, un Saba, dos Avia y una vespacar. Asimismo, forman parte de la decoración motocicletas antiguas, mobiliario vintage y camareros uniformados de mecánicos. Todo con el objetivo de trasladar a los comensales a un genuino taller de reparación de época y conformar una auténtica cápsula del tiempo para disfrutar de la auténtica gastronomía Street Food con 6 food trucks de coleccionista de los años 50, 60 y 70.

En el primer Garaje gastronómico de España se podrán degustar hamburguesas gourmet de carne de vaca rubia gallega y pan de cerveza de N5 Burger premiadas con el tercer puesto en el último campeonato de España de hamburguesas. Tampoco faltarán las pizzas artesanales de La Rodante o la cocina fusión de dos cocineros valencianos por el mundo en Exotic.

La gastronomía de la 'terreta' también estará presente a diario con el food truck 'Els iaios'. Su especialidad: tapas y bocadillos típicos de la Comunitat Valenciana, y almuerzo tradicional valenciano en fin de semana.

Los dulces, helados, gofres y tartas vendrán de la mano de Muu, mientras que los conocidos 'cremaets' de la provincia de Castellón también tendrán su espacio con el coffee truck de 3 Siete 3.

RESERVA ONLINE Y PEDIDOS POR WHATSAPP

Debido a la pandemia se han cancelado todos los eventos gastronómicos de este año, entre ellos uno los más esperados del año: Solmarket.

El empresario valenciano Robert Signes es el creador de este evento en el Puig y es ahora uno de los promotores de esta nuevo local de referencia, el Garaje Street Food: "Reinventamos el sector del street food con esta iniciativa, congregando a los food trucks de más éxito de la Comunitat Valenciana en un único espacio de 600 m2 y con todas las medidas higiénico-sanitarias contra la Covid-19"- ha destacado.

Precisamente la seguridad es uno de los emblemas del centro. El Garaje Street Food ha implementado todas las medidas de seguridad sanitarias recomendadas, por ello los pedidos se realizarán a través de whatsapp como medida extra de distanciamiento social. El aforo estará limitado al 60% y será necesaria la reserva previa a través de la web www.elgaraje.es. El establecimiento, con horario de apertura de 12:30 horas a 00:30 horas, contará con una distancia de dos metros entre las mesas, se requiere el uso de mascarilla, a la entrada se tomará la temperatura y habrá que usar el gel hidroalcohólico.

HIGH CHEF SAGUNTO REIVENTA LA ALTA COCINA EN TU PROPIA CASA

■ REDACCIÓN | **SAGUNTO**

Disfrutar de la alta cocina sin salir de casa es uno de los principales objetivos de High Chef, un proyecto que ha puesto en marcha el chef local Víctor Aliana junto a Magdalena Sebastià, que cursó el Máster en Protocolo Oficial, Organización de Eventos y Relaciones Públicas.

Durante la presentación del proyecto reconocieron que este surgió durante el confinamiento, como una forma de acercar la alta cocina a los domicilios de los clientes sin que estos tengan que salir de casa.

La trayectoria de Víctor Aliaga, a pesar de su juventud, es extensa, ya que se ha formado en reconocidos restaurantes de todo el país, además de ser subcampeón del concurso Le Cordon Bleau Premio Promesas Alta Cocina 2019 o ser el ganador del Concurso de la Naranja de Sagunt.

A esta trayectoria se une la formación y experiencia de Magdalena Sebastià en Protocolo y Organización de Eventos. Un tándem perfecto para este proyecto innovador que hará las delicias de los más exigentes.

High Chef Sagunto contempla múltiples posibilidades y se adaptan a las exigencias de los clientes. Desde una cena especial de celebración, un cumpleaños o eventos, todo con la misma filosofía. Disfrutar del trabajo en directo de un chef como Víctor Aliaga, y por supuesto, de sus creaciones.

Hummus del Mediterráneo, cucurucho de guacamole con frambuesa, bao marinero, sushi High Chef, o postres tan sugerentes como tiramusú de plancton y crumble de anacardo salado, son algunas de las propuestas de High Chef Sagunto, que apuesta por productos de proximidad.

Además, quieren apostar por el uso de productos de proximidad de tiendas y mercados de la ciudad.

High Chef ya muestra algunas de sus creaciones y propuestas más populares en sus redes sociales, tanto en Facebook como en Instagram.



High Chef. / EPDA



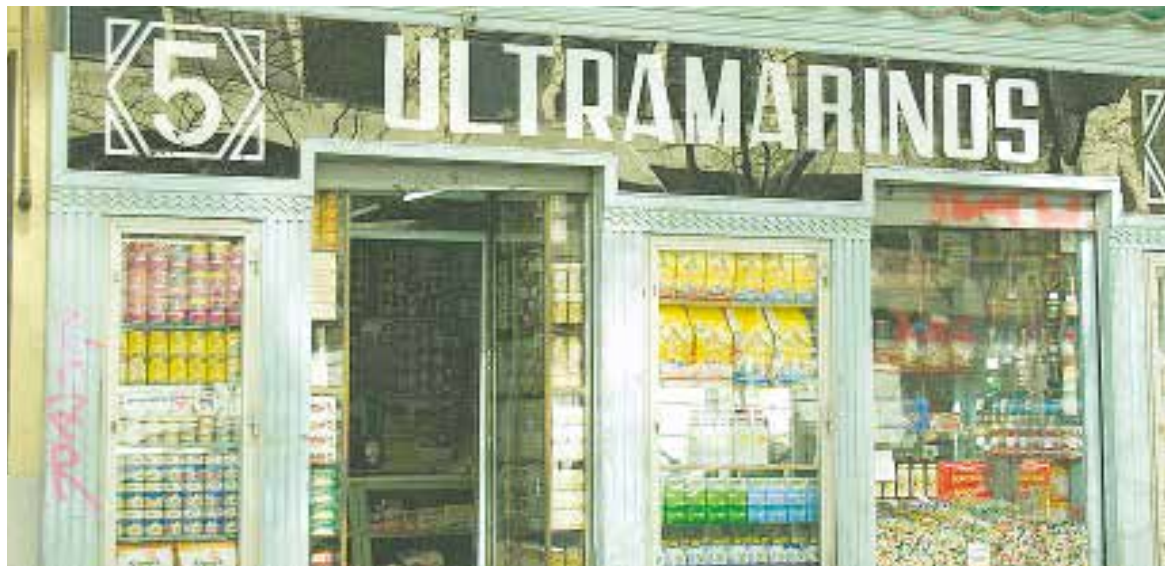
El chef de la memoria

MÉS EN VIU VALÈNCIA

JOAN CLEMENT

GOTETA A GOTETA ES FA RIU

"ANAR AL MERCAT ERA LA CONSEQÜÈNCIA DIRECTA DE LA NECESSITAT DE VIATJAR SENSE SER ESTIU, PERQUÈ LA COMPRA ES FEIA DAVALL DE CASA"



Un 'ultramarinos' clàssic, on habitualment es feien les compres de l'hogar. / EPDA

Si creus que el que diferencia el comerç de proximitat de la superfície on compres és la distància fins a la teua casa, pot ser que siga per dos motius: El primer, que estigues molt tendre encara o, el segon, que t'hagen convertit en un comprador del tot val i ràpid....

Jo amics, com vosaltres, recorde perfectament els moments perquè eren varis, quan els meus pares junts eixien a comprar i recorde com ens deien "ale ens anem al mercat i, llavors, s'obria una emoció en la meua com si fora les tapes d'un gran llibre d'aventures.

I és que anar al Mercat era la conseqüència directa de la necessitat de viatjar sense ser estiu, perquè la compra es feia davall de casa. Jo vivia amb els meus pares al carrer Santander de la capital (llavors l'extraradi, ara a 10 minuts del centre), es veu que el temps corregeix les distàncies i allí teníem davall just el celler que venia els iogurts, l'esbarzer el segle.

Allí arribaven les cubes, que descarregaven els seus vins en les immenses barriques i d'allí a la botella que portaves. Despres baixavem rabents per les escales per a demanar-li a Pepe, així es deia el cellerer, un parell de cinquens de Túria.

Sense baixar de la vorera, teníem un 'autoservei'. Aquest és el que venia des de fruita, companatge, carn, aliments envasats (pocs) i fins i tot tenien caixera, que era la mare. Era el protosupermercat, on vaig conèixer el valor d'un chavo i uns reals.

És a més on hi havia familiar disposat em baixaven al comerç per a quedar-me amb ells allí, en una cadira esperant que els meus progenitors anaren a alguna gestió on els xiquets no podien anar. Els xiclets i els llegums les venien com déu mana a pes. També teníem la pollería 'Benvingut' que amb la seua dona Pili, que vivien al meu carrer fent cantonet.

Allí era el conill i una cosa essencial en la vida els pollastres rostits els diumenges, sense ells ¿Qué és el haguera sigut de mi... També papes, però al costat de casa la meua güela estava el Papero que les fregia al moment.

Teníem la drogueria de la Vicky, al costat de casa, que el que volgueres tenies. Es va fer amb una paraeta de fusta que hi havia en l'avinguda. Una mica més cap al cementeri, passant el bar Toni, el de les braves, hi havia una planta baixa on podies trobar a Emilieta la del Fiote, on s'anava a demanar diners fiats i quan es podia es retornava. Riu-te de les fusions bancàries i els estudiants de ADE! Sense ells, la meua güela Nieves no hauria sobreviscut. Mon pare, ma tia i per supost la família i aquest que xarra.

Ja fa molt d'aquesta vida estareu pensant. Bo, ja et dic que la vida continua sent la mateixa via per on circulem cap a la maduresa, bolcats a ajudar i ser millors persones. Només que els valors han canviat la seua escala com si foren parades o baixadors fantasmes.

Tenim la capacitat de canviar-ho tot, de fer de la nostra via un camí on trobarem els valors que els nostres majors defensaven quan imaginàvem el nostre futur, els mercats de proximitat no han de ser estranys en les nostres vides, hem de cuidar-los, d'eixa forma cuidarem al productor, al sector primari, cuidarem el nostre entorn i el futur dels nostres fills no vindrà amb punts de núvols.

Em diu la gent que el producte fresc, el de proximitat, et resulta més car. Bo, en algun cas ho és, simplement és un problema de baixa demanda per part nostra, si demanem en el comerç o en el mercat la tabella fresca del terreny, es tornarà a plantar més i el preu baixarà i nosaltres podrem cuinar un guisat amb llegum fresc, com el que feien les nostres mares, les nostres iaies.

Això és el que es consumia, eixos plats han de tornar, eixa vida no tornarà a ser igual però podrem viure lluitant per a aconseguir estar molt a prop.

Així que amigues si em pregunteu per com ha de ser el comerç de proximitat, que es necessita, com actuar...

Després de tot això, només dir-vos que el present futur només esta en els Mercats. Cal que ens a acostem a ells com fan els meus amics de 'Confemer' com la meua amiga Samia Tavares que, gràcies a la seua labor, a les botigues de barri, no hi ha res millor i més barat que comprar en les de tota la vida, al costat de casa.



"HABRÁ **TRES NUEVOS MERCADOS AGROALIMENTARIOS** PARA LA **VENTA DIRECTA** EN VALÈNCIA"

El concejal de comercio, Carlos Galiana, desvela que se abrirán tres espacios para productos de la huerta valenciana en Malilla, Benimaclet y l'Eixample, junto al previsto en Castellar

DANI NAVARRO
VALÈNCIA



El Ayuntamiento de València ha dado un giro de 180º grados a su política de mercados desde 2015, cuando Carlos Galiana pasara a controlar la cartera de comercio municipal.

La nueva visión del Consistorio pone al comercio de cercanía como el epicentro de la politica comercial y ha logrado algunos grandes éxitos como las fiestas culturales en los mercados con el 'Bonica Fest', la nueva ubicación del rastro, las reformas de algunos mercados municipales o el impulso a los espacios de venta directa.

Sin embargo, la gestión municipal no ha estado exenta de polémica. Las restricciones a la libertad de horarios comerciales o las peatonalizaciones poco consensuadas con el sector comercial son asuntos a los que Galiana también se ha tenido que enfrentar. Ahora la Covid-19 y su 'nueva normalidad' se cierne como otro de los grandes desafíos de legislatura.

▸ ¿Cómo valora la gestión sobre mercados desde que entró a trabajar en el Ayuntamiento?

▸ Los mercados municipales de la ciudad de València han cambiado mucho en los últimos años. Lo más importante para mí ha sido ponerlos en la agenda política del gobierno municipal y también darlos a conocer entre toda la ciudadanía a través de acciones de promoción como la fiesta anual de los mercados, que hemos bautizado como "Bonic/a Fest". Una fiesta donde los mercados se ponen de gala y ofrecen música, alegría y producto fresco, hasta bien entrada la noche, a gente de todas las edades y de todos los barrios de València. Pero también todas las obras de mejora que hemos ido acometiendo poco a poco, como la instalación de nuevos sistemas de climatización en el Cabanyal y Benicalap, o cosas tan básicas como poner servicio de agua caliente en el mercado Algirós, que carecía de él. Los mercados estaban muy abandonados y nuestro objetivo ha sido ir mejorándolos para prestar la mejor atención posible a la ciudadanía que compra producto de proximidad en ellos.

▸ ¿Cuáles han sido las principales actuaciones del Ayuntamiento de València para incentivar el comercio de cercanía en la ciudad?

▸ Sin duda, una actuación clave ha sido la creación de las subvenciones municipales a los comercios de proximidad de València, unas ayudas que ya van por su cuarta convocatoria y que han ido subiendo su presupuesto cada año hasta los 2 millones de euros de este 2020. Este año se han convertido en unas ayudas muy importantes para intentar paliar los efectos económicos que ha generado la Covid-19 en los autónomos y el pequeño comercio de la ciudad.Por otra parte, la reactivación del olvidado Consell Local de Comerç, donde están representados todos los sectores del comercio de València, también está ayudando a crear sinergias y estrategias para el fomento de este tipo de comercio e, incluso, propuestas de colaboración con almacenes más grandes. Por último, las peatonalizaciones que está llevando a cabo el gobierno municipal por distintas zonas de la ciudad también benefician de manera directa al pequeño comercio del Cap i Casal.

CARLOS GALIANA
Concejal de Mercados
Ayuntamiento de València



Carlos Galiana, concejal de Comercio en el Ayuntamiento de València. / EPDA

> 'Peatonalización es igual a florecimiento del comercio en todas las ciudades del mundo. La calle Juan de Austria, que se peatonalizó en los años 80, se convirtió en una de las calles más comerciales de la ciudad. La gente no compra desde el coche, sino andando'
>
> **CARLOS GALIANA**
> *Concejal de Comercio*

▸ ¿De qué manera está afectando la Covid-19 a los pequeños comercios?

▸ Especialmente está afectando a aquellos comercios que están enfocados al turismo, ya que su público objetivo ha desaparecido de la ciudad en gran medida. Se trata de una circunstancia de carácter general que no solo afecta a nuestra ciudad. En general, las tiendas de los barrios están aguantando mejor el tirón. Por otro lado algunos han conseguido reinventarse y empezar a gastar herramientas electrónicas para facilitar la compra. En todo caso la crisis los ha golpeado sobremanera y tardaremos en recuperar las ventas.

▸ ¿Qué actuaciones se están llevando a cabo desde el Ayuntamiento para ayudarlos en esta situación post-pandemia?

▸ Como comentaba anteriormente, la concejalía de Comercio ha quintuplicado las ayudas a los pequeños comercios en este 2020. Se trata de unas subvenciones municipales que tienen por objetivo el apoyo a las actividades comerciales de los barrios para afrontar sus gastos corrientes derivados de aspectos como el alquiler del local o de las facturas de teléfono, luz y agua. Para este fin, se han quintuplicado las ayudas al sector, llegando a 2 millones de euros que se destinan al comercio de proximidad y, por primera vez, a los mercados municipales y a los mercadillos. Por otra parte, desde la concejalía hemos repartido 2.200 kits antivirus al pequeño comercio de la ciudad. Los kits, que han llegado en forma de bolsa de tela y que se han repartido a través de las distintas asociaciones de comerciantes de la ciudad, incluían cartelería y folletos para informar a los clientes, que se habían de colgar y depositar en los mostradores, mascarillas básicas de protección, una botella de gel hidroalcohólico y cinta adhesiva para señalizar la distancia de seguridad, todo ello de manera gratuita para los comerciantes.

▸ ¿Se debería flexibilizar la normativa de apertura comercial durante un tiempo dadas las circunstancias?

▸ Desde el gobierno municipal siempre hemos estado en el lado de la conciliación y a favor de la regulación de los horarios para permitir que los trabajadores de las grandes superficies puedan tener unas condiciones laborales que les permitan poder tener vida privada también. En ese sentido fuimos capaces de llegar a un acuerdo histórico con ése sector que establecía la posibilidad de abrir los domingos durante seis meses y la obligación de cerrar la otra mitad del año. Ahora mismo, los comercios pueden abrir de manera muy flexibilizada hasta que acabe la campaña de navidad, así que no hay motivo para cambiar nada en este sentido ya que los horarios de apertura son más que suficientes para un correcto cumplimiento de las medidas de seguridad sanitaria.

▸ Las aglomeraciones de gente son frecuentes en los mercados ambulantes de la ciudad. ¿Qué medidas se pueden tomar para evitar esta situación?

▸ Desde el Ayuntamiento de València hemos preparado la vuelta a la actividad de los mercadillos con todas las medidas de seguridad. En los mercados extraordinarios fijos y en el mercado periódico festivo de la Plaza Redonda se ha procedido a establecer dos sentidos de circulación del público mediante la colocación de unas balizas en medio de la calle, y los diferentes puestos de venta se separan mediante un plástico. Además, hay que recordar que el consistorio valenciano no está cobrando la tasa municipal a los vendedores hasta que se deje atrás la situación generada por la pandemia de coronavirus. También recibieron el kit antivirus.

▸ ¿Qué resultados está dando la nueva ubicación del rastro?

▸ Estamos muy satisfechos con el nuevo rastro situado en la confluencia de la Avenida Tarongers con Lluís Peixó (la continuación de Serrería). El lugar dónde estaba ubicado anteriormente generaba muchos problemas a los vendedores y a los clientes, ya que por temas de logística del VCF muchas veces tenían que acortar horarios o cambiar el día de celebración del mercado. Ahora, el rastro está ubicado en espacio muy amplio, recientemente urbanizado como plaza ajardinada, muy bien comunicado con transporte público y con fácil aparcamiento en los alrededores. Está en una ubicación perfecta para poder acudir al mercado y, después, si se quiere, dar un paseo por la playa. De esta forma generamos sinergias entre diferentes espacios y dotamos de actividades este espacio de la ciudad.

▸ ¿En qué situación se encuentra el mercado agroalimentario que se abrirá en Castellar? ¿Se pretende impulsar más iniciativas como estas en el resto de la ciudad?

▸ Ya tenemos el proyecto redactado y lo vamos a presentar públicamente en breve. El proyecto final contempla muchas mejoras respecto a lo que se había pensado en un inicio y estamos seguros que va a gustar muchísimo a los vecinos y vecinas de Castellar. Respecto a la posibilidad de impulsar iniciativas similares en otros puntos de la ciudad la respuesta es: rotundamente sí. Habrá mercados agroalimentarios en Malilla, Benimaclet y l'Eixample.

▸ El virus ha impedido celebrar el Bonica Fest ¿Se celebrará en algún otro momento si la situación sanitaria mejora o habrá que esperar hasta el próximo año?

▸ Prefiero que sea una sorpresa que desvelemos una vez pase todo esto. Pero los mercados municipales continuarán promocionándose mucho desde el Ayuntamiento de València y deparando muchas novedades.

▸ Se está llevando a cabo la peatonalización del centro histórico de de la ciudad, pero no se están generando aparcamientos gratuitos para los vehículos ¿Considera que esto puede generar que las personas que no viven en el centro vayan a comprar a los centros comerciales de la periferia?

▸ Peatonalización es igual a florecimiento del comercio en todas las ciudades del mundo. Pensemos en la calle Juan de Austria, que se peatonalizó en los años 80, y se convirtió automáticamente en una de las calles más comerciales de la ciudad. La gente no compra desde el coche, sino andando, paseando, parándose a mirar los escaparates y entrando a ver lo que le ha llamado la atención. El centro de la ciudad dispone de unas conexiones de transporte público que no tiene ninguna otra zona, así como una gran cantidad de aparcamientos públicos para poder guardar el coche. Ir a comprar al centro de València con más espacios de calidad para el peatón será siempre más agradable y atraerá a más gente.

▸ La compra online ha sufrido un auténtico 'boom' durante el tiempo de confinamiento ¿Puede trabajar el Ayuntamiento de València en esta línea para incentivar la compra de proximidad on-line?

▸ Por supuesto, no podemos dar la espalda a la realidad y a las nuevas formas de comercio. Desde el Ayuntamiento de València estamos ayudando a las paradas de los diferentes mercados municipales a implantar la compra on-line y telefónica a través de diferentes proyectos piloto. No podemos quedarnos atrás en este asunto.

VIU VALÈNCIA

Viu el Cinema

PUNTO EN BOCA

EL CINE VALENCIANO SUBE EL TELÓN EN LA MOSTRA

EL FESTIVAL CINEMATOGRÁFICO VALENCIANO MÁS IMPORTANTE RESISTE A LA EPIDEMIA Y OFRECERÁ SU PROGRAMACIÓN ENTRE EL 22 DE OCTUBRE Y EL 1 DE NOVIEMBRE EN LA CAPITAL DEL TURIA

■ DANIEL NAVARRO | **VALÈNCIA**

La 35 edición de la Mostra de València, el festival cinematográfico más importante de la Comunidad Valenciana, subirá el telón de la Filmoteca y los Cines Babel este octubre.

La cita cultural, que se transformó hace unos años tras suspenderse con motivo de la crisis económica, ha plantado cara a la crisis del coronavirus, y, salvo que la situación sanitaria no lo permite, se celebrará entre el 22 de octubre y el 1 de noviembre en la Filmoteca y los cines Babel.

La cita vuelve a apostar por las producciones con firma valenciana y se inaugurará con el estreno mundial en sala de "The mystery of the Pink Flamingo". Una película que mezcla documental y ficción para desvelar las claves de ese hiperbólico icono kistch que es el flamenco rosa, y cómo su figura trasciende sus límites objetivos y logra convertirse en tendencia camp e intoxicar la cultura mainstream.

En total, diez títulos de ficción y no ficción, firmados tanto por cineastas de larga trayectoria como debutantes, y repartidos entre la Sección Informativa y los pases especiales, conforman la participación valenciana en la edición 2020 del festival.

Del mismo modo, entre las cintas seleccionadas destaca el documental "La receta del equilibrio", protagonizado por el prestigioso cocinero Ricard Camarena y su pareja, Mari Carmen Bañuls. La película narra el regreso y la puesta en marcha de todos los restaurantes regentados por ambos tras el confinamiento producido por la pandemia de la covid-19.

Otra de las producciones con firma autóctona es "La estancia", en la que como ya hiciera en "Matar al rey", Vicent Monsonís vuelve a llevar a la pantalla una obra teatral del dramaturgo valenciano Chema Cardeña. En este caso esta versión cinematográfica se convierte en "Un cercle en l'aigua".

Un intenso thriller histórico que tiene como protagonistas a dos grandes figuras de la literatura inglesa: Christopher Marlowe y William Shakespeare.

Mostra de València acogerá también el estreno absoluto de "La última cena", una atípica propuesta creada y desarrollada por María S. Torregrosa y Toni Agustí que cuenta con la realización de Andrea Jaurrieta, nominada al Goya por "Ana de día". Un interesante experimento cinematográfico, llevado a cabo en un solo día por un grupo de técnicos y actores, que se reúne para rodar una cena de amigos en tiempo real.

Otra gran apuesta es la de Ignacio Estrela, en el documental "Segrelles, il·lustrador universal" sobra la figura del pintor e ilustrador valenciano Josep Segrelles, un proyecto que cuenta con la colaboración de Guillermo del Toro y que se verá por primera vez en València tras su paso por el Festival de Sitges.

Además, el realizador Pablo Peris vuelve a la Mostra con la presentación mundial de "La benvinguda", un largometraje de ficción que cuestiona las ideas preconcebidas sobre la familia y sus arquetipos. Se incluye también en el programa "La desvida", ópera prima de Agustín Rubio Alcover, rodada íntegramente en inglés y con introduce elementos de corte fantástico.

Junto a estos títulos, se suman a las dos películas de la Sección Informativa "Coses a fer abans de morir" (Miguel Llorens y Cristina Fernández) y "Camagroga" (Alfonso Amador).



Cartel de la Mostra de València. / EPDA



Enric Valls

PSICÓLOGO ESPECIALISTA EN SALUD Y EDUCACIÓN

LA ADMINISTRACIÓN, ESE ENEMIGO IMPRESCINDIBLE

Consuelo acude a consulta recomendada por una antigua compañera. Consuelo está casada, tiene 54 años y vive con dos hijos adolescentes. Desde hace más de tres años que se encuentra diagnosticada con depresión.

Consuelo solicita ayuda urgente, pues siente disfrutar cada vez menos de la vida en general: "No tengo ganas de hacer nada, me cuesta mucho levantarme, no me gusto a mí misma, el mundo es cruel".

Desgraciadamente el caso de Consuelo, es muy frecuente en las consultas psicológicas. Si nos disponemos a buscar sobre el porcentaje epidemiológico en la población general que presenta un cuadro de depresión mayor encontramos según la OMS que 1 de cada 4 personas ha tenido durante algún momento de su vida depresión. De hecho, un 25% de la población mundial ha tenido o tiene actualmente depresión según dicha fuente.

Cuando hablamos de depresión, hablamos de un trastorno grave, de una enfermedad mental y emocional. La depresión no es un duelo, no es tristeza puntual ni un problema de voluntad. La depresión tiene un componente emocional con aspectos biológicos.

En Psicología escuchamos mucho la frase "Sientes de acuerdo a lo que piensas" y efectivamente es así. La persona tiene pensamientos negativos de sí misma, afectando directamente en el ánimo, viéndose condicionadas todas las áreas de la misma. La persona no siente placer, tiene problemas para dormir, puede no comer, en definitiva, se abandona.

¿Cómo piensa una persona que tiene depresión? Les voy a decir 3 ideas claves:

Pensamientos con respecto a uno: "No valgo, no sirvo, todo me pasa a mi..." Afecta a su autoestima directamente.

Pensamientos con respecto al futuro: "Me va ir mal, todo lo que hago es malo, nunca me sale nada bien... Aparece la desesperanza.

Pensamientos con respecto al mundo: "el mundo me pone problemas, es complicado, el mundo no tiene solución..."

Si aparecen estos tres conceptos, pueden darse lugar a estadios de depresión severos. La persona tiene un pensamiento recurrente inconsciente "Haga lo que haga tengo una condena emocional, me veo en el fondo de un pozo"

Si usted se identifica con esto o con Consuelo, no dude en acudir a un profesional para que pueda expresar toda esa tormenta de emociones y pensamientos, pida ayuda. Recuerde: Si cambiamos la manera de pensar, cambiamos nuestra manera de sentir y por lo tanto la manera de vivir.

@tupsicologovlc **www.enricvalls.com**


XIV
EDICIÓN
Muestra Gastronómica
DE LAS
SETAS
Del 31 de octubre al 29 de noviembre 2020
Segorbe
(Castellón)
MENÚS
/turismosegorbe
www.turismo.segorbe.es
SegoRbe