

7 y medio



AÑO 10 NÚMERO 407 + VIERNES 7 DE JUNIO DE 2019

Noticias e información de la Safor y la Valldigna

Chef Amadeo cocina la mejor Fideuà de Gandia



La Guardia Civil detiene en la Safor a varios delincuentes sexuales

Un joven buscado internacionalmente y un hombre preso por violar a una niña

Págs. 20-21

Una ambulancia SAMU las 24 horas para 400.000 personas este verano

El sindicato CSIF denuncia la situación en la Safor y advierte del peligro

Pág. 18

Un millar de deportistas el fin de semana en la Basket Cup Gandia

Del 7 al 9 de junio en los pabellones de Gandia con 74 equipos

Pág. 28

Restaurante

Toni Galo

C/ Formentera 54 - Playa de Gandia
Reservas Tlf. 96 284 16 34
www.restaurantetonigalo.com

¿HARTA DE NO VENDER TU CASA?

GANAR UN
+10%
MÁS

AÑO 2018
215
VENDIDAS



Ahora

TASACIÓN GRATIS



Plaza Prado, 33, Gandía



www.essenciainmobiliaria.com

essencia



Infórmate ahora >

673 825 947

Edita:
PUBLISAFOR S.L.

Editora:
Inmaculada Aparisi.

Directora:
Carmen Berzosa.

Redactor jefe:
Miguel Pérez.

Publicidad:
Yolanda Camarena
Tlf: 670 847 929

Tlf: 96 287.32.72
Tlf: 96 287.01.38

Diseño y Maquetación:
Clara Vicens y Óscar Clar.

Distribución:
PUBLISAFOR S.L.

Web:
www.sieteymedionoticias.es

E-mail:
editor@sieteymedionoticias.es
director@sieteymedionoticias.es
redaccion@sieteymedionoticias.es
publicidad@sieteymedionoticias.es

DPTO. LEGAL V-23-2008

“Las colaboraciones aparecidas en esta publicación no reflejan necesariamente la opinión de la dirección, no responsabilizándose de las mismas.”

La editorial no se responsabiliza de la veracidad de los anunciantes

Este periódico está hecho con papel reciclado



De concurso y promoción



C. BERZOSA

Cuando llega el mes de junio y hay que hablar de la Fideuà de Gandia, a veces parece que estamos repitiendo lo mismo. Toca hablar de turismo, de calidad, de promoción y similar, pero la verdad es que sin darnos cuenta vamos sumando años, experiencia y también, gracias a cómo se van desarrollando los acontecimientos, prestigio y un poquito, el objetivo con el que hace casi medio siglo, unos visionarios decidieron convertir un plato que se consumía en la barriada marinera de Gandia, en nuestra insignia turística.

Ha sido al hacerle la entrevista a Avelino Alfaro, presidente de la Asociación Cultural y Gastronómica Fideuà de Gandia cuando me he dado cuenta que parte de aquellos objetivos que se marcaron los pioneros están conseguidos.

Dice el presidente que hace 50 años, cuando tu nombrabas la fideuà fuera de Gandia, nadie o casi nadie sabía lo que era. Podía ser una marca comercial, un vestido, un perfume, un coche o cualquier otra cosa y ahora, casi medio siglo después, vayas donde vayas, dices fideuà y todo el mundo sabe que hablas de una comida.

Hemos avanzado un poquito, puede que bastante, pero todavía nos queda por delante mucho por andar. Ahora debemos seguir trabajando para conseguir otros objetivos, como el de conseguir que, con una receta más o menos fiel, cada vez que alguien nombre la fideuà, le llegue al subconsciente el apellido “de Gandia”, que sepa que no es un plato marinero sin más, sino un plato marinero que en Gandia, ciudad que aunque a veces se nos ha olvidado, vive mirando al mar, se elabora con mimo, calidad y es una muestra de lo que somos.



No, no creo que el concurso esté en su mejor momento, creo que necesita de mayor apoyo por parte de las administraciones, más apoyo por parte de la sociedad, más preocupada en la mayoría de los casos en saber si estaban invitados o no al concurso que en ver qué significaba el mismo y sobre todo más apoyo de un sector, el de la hostelería, que lucha y se esfuerza a diario por conseguir la excelencia que les permita destacar sobre otros destinos, sin darse cuenta que en la Fideuà pueden y deben tener la clave.

Conseguir que cualquier turista que se plantee acercarse al levante español no tenga más remedio que venir a Gandia para comer una auténtica Fideuà que cumpla con todos los estándares de calidad y que además este año es también apta para celiacos. Saludable porque tiene una receta equilibrada y sobre todo sabrosa porque reúne las mayores virtudes de la cocina mediterránea y marinera.

Hace falta gente que se involucre, que trabaje, sabiendo que no lo hace para sí mismo, sino por un bien común que en muchas ocasiones perdemos de vista, pero que es necesario si queremos salir de ese pozo negro de la estacionalidad turística y el engaño de las cifras de ocupación que no demuestran que nuestra temporada es cada vez más corta y nuestro turismo cada vez menos rentable.

No tenemos el concurso perfecto, ni mucho menos, fíjense si es imperfecto, que este año no han tenido otra ocurrencia que darme el premio a la mejor persona colaboradora. Premio que agradezco en profundidad y que me llena de orgullo porque siempre he pensado que la Fideuà ha de ser nuestra estrella en cualquier lugar. Será porque he heredado de mi padre, primer presidente del concurso y uno de sus inventores, el amor por nuestro plato y sobre todo el valor de un buen producto para poder vender el mejor destino. Agradezco profundamente el premio,

aunque sigo pensando que es inmerecido, sobre todo porque estoy segura que hay un montón de personas que trabajan desde sus ámbitos, mayores o menores de influencia por conseguir que la Fideuà y su concurso sean cada vez mayores y consigan todos los objetivos que se marcaron cuando empezó.

Espero que todos aquellos que lo merecen más que yo sepan perdonarlo y les aseguro que seguiré defendiendo, desde donde pueda en cada momento este certamen. No por el premio, ni por ser parte de mi familia, sino porque, ahora que está cada vez más de moda la gastronomía, la saludable y sobre todo la que utiliza el mejor producto para promocionar un destino, creo que debemos conseguir alcanzar a nuestro público, que está ahí fuera esperándonos y que merece conocer lo que somos, lo que tenemos y lo rica que está una Fideuà de Gandia, sobre todo si la puedes degustar en una terracita de Gandia en cualquier momento del año.

REPARACIÓN DE
ORDENADORES,
PORTÁTILES Y
DISPOSITIVOS MÓVILES

SERVICIO TÉCNICO, VENTA Y REPARACIÓN DE EQUIPOS INFORMÁTICOS
ANTIVIRUS · COPIAS DE SEGURIDAD · RECUPERACIÓN DE DATOS

 **PRONET**
Sistemas Informáticos

ENCUÉTRANOS EN
C/ Alzira, 26 bajo
46701 GANDIA

96 295 40 31

 pronet@pronetsi.com

 www.pronetsi.com



45 ediciones de Fideuà de Gandia

Un año más, el Moll dels Borja ha acogido el Concurso Internacional de Fideuà de Gandia y Gastronomía que ha reunido, en un entorno inmejorable, a 30 restaurantes venidos de todo el Mundo y a 6 escuelas de hostelería, todos ellos dispuestos a realizar una sana competición para demostrar quién cocina mejor el plato de Gandia.

El certamen cuenta ya con 45 ediciones a sus espaldas y diferentes formatos pero a pesar de los tiempos y las vicisitudes, ha sabido mantenerse como un elemento fundamental en la promoción de Gandia y como referente de calidad de la Ciudad Ducal.

Este año se han presentado algunas novedades que pretenden, manteniendo el formato del concurso, mejorar en algunos aspectos y reivindicaciones realizadas con anterioridad, por ello, en esta edición la Feria que se organiza en torno al evento, con las casetas en las que se ofrecen a un módico precio diferentes productos de la zona, tanto en formato comida como bebida, se ha mantenido abierta hasta las 22 horas con la intención de alargar la fiesta de la Fideuà todo lo posible y garantizando que en el stand de la Fideuà de Gandia se pudiera consumir el plato típico de la ciudad durante todo el día.

Otra de las novedades ha sido la presentación de una Fideuà elaborada con fideos sin gluten, para conseguir que ninguna intolerancia, ni siquiera la alimentaria, deje a nadie sin probar nuestro plato autóctono. Para poder presentar esta creación, ha sido necesario realizar una serie de jornadas de prueba en el CDT l'Alqueria del Duc en las que tanto alumnos como miembros de la

Fideuà de Gandia han trabajado hasta conseguir la receta idónea con la que reproducir fielmente el plato pero sin nada de gluten, consiguiendo no solo el mismo aspecto, sino también sabor y consistencia que una Fideuà de Gandia con fideo de trigo.

Hasta el certamen han venido concursantes de Perú, Japón, Italia o Estados Unidos, pero también han venido a concursar restaurantes de diferentes regiones de España que pudieron convivir en la noche antes del concurso en la cena que la organización ofrece a todos los participantes.

Pero además, como novedad este año, se ha ofrecido a todos los concursantes, los de aquí y los de fuera, dos visitas guiadas, una al Centro Histórico de Gandia para conocer algunos de nuestros espacios culturales más importantes como el Palau Ducal, la Colegiata, el MAGA o el Museu Faller.

La segunda ruta llevó a los cocineros a conocer Gandia desde el mar, en un barco que recorrió la costa al anochecer permitiendo una visión real pero también de ensueño del Puerto y la Playa de Gandia.

Por último, en el apartado de novedades, destacar la aparición de algunos patrocinadores destacados, como Transmediterránea, que obsequió a los ganadores con una buena cantidad de billetes de barco para poder viajar junto con sus vehículos en las fechas que ellos elijan hasta las Islas y disfrutar del embarque en el Puerto de Gandia.

En definitiva, un certamen que ha vuelto a ser punto de atención de medios de comunicación tanto nacionales como internacionales y sobre todo de amantes de la gastronomía.



Foto: Carola Woodward

AMBIENTE DISTENDIDO Y CANALLA
ESENCIAS Y SABORES DEL MUNDO
AMPLIA TERRAZA

essencies
de Karlos Escoto

RESERVAS: 962 840 854
C/ CATALUNYA, 12 - PLAYA DE GANDIA

La Cuina de
Karlos Escoto

COCINA DE AUTOR Y DE MERCADO
AMBIENTE ÍNTIMO Y ACOGEDOR
AMPLIA TERRAZA

Reservas: 672 340 731
C/ Cibeles, 5 - Playa de Gandia



Chef Amadeo gana el concurso de Fideuà de Gandia

En la tarde del miércoles, en la ceremonia de entrega de premios conducida por Daniel Ardid y Carmen Berzosa, se dió a conocer a los galardonados en la 45 edición del Concurso Internacional de Fideuà de Gandia y Gastronomía. Unos premios que fueron precedidos por la entrega de los reconocimientos especiales que la Asociación Cultural y Gastronómica Fideuà de Gandia realiza de forma anual y que este año fueron para distinguir con el Fideuet de Honor a la pequeña Alba García. Empresa Colaboradora al CDT, l'Alqueria del Duc de Gandia que recogieron la Directora del centro de Gandia y el Director General de Turismo Josep Gisbert. El tercero de los reconocimientos fue para la persona colaboradora, que este año recayó en nuestra directora y subdirectora de COPE Onda Naranja, la periodista Carmen Berzosa, que recibió la sorpresa en el escenario.

En cuanto a los premios, el notario D. Luis Moreno Dávila fue desvelando uno a uno los nombres y al final el rol de premiados quedó de la siguiente manera:

Primer premio a la Mejor Fideuà de Gandia:
Restaurante Chef Amadeo (playa de Gandia).

Repite el premio que ganó en 2014, pero ahora de la mano del Jefe de Cocina, Ángel Nieto.

Segundo premio:
Casa Mario (Tavernes de la Vallidigna).

Tercer premio:
Goya Gallery (Valencia).

Premio al Mejor participante internacional:
Restaurante El Chateo (Ginza-Tokio).

Premio Postre Naranja:
Restaurante Nuevo Rincón (El Palmar).

Premio Jóvenes Promesas:
Cdt la Alquería del Duc (Gandia)



Telf. 960 042 750 / 627 267 807

Especialistas en cocina Italiana- Mediterránea y a la Brasa
PIZZAS - PASTAS - ARROCES - CARNES - PESCADOS
Ubicación: Calle Catalunya 14. El Grao De Gandia
info@latraviatadifratelli.es / www.latraviatadifratelli.es





C/ Llarguer, 12 · Gandia · 96 296 13 55



Una delegación de Bergamo en la Fideuà

Una vez más, Italia ha estado presente en el Concurso de Fideuà de Gandia y lo ha hecho de la mano de la ciudad de Bergamo y el restaurante Cadei que ha contado con la presencia de la Chef Claudia Gambirasio acompañada por su segundo, Roberto de la Torre, quienes llegaron a la Ciudad Ducal en la jornada previa al concurso para poder practicar junto al chef Karlos Escoto la confección de la fideuà de Gandia, una receta que vieron elabora pero que también conocieron en profundidad gracias a la implicación de Miguel Román.

Junto a los cocineros, hasta Gandia ha venido también un periodista italiano que durante estos días ha recogido la información del concurso para poder promocionarlo en su medio de comunicación en Italia, reportaje del que les daremos cumplida información en próximas ediciones



Saborea Gandia



Restaurant
Acá Michel

C. Pellers, 2 (plaça Sant Josep) - Gandia
Tel. 961 15 47 27 - 637 955 413 - 642 603 035

**La factoria
de las tapas**

**Domingos
puchero**

Reservas 629 552 288 / 608 804 694 · Plaza Prado, 22 · Gandia



Cope Onda Naranja estuvo en el concurso de la Fideuà



Fotos: Carola Woodward

Como ya es tradicional, hasta el lugar donde se ha desarrollado el Concurso de la Fideuà de Gandia, se trasladaron diferentes medios de comunicación para dar una magnífica cobertura de todo lo que allí acontecía, entre ellos, ni que decir tiene que una vez más, COPE Onda Naranja y este periódico estuvimos también presentes con nuestro propio stand por el que fueron pasando algunos de los protagonistas del día, tanto cocineros como jurados, bodegueros, políticos y diferentes invitados como nuestra amiga y periodista Esther Cerveró que no dudó en acompañarnos un año más.

Pero también tuvimos representación institucional o social y sobre todo, pudimos ver de primera mano el magnífico ambiente del certamen que reflejamos en nuestras siguientes páginas.



Toni Galo

restaurante

Referente gastronómico de la Comunidad Valenciana



El arte de la cocina mediterránea



www.restaurantetonigalo.com

C/ Formentera, 54 Playa de Gandia 96 284 16 34



REPSOL



Repsol Butano, el gas de la Fideuà de Gandia



Es uno de los elementos fundamentales para el buen desarrollo del Concurso de la Fideuà de Gandia, el gas con el que se da fuego a las cocinas del evento y por eso, un año más, Repsol Butano a estado presente en la 45 edición del certamen.

Seguramente a muchos les habrá pasado desapercibido, pero no a la organización, que ven cómo un problema de infraestructura se soluciona gracias a la implicación, participación y suministro que se realiza del gas butano para los quemadores de la mano de Repsol Butano.



Fotos: Carola Woodward



 **caixa popular**

La banca que et toca.



No hem arribat a ser el que som per ambició sinó per compartir els teus valors.



"Expertos reunificación de deudas"

Libérate de tus deudas...

¡ Y duerme tranquilo !



www.aliterabogados.com · Tel. 900 355 355



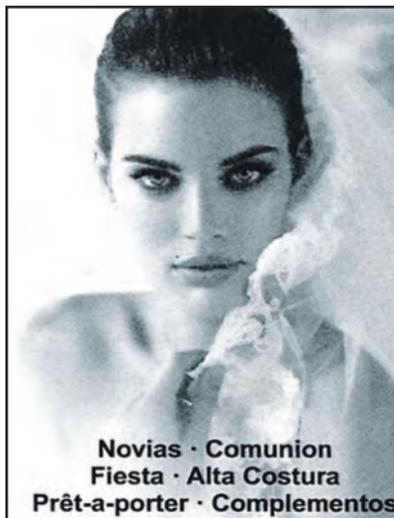
Despedida a prensa y cocineros italianos por parte de Liduvina Gil del Ayuntamiento de Gandia



BERTA
BI
PEREZ

Se hacen
zapatos de
fallera y fiesta

C/ San Pascual, 5 - 96 287 76 06 - GANDIA



DONATELLA
NOVIAS

Novias · Comunion
Fiesta · Alta Costura
Prêt-a-porter · Complementos

San Pascual, 3 · GANDIA
Tel./Fax: 96 295 08 39
donatellanovias@gmail.com



La Visteta de Barx, un año más fiel a la cita

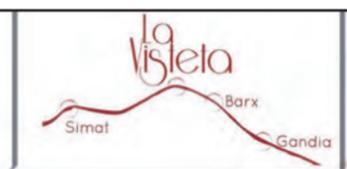
De nuevo se ha celebrado el Concurso Internacional de Fideuà de Gandia y de nuevo ha contado con la presencia de prestigiosos y reconocidos cocineros y establecimientos, como el Restaurante La Visteta de Barx.

Hace unos días pudimos conocerlos más en profundidad gracias al reality culinario de A punt en el que participaron, precisamente cocinando la Fideuà de Gandia, y ahora los hemos podido ver de nuevo, esta vez en vivo y en directo en el 45 concurso.

Este año no ha podido ser, pero la Visteta ya sabe lo que es conseguir premios en este y otros concursos, así que seguro que les volveremos a ver en la 46 edición, entre tanto, solo tenemos que subir hasta Barx y disfrutar de su cocina y sus instalaciones



La Visteta
restaurant



Especialitat en paelles
i carns a la brasa

Parc infantil
Actuacions en viu
Local climatitzat
Terrassa i piscina

Crta. Barx-Simat km 1 s/n BARX · 96 280 75 01 · 658 529 301 · www.lavisteta.com



Chef Amadeo revalida el premio de la Fideuà de Gandia 5 años después

El Restaurante Chef Amadeo de la Playa de Gandia se ha alzado en esta edición con el premio de Fideuà de Gandia y por tanto su jefe de cocina, Ángel Nieto podrá lucir orgulloso su collar de Santa Isabel, que solo poseen los ganadores del certamen.

Se dan una serie de curiosidades con este galardón, ya que hace cinco años era el propio Amadeo Faus, gerente del establecimiento y chef, quien conseguía el premio. Durante los últimos años ha participado pero con su equipo de cocina, los profesionales que venían desde Andorra, donde tiene un segundo restaurante, pero no ha sido hasta este año que han podido emular al maestro y revalidar el título ganado por Amadeo hace cinco años

En esta ocasión ha sido bajo la dirección del jefe de cocina y tal y como dice Amadeo, el hijo culinario de Faus, Ángel Nieto que se ha conseguido ganar.

Preguntado sobre el secreto, nos ha dicho que estriba en cocinar con cariño y utilizando productos de calidad. También ha añadido que un buen sofrito y un buen caldo te garantizan el mejor resultado. Sobre los ingredientes del caldo..., asegura que es el amor, pero sospechamos que quiere guardar el secreto de su confección.

Este año la mejor Fideuà se queda en Gandia y se queda en Chef Amadeo de la Playa de Gandia

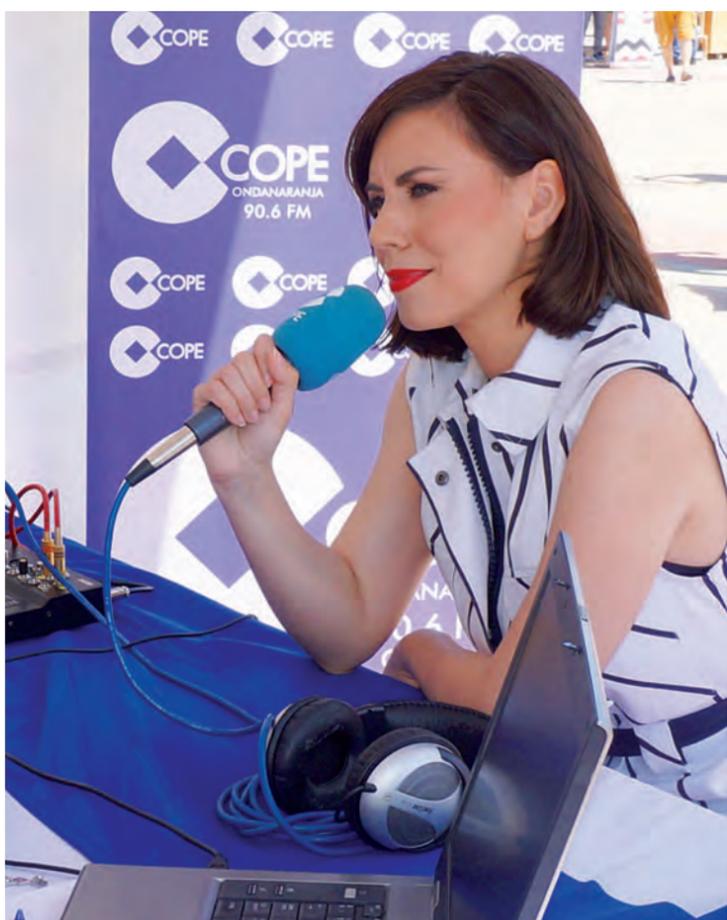
¡Enhorabuena!



Ganadores del Concurso Fideuà de Gandia ediciones 2014 Y 2019

Disfruta con nosotros de la mejor cocina valenciana

C/ Mallorca, 17 · Playa de Gandia · Reservas: 96 284 21 76



TOPE shoes

www.topecalzados.com

[facebook/topecalzados](https://www.facebook.com/topecalzados)

C/Mayor, 18
46701 GANDIA (Valencia)

Tel. 96 296 23 69
topeshoes@gmail.com

LUDICS

TIENDA DE ARTÍCULOS ERÓTICOS

GANDÍA
CALLE MAYOR Nº11
WWW.SEXLUDICS.COM

Tel. 963 11 32 26





ParSifal

Especialidades en:
Carnes, pescados de la lonja, arroces,
mariscos y postres caseros

Paseo Marítimo, 60 - Tel 962 848 394 PLAYA DE GANDIA (Valencia)

Avelino Alfaro, presidente de la Fideuà de Gandia

“Ningún concurso gastronómico tiene el empaque y caché que tiene la Fideuà de Gandia”



C. BERZOSA

Es el presidente de la Asociación Cultural y Gastronómica Fideuà de Gandia, la cabeza visible de la entidad encargada de organizar el concurso de la Fideuà de Gandia, el más longevo que se realiza de forma continuada en toda España y además uno de los que ha conseguido

más prestigio. Pese a todo el trabajo que supone la organización del certamen, Avelino es consciente de la importancia de comunicar y dar a conocer todo lo que tiene que ver con el Concurso y por eso saca tiempo de donde no lo hay para concedernos esta entrevista.

...
Avelino, el concurso es mucho más de lo que se ve a simple vista

Sí lo es y además en muchos aspectos. En el de la organización porque dos días antes ya estamos recibiendo participantes, algunos de ellos solo tenemos que alojarlos, que gracias a los hoteles de Gandia lo podemos hacer de forma adecuada, organizar la cena de la noche anterior, una velada donde reina la confraternidad y el compañerismo y en la que de forma distendida se repasan todos los aspectos del certamen. Pero además es organizar las catas, el montaje del moll, la atención a los patrocinadores, el jurado, los medios de comunicación, las autoridades, los invitados. Es mucho más de lo que se ve a simple vista, mucho trabajo que no podríamos desarrollar sino contáramos con el equipo que forma la directiva de la Asociación y el departamento de Turismo de Gandia.

¿Cómo se ha planteado esta 45 edición del concurso?

Pues la verdad es que con mucha ilusión, con muchísima ilusión, porque 45 años nadie los espera y ya es casi medio siglo. También es cierto que con el tiempo el concurso ha evolucionado y ya no es abrir y cerrar la persiana el día del concurso, también se realizan otras acciones que requieren de un cuidado y un esfuerzo, como las catas maridaje que se han desarrollado durante todo el mes anterior. También hemos tenido las jornadas gastronómicas y todo viene a formar un conjunto que requiere de mucha atención. Pero todo ha funcionado a la perfección.

¿Cómo ha ido la inscripción de los participantes?

Ha funcionado muy bien,



piensa que ya hace años que decidimos cerrar el cupo de participación a 30 restaurantes. En principio se pensó que fueran 10 locales, 10 nacionales y 10 internacionales, aunque luego las vacantes que quedan de cada categoría se van rellenando con los que tengan más demanda. Claro que también ocurre que cuando tienes a los concursantes confirmados, se producen bajas de última hora como ha ocurrido

este año con los extranjeros, que hemos tenido tres bajas de última hora. Pero a pesar de ello, hemos tenido que dejar fuera a varios concursantes que lo habían solicitado y no ha podido ser.

¿Por qué se dejan fuera concursantes?

Nosotros acudimos a muchos concursos y certámenes a lo largo del año. Concursos a los que se nos invita y estamos encantados de acudir y que nos sirven para

comparar y hay que reconocer que nuestro concurso tiene una categoría y un caché que no tiene otros concursos. Una parte importante es por el desarrollo del acto, el jurado, el empaque de la entrega de premios, pero una parte fundamental de esa categoría es por el mimo con el que se trata a los concursantes, y eso no lo puedes conseguir si no marcas un cupo cerrado de participantes. Por eso, pese a que a veces te

duele tener que dejar fuera a alguien, es necesario tener que hacerlo. Pienso que tienen una recepción, un hotel sin pago, una delegación de personas que se encarga de ellos en todo momento para acompañarlos hasta donde haga falta. Además se les facilita el poder conocer los secretos de nuestro plato de la mano de grandes cocineros de la zona. Es un trato exquisito para con ellos que saben corresponder.

Información de interés para empresas, profesionales y autónomos

QUICKLAND

COMPLIANCE y LOPD en La Safor

Protección de Datos
Prevención Blanqueo de Capitales
Responsabilidad Penal Empresarial
Traducciones y traducciones juradas

Además de aportar la experiencia consultoría, estratégica, empresarial y financiera.

Gran Vía Marqués del Túria 49 5ª - 503 Tel. 960067651 Valencia 46005
Delegación Gandia: San Rafael 54 4º 8ª tel. 962876361 Gandia 46702

¿Es el certamen más longevo de España?

Sí, correlativo el más longevo, porque aunque es cierto que algún año hemos cambiado la fecha y en lugar de 12 meses han podido pasar 15 ó 18 meses desde el concurso anterior, no ha habido ningún año que no se hiciera el concurso. Si no miramos que sea correlativo, el concurso de Sueca sí nació antes, estuvo unos años sin hacerse pero luego se volvió a recuperar. Pero nosotros somos más longevos, los más de España.

El jurado también es muy importante

Sí, es uno de los elementos más importantes, porque en función de la profesionalidad de quien te da el premio, éste tiene más valor o menos, y la verdad es que no nos podemos quejar. Tenemos un jurado excepcional en el que combinamos experiencia con técnica y en el que todos coinciden por su amor a la gastronomía bien entendida. Es cierto que este año tenemos una novedad, que tenemos dos jurados, uno para Fideuà y otro para postre de naranja, y eso responde a una demanda de los jurados de años anteriores, que tras probar 38 fideuàs, tenían que probar 30 postres más y eso les complicaba mucho su trabajo. Hace dos años nos pidieron esa división y este año lo hemos podido hacer con un jurado pastelero de excepción que estoy seguro que podrán trabajar con comodidad.

Este año tienen algunas novedades importantes

Sí, yo destacaría varias. Una es que parte del ciudadano de Gandia se quejaba porque los que trabajan no pueden ir al concurso y ver el recinto y el ambiente, así que este año vamos a hacer un chillout con todos los stands, incluidos los dos de la Fideuà de Gandia para que todo el que quiera, hasta las 22 horas puedan degustar todos los productos y disfrutar de la fiesta de la gastronomía. Otra novedad es que vamos a poder ofrecer la Fideuà sin gluten, ya lo hemos probado y ha funcionado muy bien y ahora la vamos a ofrecer ese día, porque he de decir que el resultado ha sido fantástico. El fideo responde muy bien, aunque al principio parece muy amarillo, quebradizo y raro, lo cierto es que al final del proceso, no puedes diferenciar una con gluten de otra sin gluten y eso es importante porque así ya



somos también aptos para celíacos.

Otra novedad es que ofrecemos visitas guiadas a los concursantes para que conozcan no solo la Fideuà de Gandia, sino también los maravillosos tesoros de nuestra ciudad como son la Colegiata, el Palau Ducal, el Museu Faller, el MAGA, el CDT, els Ullals, etc. Por la tarde también les vamos a ofrecer una vista de Gandia y su Playa desde el mar en el momento del anochecer, para que también hablen de nuestras maravillas

cuando vuelvan a sus ciudades.

Cuando nació el concurso se pretendía que fuera el adalid de la promoción turística, ¿lo hemos conseguido?

Si te digo que sí, mentiría porque todavía nos queda mucho camino por recorrer, pero sí que hemos conseguido algo fundamental. Hace unos años, cuando el concurso nació, tu ibas a cualquier parte y nombrabas la Fideuà y nadie sabía si hablabas de un vestido, un perfume o un coche. Ahora cuando dices Fi-

deuà, todo el mundo sabe que hablas de un plato gastronómico y gracias al concurso, en la mayoría de las mentes resuena aquello de "de Gandia". Todavía nos queda mucho camino por andar, pero es verdad que hemos avanzado mucho, los cocineros que vienen incorporan la fideuà de Gandia a sus cartas y eso hace que la gente sienta curiosidad y al final, nos conocen.

La Fideuà nos identifica y lo único que es una pena es que todavía tenemos que luchar contra

una serie de detractores que no son conscientes de lo importante que somos como concurso, de lo mucho que hemos conseguido y de lo visionarios que fueron aquellos que hace casi 50 años crearon este evento que tanto nos ha costado mantener. Muchos nos imitan buscando algo que promocionar, algo que convertir en suyo. Nosotros tenemos la Fideuà de Gandia y vamos a seguir cuidándola, defendiéndola y manteniéndola como nuestra figura promocional más destacada.



SANEAMIENTO
MARTINEZ, S.L.

¡Almacén de referencia
en fontanería para todos!

TESY
It's impressive

Roca

www.saneama.com

Parc Alqueria Nova, 6 Gandia, 96 286 90 87 con parking propio

El CSIF advierte de un SAMU en Gandia para 400.000 personas este verano

La Central Sindical Independiente y de Funcionarios, el sindicato CSIF, ha emitido un comunicado donde urge a Conselleria de Sanitat a reforzar las bases del Servicio de Ayuda Médica Urgente (SAMU) en la provincia de València a partir de este fin de semana, con el inicio del mes de junio y del incremento de afluencia a playas. La central sindical advierte de la escasez de medios en localidades donde la población se multiplicará los próximos meses, como Gandia, Oliva, Sueca, o Cullera.

Desde el sindicato se explica la necesidad de ampliación horaria en esta época debido al incremento de la población en la localidad costera de Oliva, en Paterna con urbanizaciones como La Canyada y en zonas de interior que también aumentan su ocupación en los meses estivales, como Utiel y Buñol. Estos cuatro municipios disponen de bases del SAMU operativas únicamente 12 horas diarias.

CSIF subraya que la actual limitación horaria provoca que la mitad del día que no presta servicio cada unidad,

tenga que desplazarse un vehículo desde otra localidad para atender una emergencia. Este hecho implica que se incremente el tiempo de espera por parte del afectado y, en definitiva, un deterioro del servicio a los usuarios. La central sindical exige un aumento a 24 horas diarias fijo para todo el año, aunque especialmente en los meses estivales y ya desde el primer fin de semana de junio.

El sindicato explica también que la dotación de SAMU no aumenta en verano a pesar de que sí lo hace la población. La prestación se limita a la unidad con la que cuenta durante todo el año, que igualmente atiende los servicios en municipios cercanos como Xeraco o Xeresa.

Cabe recordar que el SAMU de Gandia presta servicio 24 horas a toda la comarca de la Safor con una población estimada de unas 180.000 personas y que, con la llegada del verano a las playas de la Safor, se duplica o casi triplica ese número de habitantes, como por ejemplo la misma playa de Gandia. El SAMU de Oliva solo está operativo 12 horas.



Xeresa obtendrá una parcela de 2.500 metros que destinará a actividades recreativas

El Ayuntamiento obtendrá la parcela en concepto de deuda con una empresa y pedirá la opinión de los vecinos para los usos permitidos. Se trata de una zona próxima al polideportivo que está afectada por el Plan Territorial Contra Inundaciones (Patricova), lo que significa que no se le puede dar un uso residencial ni industrial. Algunos usos recreativos que no supongan pernoctar sí que son viables y desde el consistorio xeresano ya se ha iniciado el procedimiento de adquisición.

El gobierno municipal ha pedido los informes técnicos sobre los posibles usos y estudia la posibilidad de ubicar en la parcela de 2.500 metros cuadrados, actividades como son una zona recreativa para perros y una área para volar drones. No obstante, una vez firmado el convenio de condonación de deuda a cambio de terrenos, la idea del ejecutivo local es hacer una consulta para que los vecinos elijan entre varias propuestas.



**CLINICA
MARTIN
CLOS**
CENTRO
RECONOCIMIENTO
CONDUCTORES



Usted sólo tiene que venir, nosotros hacemos todo lo demás

Permisos de conducir
Certificados oficiales
Seguridad privada
Permiso de armas
Médico examinador de buceadores
Pirotecnia
Grúas

Análisis clínicos

C/Alzira 10 - Tlf 96 287 14 60 - Gandia



*Dietas
Personalizadas*

www.clinicamartinclos.com



Cuando **Excom** llega a La Safor tenemos la comarca con la **fibra óptica más rápida** de España

50MB/5MB
por **25,95€**
IVA incluido

300MB/300MB
por **29,90€**
IVA incluido

1000MB/300MB
por **32,90€**
IVA incluido

Llámanos al **966 251 000**



+PVP con IVA incluido.
Alta 60.50€ con permanencia de 12 meses.

www.excom.es

Llegamos donde otros no llegan

Pornografía infantil y bestialismo: de Tavernes a Lugo y reconoce los hechos

José Antonio ha reconocido los hechos y ha aceptado la pena de 7 años y 10 meses de cárcel por distribuir pornografía infantil y maltrato de animales. La Fiscalía pedía 13,5 años de cárcel y otros 10 años de libertad vigilada. Hubo acuerdo de conformidad entre las partes, defensa y acusación pública, y por ello el fiscal redujo la solicitud de pena a 6 años de cárcel por distribución y posesión de pornografía infantil; 10 años de libertad vigilada; y la prohibición para el desempeño de profesión alguna relacionada con menores de edad durante 11 años. Por el delito de maltrato animal, pide 22 meses y 15 días de prisión.

La operación a nivel de toda España arrancó cuando el equipo de Policía Judicial de la Guardia Civil de Tavernes de la Vallidigna tuvo conocimiento de la existencia de un grupo de WhatsApp donde se intercambian vídeos de contenido sexual donde participaban menores. Tras visualizar las imágenes, los agentes valleros tiraron del hilo y tras un exhaustivo rastreo de todos los usuarios, integrantes y participantes del grupo se inició la Operación YOT dado que a medida que se avanzaba en la investigación se añadía más crudeza a las imágenes y se implicaba a gente de Burgos, Ávila, Alcorcón (Madrid) e incluso de Telde (Las Palmas de Gran Canaria) y Santa Cruz de Tenerife.

El acusado mandó entre las doce y media de la noche y la una menos cuarto del 13 de febrero de 2016, a través del grupo de WhatsApp denominado "MB" y que componían 257 personas, un total de 45 vídeos de contenido pedófilo. En las imágenes se observaba a un gran número de menores de edades comprendidas entre los 2 y los 14 años, llevando a cabo actos de naturaleza sexual explícita con adultos, cuyas identidades no se han podido averiguar.

Una vez los agentes de la Guardia Civil se cercioraron de la localización de donde partían las imágenes, acudieron junto con agentes de Tavernes de la Vallidigna, hasta la localidad de Chantada (Lugo) y procedieron a la detención de José Antonio. Los agentes de la Benemérita, en el registro de su casa hallaron almacenados multitud de vídeos de maltrato animal, con una brutal y extrema crudeza. Alguno de esos vídeos los había grabado el detenido y consistían en zoofilia, necrofilia, gore, violaciones, asesinatos, mutilaciones, pornografía infantil y agresiones a menores.

En uno de esos vídeos se ve a José Antonio en el jardín de su casa de Chantada (Lugo) y donde según el escrito de la fiscalía, "con ánimo de menoscabar la salud" coge a las crías del gato de su propiedad, las golpea, aplasta y destripa con gran ensañamiento



para, posteriormente, masturbarse delante de los restos de los animales. Finalizada dicha grabación fue distribuida por internet. Meses más tarde, utilizó conejos a quien maltrató de una forma tan extrema y brutal que les causó la muerte.

Ha permanecido en prisión provisional desde mayo de 2017 bajo la acusación de un delito continuado de distribución y posesión de pornografía infantil; y un delito continuado de maltrato injustificado a animales domésticos con ensañamiento y muerte.

Junto a José Antonio, la Operación Yot se saldó con cinco personas, españolas todas ellas, de edades comprendidas entre los 28 y los 71 años. Sin duda alguna, un excelente trabajo de el equipo de Policía Judicial de la Guardia Civil de Tavernes de la Vallidigna.

La Guardia Civil detiene a una persona por estafa continuada a una ex pareja en Oliva

Agentes de la Guardia Civil del Puesto Principal de Oliva-Gandía, dentro del marco de la investigación "Loveless", ha procedido a la detención de un varón de 46 años de edad, de nacionalidad española, como autor de los delitos de estafa continuada, usurpación de estado civil y falsificación de documentos privados.

Las investigaciones comenzaron a raíz de las denuncias producidas por una mujer residente en la comarca de la Safor, la cual, en varios días, denunciaba hechos penales interconectados entre sí, dado que todos tenían como denominador común, que el autor resultaba ser la ex pareja sentimental de ella, quien creyó en todo momento mantener una relación real y efectiva, dándose cuenta posteriormente, que todo era fruto de una estafa.

La víctima paulatinamente fue recibiendo numerosas notificaciones judiciales, de diferentes Juzgados civiles, en los cuales, en uno de los casos, se la ordenaba a abandonar un inmueble que presuntamente esta había alquilado en la localidad de Paiporta, y en caso de no abandonarlo, se procedería a su desahucio, circunstancia que fue uno de los de-



tonantes, ya que este residía en la Safor.

Otro de los órganos judiciales, la ordenaba a hacer la devolución de un vehículo de alta gama, el cual presuntamente había financiado en la cantidad de 32.000 euros, y debido a los impagos, debía hacer entrega del mismo, dado que presuntamente dicho vehículo debía estar en su poder.

Existiendo un tercer caso, que resulto ser que la víctima actuando engañada, avaló con su propio coche un crédito bancario para obtener la cifra de 8.000 euros que posteriormente entregó al presunto autor.

El modus operandi del autor, resultaba ser una estafa, conocida en el argot policial como la de "los estafa-

dores del amor" hombres que conocen a mujeres en encuentros casuales y, aprovechando sus cualidades físicas y el don de la galantería, aprovechan para seducir a sus víctimas, y con ello lucrarse a costa de las mismas, obteniendo bienes materiales, como coches, alquiler de viviendas, teléfonos móviles de gama alta, e inclusive dinero.

Según se ha podido averiguar, el autor aprovechó una visita al domicilio de la víctima, en calidad de comercial de productos, para embaucar a la misma, y aprovechando este acto, fotografió su documentación personal, bancaria y laboral, la cual posteriormente fue utilizada para perpetrar los hechos delictivos objeto de su detención.

La Guardia Civil detiene en la Safor a 15 personas en una redada antidroga



Efectivos de la Quinta Compañía de la 601 Comandancia de la Guardia Civil adscritos al acuartelamiento de Tavernes de la Vallidigna han detenido a 15 personas en el marco de una macrooperación antidroga en la que los agentes de la benemérita valleros se han incautado de 40.000 euros en metálico así como de un kilo de cocaína, medio de marihuana además de joyas y una pistola.

La operación policial se desarrolló en la madrugada de ayer martes y fue presenciada por algunos vecinos de las localidades de Gandía, Simat de la Vallidigna y Cullera en los casi veinte registros domiciliarios practicados por los agentes de la benemérita de forma simultánea para poder desarticular este importante grupo criminal.

Llega a casa borracha y pega a su marido acabando los 2 detenidos en Gandia

Hasta tres patrullas policiales se movilizaron en Gandia, una de la Policía Local y dos de la Policía Nacional, para atender una supuesta agresión machista. A la llegada de los agentes al lugar de la denuncia se percataron de la existencia de un portal de un edificio que estaba abierto a las tres de la madrugada. Al no encontrar a nadie en la calle, en referencia a la llamada alertando de una agresión, accedieron al portal del citado edificio.

Los policías subieron hasta la primera planta donde, una vez allí, escucharon fuertes gritos en el interior de una vivienda entre un hombre y una mujer. Los agentes llamaron a la puerta de donde provenían los gritos y la abrió un hombre. A la pregunta de los policías si todo estaba bien, el hombre les dijo que no; que su mujer le había agredido. Paralelamente, la mujer dijo que era a ella a quien habían agredido.

Los policías optaron por separar a la pareja sentimental, que llevan siete años conviviendo, y así evitar males mayores entrevistándose por separado de forma reservada con ambos.

El marido, de 40 años de edad, explicó a los agentes que su mujer había llegado a casa a altas horas de la madrugada en evidente estado de embriaguez y, tras recriminarle el hecho, ésta se puso agresiva golpeándole con una raqueta en el labio superior, así como lanzándole objetos que le impactaron en el cuerpo y provocándole también arañazos, los cuales fueron observados por los agentes actuantes. El hombre tuvo que ser asistido por el médico a consecuencia de los golpes y heridas.

La mujer, de 39 años, explicó por su parte que al llegar a casa fue recibida por su marido con gritos, procediendo en un momento dado a propinarle un codazo en uno de



los costados del cual todavía se resentía pero que no quería recibir asistencia médica.

Los policías observaron que por el suelo de la vivienda había restos de varios objetos de la casa

fracturados, por lo que procedieron a la detención de ambos y puesta a disposición judicial.

La Guardia Civil de Tavernes detiene a un joven lituano por agresión sexual

La Guardia Civil de Tavernes de la Vallidigna en el marco de la Operación Biembi ha detenido a un hombre de 25 años de edad, de nacionalidad lituana, como autor de 31 robos con fuerza en vehículos, además de tener una orden de detención por un delito de agresión sexual y otro de lesiones.

El detenido escogía vehículos de alta gama, fracturando el cristal trasero y una vez en el interior desmontaba el volante, el airbag y diferente material electrónico del vehículo.

Había perpetrado robos en Gandia, Oliva, Tavernes de la Vallidigna así como en las localidades de Xàbia, Cullera, Moraira, Altea, Calp, Novelda, Paiporta, El Verger, Pedreguer y Dénia.

Por los 31 delitos de robo que se le imputan ha pasado a disposición del juzgado de Instrucción N° 2 de Sueca, partido judicial al que pertenece Tavernes de la Vallidigna; y por el caso de la requisito-



ria por la agresión sexual en Lituania ha pasado a disposición del

Juzgado Central N° 4 de la Audiencia Nacional.

Prisión para un hombre de 49 años por agredir sexualmente a una niña de 11



Agentes de la Policía Judicial de la Guardia Civil de Gandia han detenido en un municipio de la Safor, que Cope Onda Naranja preserva para no identificar a la víctima, a un hombre de 49 años de edad y de nacionalidad boliviana como autor de un delito de agresión sexual. La víctima de dicha agresión es una niña de 11 años de edad.

Los agentes de la Benemérita tras recabar la información proce-

dían a detenerlo y tras instruir las correspondientes diligencias fue puesto a disposición del juzgado de Instrucción N° 1 de Gandia.

Según han confirmado a Cope-Onda Naranja fuentes del Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana, el detenido tras prestar declaración ante el Juez, éste decretó "auto de prisión provisional, comunicada y sin fianza" acusado de un delito de agresión sexual.

TOT PLATA

Joyas de Autor

Calle Mayor, 40 · Gandia

El jurado elige los 12 finalistas del Festival de la Cançó de Oliva



El Festival de la Cançó de Oliva se presenta este año con una gran calidad. Esta ha sido la valoración unánime del jurado después de asistir el pasado sábado, 1 de junio, a la primera fase de Selección que tuvo lugar en la Casa de la Festa de Oliva. El jurado lo tuvo difícil para seleccionar

las doce actuaciones de las veinte que se presentaron, por las buenas voces que se escucharon. El coordinador del Festival, Toni Rodríguez, se mostró muy satisfecho porque "el Festival de la Cançó de Oliva ha demostrado que está consolidado, con mejores voces y artistas cada año y una

gran afluencia de público, incluso en la selección".

Las actuaciones que se han calificado para la Final, de estilos muy diferentes, son:

1. Cristian David Sanchis Linares, de Picassent.
2. Fabian Andrés Velázquez, de Gandia.

3. Francesca Mari Pérez, de Dénia.

4. Jose David Sanfèlix Martínez, de Tavernes de la Valldigna.

5. Juan José Fernández Barquero, de Dénia.

6. Anais Mateu y José Coco (guitarra), de Ondara y Pedreguer.

7. Pilar y Roser Soria Monzó, con Josep Salvador Parra Pérez a la guitarra, de Oliva.

8. Rafael Cortés i Bernardo Heredia (guitarra), de El Real de Gandia.

9. Maria Isabel González Merino, de Oliva.

10. Sergio Gómez Torres, de Dénia.

11. Shady Araj y Sule Sanz de Palma de Gandia y La Font d'en Carròs.

12. Cristina Simó, de Picasent.

La Gran Final del Festival de la Cançó de Oliva tendrá lugar el domingo de la Fira i Festes d'Oliva, el 16 de junio, a las 20 horas y en el parque de la Estació. Cabe recordar que el Festival está organizado por la concejalía de Fiestas del Ayuntamiento de Oliva con la colaboración de la Asociación de Comerciantes de Oliva (ACCO) y la coordinación, desinteresada, de Toni Rodríguez.

Como novedad de este año, el Festival está presentado por la ganadora del mismo en las dos últimas ediciones la gandiense Laura Ollero, que también cantará como artista invitada en la Gran Final mientras el jurado esté valorando los ganadores.

En cuanto a los premios que se otorgarán, serán:

-Primer premio: Trofeo y 400 euros

-Segundo premio: Trofeo y 300 euros.

-Tercer premio: Trofeo y 200 euros.

-Artista local destacado: Trofeo y 200 euros.

Además, todos los participantes de la Final del Festival de la Cançó tendrán nuevamente un diploma acreditativo.

En la Final los artistas participantes tendrán que interpretar dos canciones, y al menos una tendrá que ser en valenciano o castellano. Y también, una de las dos canciones, tendrá que tener ritmo. "Sabemos que los participantes prefieren canciones más lentas, que permiten lucir mucho la voz. Pero no podemos olvidar que estamos hablando de un festival al aire libre, y queremos que sea también un buen espectáculo para todo el público", ha recordado el coordinador del festival.

La playa de Tavernes acoge el III Concurso Profesional de Arroz de Vigilia

El III Concurso Profesional de Arroz de Vigilia en la playa de Tavernes se celebrará el próximo lunes, 10 de junio, en la Avenida de la Marina con la participación de 30 cocineros de prestigiosos restaurantes de la ciudad vallera así como del territorio valenciano. Durante la jornada se cocinará, al aire libre, este tradicional arroz que está elaborado con pasas, garbanzos y pelotas de bacalao, y que podrá ser degustado posteriormente por los presentes en el restaurante Mediterráneo.

La Asociación de Comerciantes y Empresarios de la Playa de Tavernes (Aceplat), en colaboración con el ayuntamiento, ha organizado de nuevo este concurso que reúne alrededor de la elaboración del plato vallero más típico y conocido a los mejores cocineros. Gracias a la gastronomía de la ciudad, muchos son los turistas que visitan Tavernes, por lo tanto, este concurso pone en valor uno de los platos tradicionales y la playa vallera.

La concejala de Turismo en funciones, Pilar Ausina, ha destacado la "gran participación de restaurantes que habrá en esta edición y la fuerte apuesta de los restaurantes valleros para poner en valor el arroz de vigilia durante todo el año, y especialmente de Aceplat y la organización Fem Terreta por el trabajo que realizan preparando este concurso profesional año tras año" añadiendo la propua Ausina que "entre todos trabajamos para consolidar y expandir este concurso, que ayuda a llevar el nombre de Tavernes por todas partes y dar a conocer el patrimonio paisajístico, cultural, gastronómico y social de la ciudad".



Gandia reedita el histórico mapa de la Safor de 1984 con fines didácticos

Al-Zafor, La Azafor, L'Assafor, la Conca y finalmente la Safor. Nombres para la misma zona y que hoy forma parte del vocabulario habitual pero hace años muy pocos sabían dónde estaba. Se celebran los 40 años de las primeras elecciones democráticas y coincide con la creación además en 1979 de la Mancomunitat de la Safor. Ahora, se recupera y reedita el mapa que comenzó a ser familiar y distribuirá por colegios y a la ciudadanía desde el Arxiu Municipal de Gandia.

Los concejales en funciones de las áreas de Gestión del Territorio y de Cultura, Xavier Ródenas Mayor y Joan Muñoz Crespo, respectivamente, junto al archivero municipal, Jesús Eduard Alonso, han presentado el quinto mapa histórico de la serie "Dibuixar el Terme/Dibujar el término".

Xavier Ródenas Mayor ha recordado que en los cuatro años de la anterior legislatura se han editado otros cuatro mapas relacionados con Gandia. "Ha sido una experiencia muy bonita, porque ha sido todo un ejemplo de cooperación entre departamentos. El Archivo Histórico tiene un tesoro allí guardado, todo tipo de documentos y entre ellos estos planos que hemos ido publi-



cando". El edil ha destacado la labor y la figura del archivero municipal, Jesús Alonso pues es "él quien custodia estos documentos y nos ha animado a hacerlos públicos" ha dicho Ródenas Mayor.

El proyecto "Dibuixar el Terme/Dibujar el término" tiene entre otras finalidades la educación y la divulgación del conoci-

miento de nuestro territorio; el aprecio por nuestro patrimonio y la puesta en valor del Archivo Histórico de Gandia. El edil de Territorio ha agradecido tanto a Joan Muñoz Crespo como a Jesús Eduard Alonso "ser los aliados de un gran proyecto, de los que pasan sin grandes eslóganes pero que llevan mucho trabajo detras".

Por su parte, Joan Muñoz, ha

hecho hincapié en el valor testimonial del documento cartográfico que desde ya está a disposición de los ciudadanos. Asimismo, Jesús Alonso ha señalado que "este mapa, el nº 5 es la culminación de un proceso. Comenzamos por los planos más antiguos del término, el plano más antiguo de Gandia, viajamos por el puerto y la playa, y real-

mente era un momento muy adecuado para recordar la creación de la Mancomunitat de la Safor". El archivero municipal ha recordado que justo ahora se cumplen 40 años de las primeras elecciones democráticas y unos meses más tarde, en octubre de 1979, se formó la Mancomunitat que hoy existe. Entre sus principales competencias figuraba, por entonces, la coordinación de la acción y la planificación urbanística de todos los municipios que formaban la comarca.

Alonso ha agradecido la colaboración en este proyecto de Alberto Peñín y de Josep Tarrassó "quien nos ha hecho una propuesta didáctica adaptada a los colegios". Se han editado 2.000 ejemplares de mapas para ser repartidos en los colegios al inicio del próximo curso y otras 1.000 unidades, a mayor tamaño y desplegable, con información cartográfica e histórica sobre la comarca de la Safor destinadas al público en general.

Los ciudadanos pueden pasar a recogerlos, de manera gratuita, por el Archivo Histórico Municipal de Gandia (AHM) y la próxima semana estará disponible una carpeta donde poder guardar la colección de los cinco mapas históricos editados hasta la fecha.

Un estudiante de Oliva, Josep Collado, en la V Olimpiada Agroalimentaria

Días pasados se entregaban los premios de la V Olimpiada Agroalimentaria donde el alumno del IES Gregori Maians de Oliva, Josep Collado Landete, recibía el premio por haberse clasificado en el segundo puesto dentro del área de Biología de esta edición.

Cabe señalar que, en el marco del 50 aniversario del instituto Gregori Maians, el director Juan

Escrivá Enguix y su profesora de Biología, Maria Josep Llorens Llidó, han querido felicitar públicamente a este alumno olivense, Josep Collado Landete, por su excelente nivel. Además, el alumno premiado y reconocido, podrá participar en la Olimpiada Agroalimentaria Nacional que se celebrará en León el próximo mes de junio.



Almacén del Tresillo.com
ESPECIALISTAS EN SOFÁS Y COLCHONES

HASTA EL -50%
EN PRIMAVERA

DENIA

Ctra. Denia-Ondara Km 1
T. 966 420 241 - 675751546

GANDÍA

Ctra. Nacional 332 - km 220,4
(de Gandía a Bellreguard)
T. 962 816 293 - 674073571

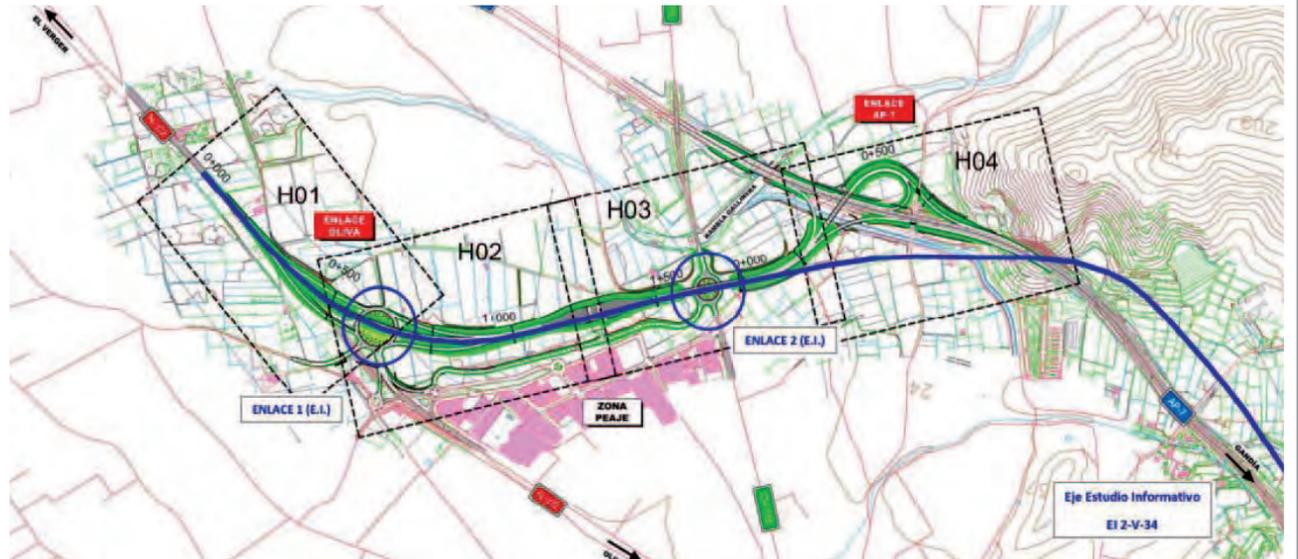


Fomento licita las obras de la conexión sur de Oliva con la AP-7

El Ministerio de Fomento, según anuncia el Boletín Oficial del Estado (BOE) del 4 de junio de 2019, ha licitado el contrato para la construcción del proyecto "Conexión Sur de Oliva. Fase 1 de la Variante de la Safor", en la provincia de Valencia. El presupuesto de licitación asciende a 28,03 millones de euros.

Las actuaciones recogidas en este proyecto, a lo largo de 3 km de longitud, consisten en la ejecución parcial de una de las calzadas de la variante en la zona sur de Oliva, que conecta la N-332 con la AP-7, completando, con otra conexión ya existente más al norte, una variante de trazado de Oliva a través de las calzadas de la AP-7.

De esta forma, se mejora la seguridad vial en la Red de Carreteras del Estado en la zona. Se espera que las obras estén concluidas en el año 2022. Esta actuación a su vez tiene por objetivo mejorar la accesibilidad y funcionalidad de la autopista AP-7, considerando la decisión de liberalizar este tramo de autopista al finalizar la concesión.



Gandia recupera la cabeza de un apóstol del S.XIV donada por la familia Borja-Albi

El Museu Arqueològic de Gandia (MAGa) ha dado a conocer la cesión por parte de la familia Borja-Albi, a través del polifacético óptico, escritor y guionista de cine, José Miguel Borja, de una pieza arqueológica interesante. Se trata de la cabeza de uno de los doce apóstoles que Alfons el Vell pidió a los escultores Joan y Pere Llobet para decorar la iglesia de Santa María de la Asunción, que él mismo había mandado construir. El conjunto se completaba con una imagen de María y representaba, según la iconografía medieval, la muerte y asunción de la madre de Dios, la advocación a la cual está dedicada la iglesia principal gandiense: la Insigne Colegiata de Santa María.

De hecho las esculturas de este grupo conservadas -cuatro en el Museo Nacional de Arte de

Cataluña, en Barcelona, y tres al Kuntsinduseum y la Ny Carlsberg Glyptotek de Copenhague- todavía permiten observar la policromía original, se debe a su situación resguardada en lo alto de capiteles, que se emplazaban por parejas en un hipotético primitivo presbiterio de la iglesia de Santa María de la Asunción. Realizadas a finales del siglo XIV (probablemente entre 1386 y 1388), las vicisitudes de estas piezas fueron traumáticas, fruto de su compra-venta, expolio o salvaguarda por parte de familias que apreciaban su valor patrimonial.

Una de estas familias que salvaguardó el patrimonio fueron Borja-Albi, los cuales conservaron, desde después de la Guerra Civil, la cabeza de esta importantísima figura, que ya hace varias décadas entregaron en custodia al Museo Arqueológico de Gan-

dia. Con motivo de la conmemoración de la reinstalación de la Colegiata, en 2011, Vicent Pellicer Rocher comisionó una fantástica exposición sobre la historia de la Insigne Colegiata de Gandia "La Seu", dentro de la cual se pudo mostrar este apóstol perdido y otro que, desde el MNAC, se cedió a la ciudad temporalmente. Ahora, desde el MAGa señalan que "es momento de reflexionar y de poner sobre la mesa la importancia de esta escultura y la necesidad de habilitar un espacio digno donde poder mostrarla a la ciudadanía. Y es que, desgraciadamente, de testigos de aquellos primeros siglos de vida de la villa de Gandia, no vamos sobrados, y hace falta que los cuidemos y demos a conocer" tal y como ha explicado el arqueólogo municipal, Joan Negre, director del MAGa.



Caixa Ontinyent y Rock FM en la entrega de una furgoneta a Cáritas Gandia



La Obra Social Caixa Ontinyent ha hecho entrega a Cáritas Gandia de la furgoneta que prestará servicio en diferentes recursos de la entidad como el Centro de Atención Integral (CAI) San Francisco de Borja; el Econo-mato; el transporte de personas; la recogida de muebles; y campañas de diversa índole. La entrega ha tenido lugar frente a

Caixa Ontinyent, en el paseo de las Germanies, 48 de Gandia.

La aportación ha sido posible gracias a un convenio entre Obra Social Caixa Ontinyent y Cáritas Gandia y supondrá una inversión de 20.000 euros por parte de la entidad bancaria.

Al acto de entrega han asistido Juan José Monfort, presidente de Cáritas Gandia;



Eduardo Mahiques, director de Cáritas Gandia; Maite Bosca, secretaria de Cáritas Gandia; así como Javier Sanchis, Jefe de zona de la Safor de Caixa Ontinyent; los hermanos Víctor y Javier Moll de Moll Autos (grupo empresarial de concesionarios que ha facilitado la adquisición del vehículo) y nuestro compañero Borja Rodríguez, director

de Rock FM y responsable de MotoRock (evento donde se recaudaron fondos que se han destinado a los gastos derivados de la compra y el seguro de la furgoneta para los próximos años).

El director de Cáritas Gandia, Eduardo Mahiques, ha agradecido a Caixa Ontinyent la entrega del vehículo y ha destacado el papel tan importante que

pueden tener las entidades bancarias en acciones como la esta y que va a ayudar a tantas personas.

Por su parte, Javier Sanchis, ha agradecido a todos los que hacen crecer a Caixa Ontinyent, porque gracias a ellos, la entidad puede desarrollar acciones como la compra de furgonetas para asociaciones sin ánimo de lucro.

Moll Autos inaugura las nuevas instalaciones del concesionario oficial de Suzuki en Gandia y Denia

Suzuki refuerza su presencia a nivel nacional en la provincia de Valencia y Alicante a través de la nueva concesión oficial de Comercial Moll.

El próximo Jueves 13 de Junio, Moll Autos inaugurará oficialmente sus nuevas instalaciones de Suzuki tanto en Gandia como en Denia. Una apertura que suma una marca más al conocido grupo empresarial de concesionarios, cuyo objetivo pasa por seguir aumentando los índices de penetración y de excelencia en el servicio en la zona.

Moll Autos aporta una brillante trayectoria de más de 57 años en el sector de la Automoción, así como un gran conocimiento de las necesidades de los clientes. Por su parte, Suzuki aporta la gama más completa y renovada del mercado de la mano de modelos muy demandados como el Suzuki Jimny, el Suzuki Vitara o el Suzuki Swift.

Desde Moll Autos se muestran convencidos de esta alianza, sobre todo tras comprobar como, durante los primeros meses de Suzuki en Gandia y Denia, un gran número de consumidores han quedado sorprendidos al descubrir todo el abanico de posibilidades que presenta Suzuki a la hora de comprar un vehículo.



Representantes de Suzuki España asistirán al acto en un día que tendrá la inauguración de las instalaciones de Suzuki Denia por la mañana y la inauguración de las instalaciones de Suzuki Gandia por la noche. En concreto, Moll Autos recibirá la visita

de Juan López Frade – Presidente de Suzuki, Juan Carlos Ruano – Jefe de desarrollo de red y Ventas Especiales, Teodoro Del Castillo – Jefe de Ventas Nacional, Pilar enjuto – Responsable de Marketing y Juan Quiroga – Jefe de Zona.

Será, precisamente, en Gandia, donde tendrá lugar un gran número de actividades para celebrar esta nueva alianza. A partir de las 20:00h, las instalaciones de Suzuki de Gandia recibirán a un gran número de clientes invitados, personalidades políticas y de medios de

comunicación, así como diferentes colectivos con los que Moll Autos mantiene una estrecha relación.

Una velada que, desde el propio grupo, nos aseguran que tendrá un importante tono japonés. Una cita obligada, sin duda.

LAS CAMPAÑAS DE JUNIO DE MOLL AUTOS

ELIGE TU OPCIÓN AL MEJOR PRECIO

EL GRAN DESAFÍO

- Batir nuestro récord de ventas
- Hyundai KONA por 12.990€*
- La gama HYUNDAI con OFERTAS
- 5 años de garantía sin límite de KM

Estrena HYUNDAI

PRECIOS ÚNICOS DE INAUGURACIÓN

- Sólo para unidades en stock
- Ahorra en tu nuevo Suzuki
- Suv, 4x4 o turismo, ¡tú eliges!
- El mejor precio de la zona

Ven a Suzuki

LA OPCIÓN DE LOS PROFESIONALES

- Busines Days
- Financiación especial
- FIAT QUBO y FIAT DOBLÓ
- Somos la movilidad de tu negocio

Muévete con FIAT PRO

MAZDA CX-5 Y MAZDA 3 AL MEJOR PRECIO

- Diferentes acabados del CX-5
- El nuevo Mazda3 HÍBRIDO
- Comodidades de financiación
- Tecnología SKYACTIV

Elige MAZDA

AQUÍ Y AHORA CON FIAT

- Hasta un 51% de descuento
- 10 años de garantía
- Sólo en unidades en stock
- Toda la gama FIAT

Cámbiate a FIAT

EL MES DE LOS VEHÍCULOS DE OCASIÓN Y KMO

- 150 vehículos para elegir
- Máximas garantías
- Precios por los suelos
- Coches en perfecto estado

Compra tu OCASIÓN

Amics de la Natura en la ruta de los Puentes Colgantes de Chulilla



Días pasados, más de medio centenar de miembros de la asociación Amics de la Natura de Marxuquera participaron en la ruta de los Puentes Colgantes-Lago Azul, ubicada en Chulilla, en la comarca de los Serranos.

Se trata de una de las rutas

más bellas que se puede llevar a cabo en el interior de la provincia de València, discurrendo por las Hoces del río Turia, en un cañón excavado por el agua durante miles de años que ha dejado un paisaje espectacular, dentro del Paraje Natural Muni-

cipal de Los Calderones.

La ruta parte del bonito pueblo de Chulilla, dominado por un enorme castillo en lo más alto, y se adentra en el cañón del río, pasando por sus puentes colgantes hasta el pantano de Loriguilla.

Graduación de Bachiller en Escolapias Gandia



El Colegio Escolapias de Gandia ha celebrado la graduación de los alumnos del bachillerato en sus tres modalidades: Artes, Humanidades y Ciencias. Los alumnos prepararon para ese día un acto de despedida con una eucaristía, vídeos, teatro y bailes contando con una nutrida asistencia de padres, madres, familiares y amigos que llenaron por completo el claustro central.

La Hermandad Virgen de la Soledad organiza paellas solidarias en Gandia



La Hermandad de la Virgen de la Soledad de Gandia está preparando, para el día 16 de junio, unas paellas solidarias que se realizarán en el patio del colegio Borja Jesuitas. Un acto abierto a todo aquel que quiera participar, no solo a cofrades.

El precio del tique es de 6 euros y eso incluye el arreglo para hacer la paella. Cada grupo debe llevar su caldero, paellero y butano. El plazo máximo para apuntarse es el 10 de

junio y la finalidad de estas paellas, es recaudar fondos para ayudar a los cristianos de Siria.

Desde la Hermandad de la Virgen de la Soledad se ha señalado que "estamos convencidos que ésta va a ser una de las actividades de la hermandad que más éxito van a tener y más van a perdurar, ya que además de pasar un rato muy agradable y lleno de sorpresas, vamos a poder ayudar a los demás".

El Abad de Gandia con el Papa Francisco en Roma



Sacerdotes del Curso de Actualización Teológica organizado con la Conferencia Episcopal en Roma han participado en la Audiencia General del Papa Francisco en la plaza de San Pedro. Entre ellos se encontraba el Abad Mirado de la Insigne Colegiata de Gandia, Ángel Saneugenio Puig, quien al saludar el Papa Francisco le indicó que era de Gandia, la tierra de San Francisco de Borja, a lo cual el Santo Padre le correspondió con un afectuoso saludo, y un gesto afirmativo alzando el pulgar de la mano derecha, manifestando de

esta forma su aprecio a la Ciudad Ducal, y pidió oraciones por su persona.

En el curso de Actualización Teológica, que ha durado un mes, han participado sacerdotes de toda España, e interactuado con los más prestigiosos profesores y doctores en Teología y Filosofía de todo el mundo, a la par que han recibido numerosas visitas entre ellas las del Arzobispo de València, Antonio Cañizares; el Arzobispo de Barcelona, Juan José Omella; o el Arzobispo y Presidente de la Conferencia Episcopal, Ricardo Blázquez.

La piscina de Roís de Corella abre la temporada estival con bajada de precios

La presidenta, en funciones, de la junta de distrito Roís de Corella, Liduvina Gil Climent, y la concejala, en funciones, de Deportes, Lydia Morant Varó, han informado sobre la apertura de la piscina de Roís de Corella de cara a la temporada estival.

Como cada año y con la llegada del verano, las instalaciones de la piscina del distrito de Roís de Corella abren sus puertas, ofreciendo el servicio de baño del 1 de junio al 8 de septiembre. Esta temporada, se han realizado mejoras en el entorno y en infraestructuras como por ejemplo nuevas sombras y un robot para la limpieza del fondo de la piscina.

"Aunque la situación en la que quedó la piscina era muy complicada, hemos podido abrirla en el plazo establecido. Lo único que está pendiente es la cafetería, que se ha sacado a concurso y esperamos que a final de mes esté funcionando con normalidad", ha explicado Gil.

El horario, hasta que terminen los colegios, será de lunes a

viernes de 15:30 a 20 horas y desde el cierre de colegios hasta que concluya el periodo estival, será de 12 a 20 horas. Los sábados y domingos permanecerá abierta dos horas antes, de 10 a 20.

Morant ha explicado que "aparte del baño libre, están programadas otras actividades como aquagym y cursos de natación". Los cursillos dirigidos a niñas y niños son de lunes a viernes (45 minutos): de 10:30 a 11:15 horas, el de perfeccionamiento y de 11:15 a 12 horas, el de iniciación.

Toda la información sobre estas actividades está a disposición de los ciudadanos en la recepción del Servicio de Deportes y en el Centro Cívico Roís de Corella.

En cuanto a los precios, la responsable de Deportes ha afirmado que "son más asequibles". Existen tres modalidades:

- Carnet usuario familiar: 107,90 euros.
- Carnet usuario individual: 82,20 euros.
- Carnet usuario individual menores 18 años: 52,50 euros



Foto: Carola Woodward

El carné de usuario individual y familiar tendrá una duración de 6 meses y también dará acceso a las instalaciones del polideportivo municipal y del polideportivo de Beniopa, esta última con el mismo horario que la de Roís de Corella.

Tendrán derecho a un descuento del 20% todos aquellos que tengan una renta inferior a 6.000 euros por componente familiar.

En cuanto a las normas de uso, se deberá cumplir con las dictadas por el Servicio de Depor-

tes del Ayuntamiento de Gandia y seguir en todo momento las instrucciones del personal de atención a las instalaciones y del socorrista.

No está permitido el acceso a menores de 14 años que no vayan acompañados por un adulto.

El Gandia CF renueva a Vicente Martí "Chesa" como entrenador tras los éxitos de la temporada que acaba de concluir

El CF Gandia ha anunciado la renovación del entrenador, Vicente Martí "Chesa", que estuvo 2 temporadas en 2ª División como segundo entrenador de César Ferrando en el Albacete Balompié, además conoce el club blanquiazul muy bien, no solo como entrenador, donde estuvo como segundo de Ferrando durante 3 años, en el que el CF Gandia consiguió ganar la liga en 2ªB e hizo la promoción a 2ª División, sino también como jugador, ya que estuvo 10 temporadas, y en 7 de ellas fue máximo goleador, consiguiendo un ascenso a 2ªB.

Desde la casa blanquiazul se ha señalado que "se sabe de su implicación con el club, por lo demostrado este año, que poco a poco se hizo fuerte con el equipo y consiguió el tan ansiado ascenso a la 1ª Regional Valenciana, destacan desde la entidad gandiense".



'Así pues, 'Chesa' tiene la confianza de toda la directiva, que no ha tardado prácticamente nada en cerrar su renovación, y de los aficionados al club, que tras ver lo realizado este año, se encomiendan al gandiense para recibir nuevas alegrías.

Por el gran trabajo realizado este año, también se ha renovado a Álex Pla. El club tiene mucha confianza en el gandiense, que gracias a su experiencia como Técnico-Scouting en el Racing Club de Santander en 2ª División B, Villarreal CF "C" o Levante UD



"B", estos dos últimos en 3ª División, ha confeccionado un gran equipo y se espera lo mismo para el próximo año en la 1ª Regional Valenciana.

Además es un gran apoyo para el entrenador "Chesa", porque Álex cuenta con el título de

Entrenador Nacional y es profesor en el Curso de Técnico Deportivo de Fútbol (ACADEF Gandia). Con estas renovaciones se pone inicio a la próxima temporada del CF Gandia, tras la espectacular que han realizado este 2018-2019.

Tu regalo de 1ª Comunión en

TRISEMA JOYEROS

CAMBIA TU ORO POR JOYAS
O TE LAS COMPRAMOS

Pasaje Brunel, 24 (junto calle Mayor) Gandia Tel 96 295 12 38

Un millar de deportistas el fin de semana participan en la Basket Cup Gandia

La concejala de Deportes en funciones, Lydia Morant, acompañada por Álvaro Peyró, presidente de Units pel Bàsquet Gandia, y Nacho Macipe, en representación de la empresa Quality Life Sport, han presentado la segunda edición de la Basket Cup Gandia que se desarrollará en las instalaciones del polideportivo municipal y el pabellón del Raval-Benipeixcar los días 7 al 9 de junio. La iniciativa deportiva está organizada por la empresa Quality Life Sport y el Units pel Bàsquet Gandia, y colabora el Ayuntamiento de Gandia.

En esta segunda edición se prevé la presencia de 950 deportistas provenientes de 74 equipos de toda la geografía nacional: Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Cataluña, Madrid, Murcia y Comunitat Valenciana. Los equipos escolares participarán en las categorías benjamín, alevín,

preinfantil, infantil, cadete y junior. Asimismo, según han informado los organizadores, se espera la asistencia confirmada de 1.300 personas, en su mayoría familiares de los deportistas, que pernoctarán en dos hoteles de la playa (Tres Anclas y Gandia) durante el fin de semana.

Lydia Morant ha recalorado que "se sigue potenciando el binomio de deporte y turismo. Al ser un evento donde participan categorías inferiores, arrastra a padres que vienen a ver a sus hijos y disfrutar de nuestro entorno", ha señalado la concejala de Deportes.

Según los organizadores, este año la participación de equipos en el torneo se ha visto incrementada en un 10% y la pernocta en establecimientos hoteleros de Gandia, en un 60%. Así pues, según Nacho Macipe "en total van a participar 74 equipos, de los

cuales 54 son de fuera de la Comunitat Valenciana" quien además ha manifestado que no se han podido inscribir más clubes por falta de plazas hoteleras.

Los participantes contarán con autobuses de la organización para facilitar su traslado desde los hoteles a las instalaciones deportivas. El viernes 7 de junio se realizará la "Noche del Basket" con concurso de tiros a canasta (triples y "two ball"), música y premios. La competición deportiva se desarrollará durante todo el sábado 8 y la mañana del domingo 9 hasta las 14 horas finalizando con la entrega de trofeos y el acto institucional.

El club local UpB participa con 12 de sus equipos en todas las categorías, tanto en modalidad femenina como masculina. Según el presidente del bàsquet Álvaro Peyró "queremos devolver a Gandia lo que Gandia nos aporta y

creemos que la mejor forma de hacerlo es mediante un torneo organizado por profesionales, en el cual nos beneficiamos todos: el club, la empresa que organiza, el ayuntamiento y, en definitiva, la ciudad y el baloncesto de Gandia".

Deporte, convivencia, valores y diversión son los objetivos de esta fiesta del baloncesto que pone el broche final a la temporada.

Más información:
basketcupgandia.qlsport.es
torneogandia@qlsport.es



La playa de Gandia acoge el 15 de junio la VIII 10K Nocturna Memorial Toni Herreros

Es un homenaje póstumo a quien fuera todo un referente deportivo dentro y fuera de la pista, dentro y fuera de la comarca. Toni Herreros, deportista y entrenador, es a quien cada año se le recuerda en una de las pruebas deportivas con más encanto como es la 10K Nocturna de la playa de Gandia. Correr en pleno mes de junio por la noche cuando todavía resta luz sola y en el marco incomparable de la playa de Gandia, es todo un lujo. Como lo fue para quienes tuvimos la oportunidad de conocer y entrenar con Toni Herreros.

La prueba arrancará a las 21.30 horas en la playa de Gandia y consta de un circuito de 10 kilómetros homologado por la Real Federación Española de Atletismo, con salida en el parque del Clot de la Mota y llegada a meta en el paseo Marítimo Neptuno. Un circuito urbano, totalmente llano, accesible y rápido tal y como ha destacado la concejala en funciones del área de Deportes,

Lydia Morant Varó. Se prevé una participación de 4.000 atletas en esta prueba que forma parte del circuito de carreras populares de la Diputació de València.

Por su parte, Vicent Boscà, presidente del Club d'Atletisme Safor Delikia Sport, ha explicado que "la 10K es una ocasión para hacer marcas muy buenas" en una competición deportiva que año tras año se va consolidando en Gandia. Además Boscà ha hecho hincapié en la visibilidad que la 10K Nocturna otorga a las mujeres, pues "a través de la Cursa de la Dona, hemos fomentado el deporte femenino y la participación en esta prueba es del 31%. Somos la carrera de la Diputació de València que más participación de mujeres tiene".

Las inscripciones para la 10K Nocturna Playa de Gandia Memorial Toni Herreros estarán abiertas hasta el miércoles, 12 de junio de 2019, a las 23:59 horas.



Foto: Àlex Oltra

**CAFETERIA
BAR
Venus**



Paseo Rosa de los Vientos, 8
(junto a carrefour express)
Tel. 96 284 86 03
46730 Playa de Gandia (Valencia)

**TASCA
EL
VENADO**



8€

- MENU CASERO
- JAMONES Y EMBUTIDOS DE ALBACETE
- AMPLIA CARTA DE VINOS

**HORARIO: DESDE LAS 7 MAÑANA
HASTA LA 1 DE LA MADRUGADA**

RESERVAS AL TEL. 96 286 23 21



Rock fm

94.4 fm

Motor

BMW X1

xDrive25e



El SUV superventas de BMW se actualiza

El primer X1 con tecnología híbrida enchufable estará disponible en el mercado europeo inmediatamente después de entrar en producción en marzo de 2020.

La batería de iones de litio del BMW X1 xDrive25e contará con una capacidad de 9,7 kWh, lo que le permitirá recorrer, según las primeras cifras estimadas algo más de 50 km en modo cien por cien eléctrico.

Contará con un motor de gasolina con tecnología TwinPower

Turbo de 92 kW (unos 125 CV) en el eje delantero, mientras que en el tren posterior también será vital un motor-generador eléctrico de 70 kW (unos 95 CV).

Además del tipo de recarga por frenada/deceleración regenerativa mientras se está conduciendo, el BMW X1 xDrive25e podrá cargar su batería conectándolo a una toma eléctrica convencional de la red eléctrica o a un tipo de carga especial de carga rápida.



Las matriculaciones de vehículos electrificados, híbridos y de gas crecen un 57% en mayo

- En el quinto mes de 2019, se han entregado 16.002 vehículos de estos tipos en España.
- Los vehículos eléctricos puros, los que más crecen, con un 180% de incremento en el mes

Las matriculaciones de vehículos electrificados, híbridos y de gas (turismos, cuadríciclos, vehículos comerciales e industriales y autobuses) se incrementaron en mayo en un 57% con respecto al mismo mes del año anterior. Alcanzaron de este modo las 16.002 unidades en el quinto mes del año, de las que 14.950, el 93%, fueron turismos, con un crecimiento del 54%. En los primeros cinco meses del año se han matriculado un total de 59.022 turismos electrificados, híbridos y de gas lo que supone un incremento del 47% respecto al mismo periodo de 2018 en el que se matricularon 40.000 unidades.

Fuente: ANFAC



Skai Flying Car, la solución de movilidad voladora desde en punto de vista de BMW



El modelo, desarrollado junto a Alaka'i Technologies, está propulsado seis motores alimentados con hidrógeno. Tiene 136 CV, una autonomía de 644 kilómetros y vuela a 190 km/h.

Su concepto es similar al de otros modelos ya mostrados, con

un formato tipo dron que lo hace perfecto como vehículo de despegue y aterrizaje vertical. Este modelo, sin embargo, cuenta con la particularidad de ser la primera solución de movilidad voladora impulsada por hidrógeno. La ventaja del uso de este combustible es que,

a día de hoy, permite una mayor autonomía que la de un eléctrico convencional. Cuenta con un depósito en el que se pueden cargar hasta 400 litros de hidrógeno, lo que le permite permanecer en el aire cuatro horas y recorrer 644 kilómetros sin repostar.

Neumáticos
Gandia

SE UNE A LA RED

Seguimos siendo los mismos, pero ahora somos más fuertes, porque nos hemos unido a **Euromaster**, la red líder en Europa en el mantenimiento de vehículos.

euromaster.com



Te esperamos en nuestras instalaciones
Transport, 36 - Pol. Benieto - GANDIA - Tel.: 962 872 231
www.neumaticosgandia.com



EUROMASTER
LOS NEUMÁTICOS NECESITAN EXPERTOS

Prepárate para el sol



MARINO OJEDA

El interés por una correcta FOTOPROTECCIÓN DE CALIDAD ha aumentado significativamente en estos últimos años. La principal causa: que el daño solar es mucho mayor. Ya no vale el “ponerse una cremita antes de ir a la playa”.

Y es que, ... el buen fotoprotector no debe cubrir sólo la EXPOSICIÓN al SOL sino debe PREVENIR y REPARAR las posibles lesiones de la piel a corto y largo plazo: debe prevenir QUEMADURAS y, una palabra que debe incluir en su vocabulario aquel que quiere cuidar su piel, el FOTOENVEJECIMIENTO.

Estamos en una época del año en la que el sol nos acompaña muchas horas al día brillando en su máxima intensidad. El sol aporta muchos beneficios para la salud: estimula nuestras defensas, en caso de patologías como Psoriasis o Acné mejora su aspecto, favorece el estado de ánimo alejando el cansancio, la depresión, el estrés y el sueño pues los rayos UV aumentan la producción de serotonina y melatonina.

Inconvenientes: que el sol brilla con todo su espectro electromagnético (UVB, UVA, INFRARROJO y LUZ VISIBLE) y este incide directamente en nuestra piel. A ello se le añade la exposición solar indirecta emitida por superficies reflectantes como la nieve, la hierba, la arena o el agua del mar. No debemos, por tanto, bajar la guardia a algo que afecta muy negativamente a nuestra piel y que tarde o temprano le pasará factura.

Por todo esto es muy importante elegir un BUEN fotoprotector solar:

Debe ser el adecuado según nuestro tipo de piel: normal, grasa, mixta...

Debe ser el correcto según nuestro Fototipo (tono de piel), sensibilidad, horas de exposición solar (deportes al aire libre,...)

Además, no sólo debe PROTEGER sino también debe REPARAR: con ANTIOXIDANTES que ayudan neutralizando los radicales libres que son la causa del Fotoenvejecimiento.

Lo de los UVA y UVB lo tenemos claro, pero : Qué es eso de que un FOTOPROTECTOR combate el INFARROJO? La radiación infrarroja es una radiación que llega a la capa más interna de la piel causando daños en el ADN de las células. Muy pocos fotoprotectores hay en el mercado que cubren este espectro. Si consideramos la LUZ VISIBLE, el círculo es aún más pequeño. La luz visible no es solamente la que percibimos del sol. La luz azul está presente hoy más que nunca en nuestro día a día con el uso de los móviles, ordenadores, tablets...causando daños en nuestra piel como pueden ser las manchas.

Para terminar, tan importante es elegir un buen fotoprotector como su correcta aplicación. Lo correcto: aplicarlo 20 ó 30 minutos antes de la exposición solar y renovándolo cada 2 ó 3 horas y repartido generosamente sin olvidarnos ninguna parte del cuerpo.

Nuestro consejo: que te realices un análisis de DERMOCOSMÉTICO para saber cual es el fotoprotector más adecuado para ti y te lo pongas de forma correcta. Más vale prevenir que curar, no lo olvides nunca.

Si tienes alguna duda o pregunta estamos a tu disposición info@ojedasalud.es

IDONEA PERSONAL COSMETIC

DESCUBRE TU PIEL

id on ea PERSONAL COSMETICS



www.sieteymedionoticias.es

f

Síguenos en Facebook

f farmaciaojedagandia

✉ info@ojedasalud

☎ 96 286 36 10
666 305 523

TU HYUNDAI MÁS BARATO SÓLO CON NOSOTROS

¡COCHE DEL
AÑO 2019!



NUEVO HYUNDAI KONA 2019

12.990€*

*Consultar condiciones comerciales



¡LLEGA EL GRAN DESAFÍO!

QUEREMOS BATIR RÉCORDS DE VENTAS DESCUBRE TODAS LAS OFERTAS SÓLO EN JUNIO

EN GANDIA Y EN DENIA

Nuevo Hyundai TUCSON Híbrido | 48v

programa MOVE smart
desde

190 €/mes
47 cuotas de 190€
Entrada 8.888,5€
Última cuota 11.614,02€
T.A.E. 7,78%

- 5 años de garantía sin límite de km
- 5 años de asistencia en carretera
- 5 años de mantenimiento
- 5 años de actualización de mapas
- Compromiso de Devolución
- MyHyundai



Con etiqueta ECO.

Cuanto más te esfuerzas, más suerte tienes en la vida.

¿A que sí? Como el Tucson: a través del trabajo y la innovación, Hyundai ha creado un SUV que aúna la **última tecnología en seguridad** y conectividad, con la distinción de un diseño único. Y como la suerte llama a la suerte, ahora te puedes llevar un **Hyundai Tucson Híbrido 48V**, desde **190€** al mes, financiándolo con Hyundai MOVE smart. ¿A que esperas? Súbete, estás de suerte. Tu recompensa ha llegado.



MOLL AUTOS

Avenida de Alicante, 110 - Gandía (Valencia) - 96 286 74 56
Carretera Ondara - Dénia, s/n - Dénia (Alicante) - 96 642 40 01

5 años DE GARANTÍA SIN LÍMITE Gama Hyundai Tucson Híbrido 48V: Emisiones CO₂ (gr/km): 138-181. Consumo mixto (l/100km): 5,3-6,9. Valores de consumos y emisiones obtenidos según el nuevo ciclo de homologación WLTP. Emisiones CO₂ (gr/km): 110-151 obtenidas según el ciclo NEDC correlado.

Ejemplo financiación Hyundai MOVE Smart para Hyundai Tucson Híbrido 48V 1.6 CRDI 85kW (116CV) 4x2 Clase: Precio 25.75€ Entrada 8.888,5€ Importe solicitado 16.826,5€ Comisión formalización (3%): 504,8€ al contado. Plazo 48 meses. 47 cuotas de 190€, y una última cuota de 11.614,02€ TIN 6,5%, T.A.E. 7,78%. Importe Total Adeudado 21.048,82€ Precio Total a Plazos 29.937,32€. Financiación ofrecida, sujeta a estudio y aprobación por parte de Banco Cetelem S.A.U. PVP recomendado en Península y Baleares. Incl. IVA, transporte, impto. Matriculación, descuento promocional, aportación de concesionario, oferta de mantenimiento y Plan Cambia a Hyundai aplicable por la entrega de un vehículo usado bajo titularidad del comprador durante al menos los 6 meses previos a la fecha de compra de un vehículo nuevo Hyundai. No se incluyen los gastos asociados a financiación (Comisiones, Intereses o Programas de Seguro) que pueden consultarse en la web www.hyundai.es/configurador. Oferta válida hasta el 30/06/2019. Modelo visualizado: Hyundai Tucson Style. Mantenimiento vinculado a la financiación del vehículo. La garantía comercial de 5 años sin límite de kilometraje ofrecida por Hyundai Motor España S.L.U a sus clientes finales es sólo aplicable a los vehículos Hyundai vendidos originalmente por la red oficial de Hyundai, según los términos y condiciones del pasaporte de servicio. Consulta las condiciones del Programa Hyundai MOVE en la red de concesionarios Hyundai o en www.hyundai.es/hyundaiMOVE