

7 y medio



AÑO 10 NÚMERO 408 + VIERNES 21 DE JUNIO DE 2019

Noticias e información de la Safor y la Valldigna

En el Raval de Gandia denuncian a un vecino con Diógenes



El Gobierno de Gandia da a conocer las concejalías de la legislatura

Prieto y Arnau son los pilares fuertes de la alcaldesa Morant junto a Alandete

Pág. 04

Un abogado consigue que una mujer con fibromialgia perciba pensión

El letrado de Gandia, Miguel Habichayn gana la batalla a la Administración

Pág. 04

Vicky Foods es el nuevo nombre que sustituye al Grupo Dulcesol

Es un reconocimiento a Victoria Fernández y con miras internacionales

Pág. 07

Restaurante
Toni Galo
C/ Formentera 54 - Playa de Gandia
Reservas Tlf. 96 284 16 34
www.restaurantefonigalo.com

Sin listas de espera
Todas las especialidades médicas
Diagnóstico por imagen avanzado
Urgencias 24h: 962 87 47 41

Factor humano
+ Tecnología punta

IMED Gandia colabora con las principales aseguradoras.

Adeslas EGON Allianz Ebrafa ASISA+ Caser Ch FICSA Casalini diuapostoro
DIEV RATC GENERALI MAPFRE OFERSALUD Sanitas

**Un nuevo concepto de
MEDICINA PRIVADA**

Hospital IMED Gandia: Carrer de Daimús, 26, 46701 Gandia
Citas: 962 87 47 40 · www.imedgandia.com

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



Convivencia y tolerancia



C. BERZOSA



Llega el verano y con él, el calor. Eso hace que salgamos más a la calle, que aprovechemos la luz y las buenas temperaturas para abrirnos hacia el exterior y disfrutar. Somos mediterráneos y en nuestro carácter llevamos impresa la necesidad de relacionarnos. Pero no todos ni de la misma manera.

Ahora que todos abrimos las ventanas, con el permiso de los mosquitos, nos encontramos con una serie de vecinos que no pueden abrir sus ventanas, ni salir a las terrazas, ni casi vivir en sus hogares.

No es justo, sobre todo porque se encuentran con un problema que no proviene de la voluntad sino de la enfermedad.

¡Qué compleja es la mente humana! No se sabe por qué de repente se empieza a acumular cosas, no siempre basura, sino simplemente cosas, pero el cúmulo lo convierten en basura y nido de polvo, insectos y roedores que se extienden a las viviendas vecinas.

En una época en la que tenemos de nuevo a la policía muy preocupada por si algún establecimiento de hostelería coloca un letrero o cartel más de lo permitido o si tiene un centímetro de más sobre las dimensiones “establecidas”, cuando nuestros municipales vigilan si hay algún barril colocado estratégicamente en la fachada de algún establecimiento o si algún bar tiene una mesa de más ocupando la vía pública, cuando, cumpliendo órdenes han de vigilar que se cumpla estrictamente el horario de apertura y cierre de bares, cafeterías, pubs o chiringuitos, porque no hay que perturbar el silencio de la ciudad turística, no es comprensible que no se pueda hacer nada para evitar este tipo de problemas.

No estoy pidiendo que se sancione, creo que la sanción ha de ser el último recurso, pero sí creo que, al igual que ya se hiciera en alguna legislatura, se actúe por motivos de sanidad y seguridad. Alguien debería tomarse en serio estas situaciones.

Denunciamos hoy en nuestro periódico la situación que viven unos vecinos de la calle San Enrique del barrio del Raval. Una situación que no es nueva. La policía la conoce, ha intentado intervenir en otras ocasiones. Los políticos lo saben. El Ayuntamiento ha intentado intervenir, pero parece que a las altas instancias, de momento al menos, no les preocupa mucho. No actúan y eso contribuye a la desesperación de los vecinos, que con el calor ven cómo es cada vez más difícil vivir en sus casas.

La situación es lamentable e injusta y la falta de una solución está convirtiendo la zona en un polvorín. Los ánimos se calientan cada vez más y eso pone en peligro la convivencia y la tranquilidad.

Alguien debería plantearse la necesidad de intervenir para evitar un problema de sanidad y salubridad y sobre todo, un problema vecinal.

Luego, cuando se producen problemas, cuando estalla la guerra, cuando se producen altercados, alguien empezará a buscar culpables, aunque seguro que

nadie mirará hacia sí mismo y si me apuran, acabaremos teniendo la culpa los medios de comunicación, pero creo que es mejor prevenir, que tener que narrar los incidentes.

Por cierto, no puedo despedirme sin hacer una mención a las semanas tan importantes que acabamos de cerrar con las constituciones de los Ayuntamientos. Creo que se está demostrando que lo del bipartidismo no ha muerto, sino que se ha extendido a más fuerzas políticas que se disputan la alternancia en el poder.

El caso local nada o poco tiene que ver con el nacional o el autonómico y creo que está bien que sea así, aunque hay excepciones, como Oliva o Villalonga, donde, por antagonismo, en un caso se ha impuesto lo autonómico y en el otro lo local.

Creo que tanto en uno como en otro caso, los líderes locales son los que han de actuar y decidir porque son los que conocen y deberían tener capacidad para decidir sobre su municipio sin presiones externas.

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

ENCUÉNTRANOS EN
C/ Alzira, 26 bajo
46701 GANDIA

96 295 40 31

✉ pronet@pronetsi.com



www.pronetsi.com

Vecinos del Raval denuncian la existencia de un vecino con Diógenes

Con temperaturas esta semana de entre 33 y 35 grados centígrados, vivir en la calle de Sant Enric en el Raval de Gandia es toda una odisea. Los vecinos de esta vía urbana llevan años peleando y luchando para poder tener una vida digna, normal, como la de cualquier otro vecino de cualquier ciudad del planeta. La diferencia es que tienen que soportar a un vecino que, con el síndrome de Diógenes, acumula basura, restos de utensilios, hierros, vehículos, neveras, barriles, carteles, todo lo que se le pueda pasar a uno por la cabeza lo acumula dentro de una vivienda donde los olores que emanan de ella y la suciedad son más que notables.

Ha intervenido la Policía Local. El Ayuntamiento de Gandia ha puesto el caso en manos del departamento de Sanidad. Hay informes sobre la caótica situación en la que malvive esta persona, del sufrimiento que año tras año padecen los vecinos de la calle de Sant Enric, pero aún así, la justicia es lenta y el ínclito vecino pasa de todo. Por pasar, pasa hasta de recoger las notificaciones judiciales y eso conlleva, año sí año también; verano sí verano también, que ratas, mosquitos, olores, gatos, y

cualquier otra fauna que se precie entre y salga de la vivienda a sus anchas, lo que unido al mal olor, a un olor nauseabundo que emana cada día de esos bajos y vivienda, haya convertido la convivencia de estos vecinos de la capital de la Safor en todo un calvario.

No atiende ni a policías, ni a jueces, ni a inspectores, ni a sanidad, y mucho menos a los vecinos. Unos vecinos que han visto con sus propios ojos que, "corbella en mà" (con una hoz) ha amenazado a quien pretenda recriminarle la mierda, los bichos y el olor que de su casa emanan. No pasa nada. Hasta que pasa. Con el calor, la gente se altera. Con el calor los olores aumentan y esto es una calle con una bomba de relojería si no se actúa a tiempo.

Cope-Onda Naranja y 7yMedio Noticias han estado allí. Y sí. Es cierto todo lo que cuentan los vecinos y todos los olores que emanan de tan lúgubre cochera. En su huerto, por llamarlo de alguna forma, hay un níspero de decenas de años, que ocupa viviendas y terrazas y cuyos frutos, por el calor y la madurez, atraen mosquitos y sueltan líquidos en las terrazas contiguas. A los pies del níspero, cacas se acumulan rodeadas de bidones de hierro oxi-



dados propios de la década de los años ochenta. Sobre uno hay una nevera inservible que suele ser utilizada por ratas para ocultarse. Dentro, láminas, hierros oxidados, y basura.

Según han podido saber estos Servicios Informativos, el ayuntamiento es consciente de la situación. Ha acudido Policía Local,

Sanidad, y otros departamentos implicados. El consistorio lleva años con el tema intentando dar una solución a los vecinos. Pero el principal autor de este síndrome de Diógenes no atiende a razones. Se deben reunir múltiples informes para que un juez otorgue autorización para entrar en una vivienda particular que presenta

este tipo de situación. Ya ocurrió en el famoso edificio de la calle Perú 57 de Gandia. Y se consiguió. Los vecinos reclaman que no se olvide el tema máxime ahora que, de cara el verano, el olor es insostenible. Hasta tal punto que ni tan siquiera pueden salir a la calle a tomar la fresca porque no se puede estar.



**NUEVA MOTO
PARA EL PERMISO A**



**CURSOS INTENSIVOS
AULAS INFORMATIZADAS
TEST ONLINE**

**¡TENEMOS TODOS LOS
PERMISOS DE
CONducIR AL MEJOR PRECIO!**



www.autoescuelamarcos.com

Gobierno de Gandia (2019-2023) - ORGANIGRAMA AJUNTAMENT



Diana Morant
Alcaldía y Smart City

Josep Alandete
Vice-alcaldía y coportavoz Gobierno
Concejala de Urbanismo
Primer Teniente de alcalde

José Manuel Prieto
Coportavoz Gobierno
Segundo Teniente de Alcalde
Concejala Gobierno Interior y Coord. Adva.
Concejala de Coordinación Territorial
Concejala de Escena Urbana, Política Festiva e IMAB y Fallas

Nacho Arnau
Concejala Seguridad Ciudadana,
Tráfico y Movilidad
Concejala Contratación y
Patrimonio Municipal

Liduvina Gil
Concejala Mediación y Convivencia
Quinta Teniente de Alcalde
Concejala Relaciones Internacionales
y Hermanamientos
Concejala Cooperación e Integración Social
Concejala Sanidad, Salubridad y Políticas
Saludables, Gente Mayor e Infancia

Carmen Mollá Fuster
Concejala Políticas Educativas
Concejala Bienestar Social
Tercera Teniente de Alcalde

Nahuel González
Concejala de Cultura
Concejala Participación Ciudadana
Cuarto Teniente de Alcalde
Universitat Popular Gandia
Normalización Lingüística
y Agencia Aviva

Miguel Ángel Picornell
Concejala Calidad Urbana y Servicios Básicos
Ciudadanía y Concejal en la Semana Santa

Amparo Victoria
Concejala de Vivienda y Regeneración Urbana

Ferran Martínez
Concejala de Políticas Económicas,
Industria, Comercio e Innovación
Octavo Teniente de Alcalde

Vicent Mascarell
Concejala de Turismo
Séptimo Teniente de Alcalde

Salvador Gregori
Concejala de Economía y Hacienda

Lydia Morant
Concejala de Deportes y Juventud

Alicia Izquierdo
Concejala Gestión Territorio
Concejala Patrimonio Cultural y Natural
Sexta Teniente de Alcalde

Joana Navarro
Concejala de Igualdad, Diversidad
y Políticas Inclusivas.

Juntas de Distrito
Benipeixcar: Amparo Victoria
Beniopa: Amparo Victoria
Grau-Venècia-Marenys: Miguel Ángel Picornell
Corea: José Manuel Prieto
El·líptica-Rep. Argentina: Salvador Gregori
Centre Històric: Josep Alandete
Raval: Amparo Victoria
Roís de Corella: Nahuel González
Santa Anna: Alicia Izquierdo
Playa: Ferran Martínez
Marxuquera: José Manuel Prieto

Un abogado de Gandia consigue que una mujer con fibromialgia perciba pensión

Ella es María. Nombre ficticio. De profesión: limpiadora. María tiene fibromialgia y pidió ser declarada en situación de incapacidad permanente absoluta. Tanto el Instituto Nacional de la Seguridad Social (INSS) como la Tesorería General de la Seguridad Social (TGSS) no estaban conformes con la sentencia condenatoria en primera instancia donde el Nº 4 de lo Social en València declaraba a esta limpiadora incapacitada para realizar tarea alguna, y por ello el Estado debía abonarle una prestación económica consistente en una pensión vitalicia equivalente al 100% de la base reguladora, más los incrementos y revaloriza-

ciones que legalmente correspondían.

En la sentencia se dejaba claro por el tribunal que el principal síntoma de la fibromialgia "es el dolor músculo esquelético difuso crónico" y hacía hincapié en lo especial y complicada que es dicha enfermedad donde "es esencial y determinante el dolor" por lo que esa sensación de padecimiento "no quiere decir que el dolor no pueda ser valorado a efectos de reconocimiento de una incapacidad permanente".

Pues bien, la Administración considerará que María "no se encontraba afectada de incapacidad permanente, por no alcanzar las

lesiones que padece un grado suficiente de disminución de su capacidad laboral" y por ello recurrieron la Sentencia donde le daban la razón a María.

La mujer, lejos de amilanarse ante la maquinaria y burocracia del Estado y de la Seguridad Social, confió con el despacho MH Abogados de Gandia y plantó cara aún con las pocas fuerzas y el dolor que tiene y sufre. Así las cosas, tanto el INSS como la TGSS presentaron un Recurso de Suplicación contra la sentencia del Nº 4 de lo Social de València y ahora, la Sala de lo Social del Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana ha de-



sestimado las pretensiones de la Administración del Estado y da la razón a esta mujer enferma de fibromialgia.

María estuvo defendida por un letrado de Gandia, Miguel Habichayn, quien ha conseguido esta

sentencia condenatoria por enfermedad de fibromialgia que permitirá a otras muchas personas poder argumentar lo que la sentencia declara como probado con respecto a esta enfermedad y les abre una puerta a la esperanza.



**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



www.clinicamartinclos.com

Nit[★]
de

Sant
JOANI
Gandia

PROGRAMACIÓ 2019

- 18.00 h.** Mercat COQUES DE SANT JOAN i coques salades. Passeig Marítim Neptú.
- 23.00 h.** Batucada Kum Kum Tra. Passeig Marítim Neptú.
- 23.30 h.** Carrossa amb la cantant ANGY. Passeig Marítim Neptú fins a la foguera.
- 24.00 h.** Castell pirotècnic des del braç del port i, a continuació, cremà de la foguera municipal en el primer tram de la platja.
- 00.30 h.** Actuació ANGY en l'escenari núm. 1 de la platja.
- 01.30 h.** Actuació DJ a l'escenari núm. 1 de la platja.

XIRINGUITOS

BUDHA BEACH, BAY BEACH, KARAMBA, MALIBU BEACH, GASTROBAR IRIS & SALVA, SHAGANESHA.

Interclub Burriana



ESTEBAN PEIRÓ



Gran actuación la de los deportistas de BoxSafor CLUB en el Interclub amistoso que se disputó en el centro deportivo Kaizen de la localidad castellanense de Burriana. El club de La Safor aprovechó esta prueba para ofrecer el debut de algunos de sus deportistas y para hacer pruebas en categorías superiores para otros.

Fueron los infantiles Borja Gregori, Iris Rodríguez, Marc Pérez, Youssef Azahaf y Sergi Sentandreu, los cadetes Borja Moreno y Zoraida Martínez y el junior Marchelo Gergov los que desarrollaron su trabajo con normativa de Tatami Sport.

El equipo estuvo dirigido por el Técnico de la Safor José A. Núñez.

PRUEBA Tus clases de **KICK BOXING**
en **New** **ETVAN**

☎ 96 296 12 61
 📱 etvanfitness
 🌐 www.etvanfitness.com
 📍 C/ Ciudad Laval nº 33 · 46702 GANDIA

PRESENTA ESTE FALDÓN Y TENDRÁS UNA CLASE DE PRUEBA

Vicky Foods será el nuevo nombre que sustituirá a la empresa Dulcesol

En Villalonga o en Gandia, magdalenas cuadradas, glorias, soles, pandorinos y todo un mundo por descubrir nos recuerdan cada tarde, a eso de las seis, con el olor a anís y a horno de tradición que Dulcesol es la Safor. Y ahora, aunque se le cambie el nombre y se le internacionalice, seguirá siendo esa gran empresa que surgió de un pequeño horno. Victoria Fernández elevó la bollería a arte, y por eso, ahora las generaciones venideras le rinden homenaje y reconocimiento con esta nueva marca. Ahora que todavía lo puede ver. Así pues, a partir desde este jueves, muchos se tendrán que acostumbrar al nombre de Vicky Foods para una empresa tan familiar que no se entiende su expansión y su crecimiento sin la comarca ni sus vecinos de la Safor.

Te recibía al pie del cañón. Con paso firme y mano tendida. Con sonrisa y pelo bien hecho. Te trataba con elegancia y dejaba colgadas en la percha las mil etiquetas que te pudieran pensar que ibas a encontrarte. La conocí y traté a principios de los años 90, y ya era toda una empresaria, una visionaria y una mujer a la que jamás se le oyó reprochar nada que tuviera que ver con el

trabajo y con la familia. Así aprendió a la fuerza y así levantó lo que hoy sus hijos y nietos sacan cada día adelante con el orgullo de la tradición y el peso de la confianza.

Rafael Juan consejero delegado e hijo del matrimonio Juan Fernández, fundadores de Dulcesol ha dado a conocer que, a partir de ahora, el grupo familiar de empresas Dulcesol cambia de nombre y pasa a denominarse Vicky Foods. Este cambio de nombre responde a dos aspectos fundamentales: por uno, crecer en el mercado exterior y con una apuesta firme sobre productos mucho más saludables; y por otra, servir de homenaje a la matriarca que estuvo al frente de las empresas muchos años y que fue la semilla que permitió ir creciendo poco a poco, y esa no es otra que Victoria Fernández.

Así pues, Vicky Foods es el paraguas mediante el cual se aglutinan los productos estrella de Dulcesol (bollería industrial y pastelería); Hermanos Juan y Juan (bollería y pan congelado para canal hostelero); y Be Plus (productos sanos y veganos).

No cambia nada más en la firma empresarial de la Safor que



a partir de ahora la conoceremos y comercializará sus productos de siempre bajo la marca Vicky Foods. El nombre por el que llaman sus nietos a su abuela, quien fuera todo un referente de mujer empresarial y emprendedora. La firma Dulcesol, no para de innovar y mejorar tanto sus productos como los ingredientes con los que se confeccionan y tras el éxito de las algas ahora afronta una nueva etapa donde se adentra en productos veganos lo que le permite abrir miras de futuro, de expansión y de crecimiento en el mer-

cado europeo e internacional.

En una rueda de prensa ofrecida en las instalaciones de Vicky Foods en Gandia, Rafael Juan ha explicado que "el nuevo holding agrupará a todas las sociedades y marcas de la compañía que están segmentadas en diferentes mercados geográficos. Está enfocado a nuevos sectores de alimentación saludables e innovadores". No hay que olvidar que el Grupo Dulcesol se consolidó en 2018 como el primer grupo por volumen de producción en pastelería y bollería de España con una fac-

turación de 335 millones de euros.

La pregunta del millón fue, sin duda, qué pasa ahora con Dulcesol. Pues nada. Los clientes seguiremos confiado en la marca, veremos la misma línea de eproductos y envases, el mismo nombre, lo único que en las referencias aparecerá ya Vicky Foods. Una forma de internacionalizar el negocio surgido de aquellas manos y de las no menos soñadas magdalenas cuadradas. Larga vida a la firma y enhorabuena.

Häagen Dazs inaugura una heladería en el centro comercial La Vital en Gandia

El Centro Comercial La Vital de Gandia, copropiedad de Merlin Properties, amplía este verano su oferta de restauración con la apertura de un nuevo establecimiento. La conocida marca de helados Häagen Dazs inauguró el pasado lunes, 17 de junio un local en la planta alta del Centro, completando la variada oferta de restauración que actualmente ofrece La Vital a sus clientes. Häagen Dazs es una marca reconocida a nivel mundial y ha estado elaborando helados desde 1961. La visión de su fundador, Reuben Mattus, fue hacer el helado más extraordinario que pudiera probarse en el mundo. La devoción de Reuben hacia la

más alta calidad, ha hecho que, a día de hoy, Häagen Dazs, tenga más de 800 heladerías en todo el mundo, y que ofrezca una gran variedad de sabores, utilizando ingredientes cuidadosamente seleccionados y de la más alta calidad para deleitarnos con texturas y sabores sedosos, suaves y cremosos.

Con esta nueva apertura, La Vital sigue mejorando y ampliando su variada oferta, alcanzando el 100% de ocupación en restauración, para seguir siendo el Centro Comercial de referencia en la Safor y el punto de encuentro preferido de las familias, debido a su variada y equilibrada oferta comercial.



ParSifal

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

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

Pablo Sánchez, gerente de Hospital Imed Gandia

“En un hospital hay un enfermo pero dos ingresados y a nosotros nos gusta mirar por los dos”



C. BERZOSA

Se ha implantado en Gandia un nuevo Hospital que viene para quedarse cubriendo todos los ámbitos de la sanidad ofreciendo un servicio de calidad a los usuarios que son tanto pacientes como clientes. Es cierto que trabajan con todas las compañías de seguros y mutuas, pero también ofrecen sus servicios a los ciudadanos privados sin ne-

cesidad de que pertenezcan a colectivos o compañías, con unos precios más que asequibles y sobre todo con un servicio rápido, eficaz e impecable, porque son plenamente conscientes que tratan con personas que atraviesan por situaciones difíciles y generalmente dolorosas.

¿Qué es Hospital IMED Gandia?

Somos una compañía dentro del sector hospitalario que nació en Benidorm, donde tenemos nuestro principal Hospital. Es cierto que a nivel nacional no somos tan grandes pero sí tenemos varios hospitales en la Comunidad valenciana donde tenemos centros en Benidorm, Burjasot, Elche y tenemos también policlínicas en Teulada y Torrevieja. As últimas adquisiciones han sido el hospital de Alcoy y también Gandia. Nosotros apostamos por dos líneas fundamentales, por un lado los profesionales de alto nivel y por otro la mejora de la tecnología con la incorporación de la digitalización y la aparatología de última generación. También prestamos mucha atención a las infraestructuras, tanto en maquinaria como en decoración. Hacer al paciente la vida más fácil en todos los aspectos.

Es decir, convertir las instalaciones en unas renovadas instalaciones mejorando servicio y renovando tecnología y maquinaria.

Sí, básicamente lo que se ha conseguido con la entrada del grupo IMED es convertir un pequeño hospital como era el Centro Médico Gandia en un Hospital mucho más mejorado con la renovación de las habitaciones, la mejora de los quirófanos, implementar con radiodiagnóstico, pero además, gracias a la sinergia que tenemos con nuestros otros grandes centros, ahora tenemos en Gandia todas las especialidades. Piensa que hasta ahora no podíamos tenerlas porque no había especialistas o porque la demanda era menor y no justificaba el servicio. Nosotros ahora sí podemos ofrecerlos porque tenemos un centro como el de Valencia que nos puede ofrecer ese servicio, esa atención X días a la semana y así el paciente no tiene que desplazarse a Valencia.

¿Habéis cambiado por tanto la plantilla que había en el anterior centro?

No, la verdad es que la plantilla que había y que hemos heredado era muy buena, pero se quedaba corta tanto en personal como en especialidades y por eso la hemos ampliado para reforzar y también para mejorarla con otros servicios. Así hemos casi doblado la plantilla tanto por demanda que hemos casi doblado la demanda pero también por la ampliación de servicios. Hemos reforzado cardiología o ginecología que eran muy demandados, también pediatría que antes era dos tardes a la semana ahora lo tenemos todos los días. Hemos implantado otros servicios como neumología, hematología, que tenía sus pacientes, pero pocos y ahora aumenta la demanda y por tanto también el servicio.



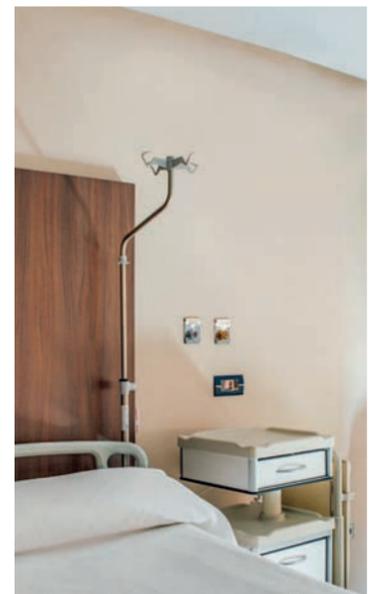
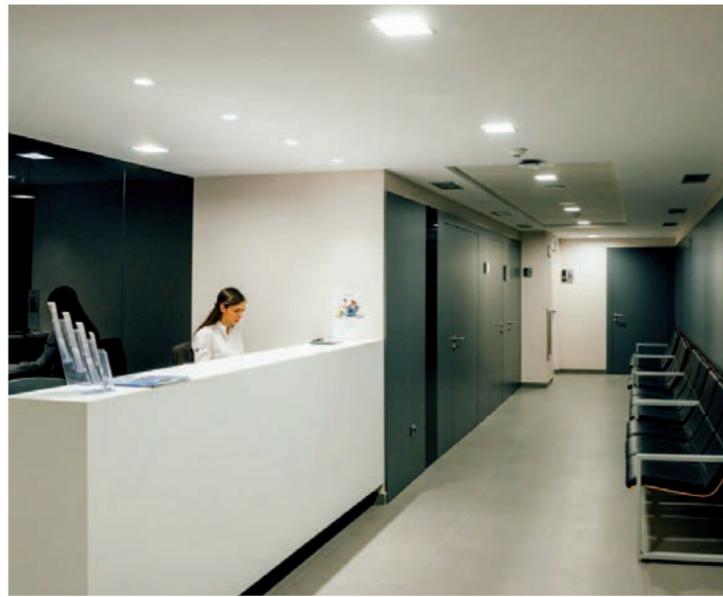


**SANEAMIENTO
MARTINEZ, S.L.**

¡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



Creo que además con la digitalización del sistema se puede acceder al historial desde cualquier centro IMED

Sí, es una de las cosas buenas que tenemos. Con nuestro sistema de digitalización, nuestros pacientes pueden acudir a cualquier centro, Denia, Valencia, Gandia, Benidorm, cualquiera y por el motivo que sea y allí de forma inmediata el personal que le atiende lo hace con su historial digital. Eso es muy importante porque así no hay que empezar de cero en el tratamiento de un paciente porque le hayan tenido que atender en otro centro. Pero además hay más ventajas. Piensa que esta digitalización nos ha permitido generar una aplicación móvil por la que el paciente tiene también acceso a sus datos y sobre todo, que es lo mejor, a las citas. Tanto a las que tiene pendientes como a las nuevas citas. Ya no de-

pendes de una telefonista, sino que a tiempo real ves el calendario de las especialidades y solicitas cita sin intermediarios ni demoras. Es muy fácil y sobre todo cómodo y eficiente.

¿A quién atiende Hospital IMED Gandia?

La verdad es que atendemos a todo el público. Es verdad que nuestro mayor número de pacientes derivan de compañías, que trabajamos con todas, pero también es cierto que trabajamos con mutuas y con particulares. Ten en cuenta que tenemos consultas de prácticamente todas las especialidades y también urgencias las 24 horas y al ser privados, nuestros estándares de calidad han de ser muy elevados y eso hace que la atención sea prácticamente inmediata.

¿Qué servicios ofrecen, porque creo que abarcan casi todo el espectro sanitario?

Sí, como hospital que somos, pequeño, pero hospital tenemos todos los servicios, desde diagnóstico, hospitalización con habitaciones, quirófano, tac, mamógrafo, etc. Y en cuanto a consultas, tocamos la mayoría de las especialidades, evidentemente las que más se demandan están pero hay otras que son minoritarias y que también las tenemos directamente en el hospital sin tener que desplazarse ni para la consulta ni para las posibles intervenciones.

Es decir, aquí lo primero es el paciente

Sí, es una de las cosas que más me llamó la atención cuando empecé a trabajar aquí. Lo más importante es la atención al paciente, que puedan tener acceso a los mejores profesionales y a las mejores y más avanzadas tecnologías. Pero también hemos prestado atención a otras cosas que son importantes, como la comodidad de los acompañantes,

porque todo el mundo piensa en el paciente, pero nosotros somos conscientes que hay un paciente pero dos ingresados, porque cada enfermo tiene su acompañante y también hay que proporcionarle la mayor comodidad posible sin perder de vista que la prioridad es el enfermo.

Pablo, sois un hospital, privado, pertenecéis a un grupo de referencia. ¿Eso quiere decir que sois elitistas?

No, más al contrario, quiere decir que somos eficientes, completos y accesibles. Ten en cuenta que podemos atender por compañías aseguradoras, mutuas pero también tenemos atención directa a los ciudadanos, con unos precios que son más que asequibles y competitivos y que se informan siempre antes de la atención para que nadie pueda llevarse una sorpresa. Pero piensa que puedes tener una atención de urgencia a

cualquier hora del día o de la noche desde 50 euros y en tan solo unos minutos, y no después de esperar horas como ocurre en la atención pública. Además, siempre estamos dispuestos a presentar nuestro cuadro médico y nuestros precios a quien esté interesado.

Creo que además en la filosofía de IMED está intentar abastecerse siempre de proveedores locales

Sí, forma parte también de la filosofía de la empresa, procurar abastecernos de la zona en la que estamos. Tanto en servicios como lavandería, cocina, limpieza, etc, como también de facultativos. Es muy importante que te pueda atender el médico que tienes en tu ciudad y con el que en la mayoría de ocasiones te une una relación personal, eso te genera confianza y nosotros aprovechamos para generar riqueza en el lugar en el que nos implantamos.

Información de interés para empresas, profesionales y autónomos

QUICKsand

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

Gandia presenta sus "Coques" dulces y saladas para la noche de Sant Joan

La concejala de Comercio en funciones, en su último acto como tal, Alicia Izquierdo, acompañada de los miembros de la Asociación de Panaderos y Pasteleros de Gandia, Miquel Rosselló i Raül Llopis, han presentado una nueva edición de la muestra de "Coques de Sant Joan" que se instalará el domingo, 23 de junio, a partir de las seis de la tarde, en el paseo Marítimo Neptúno de la playa de Gandia (a la altura del núm. 48) es decir frente a la central de Cruz Roja y próximo al

cruce de Illes Canàries.

Este año, además de las típicas cocas dulces (crema pastelera, cabello de ángel y, como novedad, la de chocolate), también se podrán adquirir las típicas cocas saladas (pisto, tomate, atún, pimiento, huevo... o de cebolla y guisantes; y de acelga con bacalao).

Alicia Izquierdo ha señalado que en esta rueda de prensa que era su "despedida" como edila de Comercio y, por eso, "quiero

agradecer públicamente la tarea importante que todos estos años ha desarrollado la asociación de Panaderos y Pasteleros para la promoción de nuestros productos de calidad, elaborados a mano, siempre innovando y diferenciándose. Desde la "Delicà de Gandia", "la mocadorà", "las monas y panous", hasta las cocas de Sant Joan. Son marca de calidad de la ciudad de Gandia y así lo hacen patente más allá de nuestras fronteras", ha asegurado Izquierdo.



El Vermut, de la Pobla de Vallbona, gana el III Concurso de arroz de vigilia



El III Concurso profesional de arroz de vigilia celebrado en la playa de Tavernes ya tiene vencedor. El arroz elaborado por el restaurante El Vermut, de la Pobla de Vallbona, ha sido proclamado por el jurado como el mejor de entre los 30 restaurantes participantes en la cita gastronómica vallera de este año. En una mañana soleada y espectacular para cocinar al aire libre el plato tradicional vallero, la avenida de la Marina acogía el concurso organizado por la Asociación de Comerciantes y Empresarios de la Playa de Tavernes (Aceplat) y la organización Fem Terreta, con la colaboración del Ayuntamiento de Tavernes.

Así, el restaurante vencedor ha sido galardonado con 1.000 euros, un diploma y un delantal diseñado por Patricia Peiró. El segundo premio del jurado ha sido para el restaurante Amadeus de Xeraco (500 euros más los obsequios anteriores) y el tercer premio se lo ha llevado el restaurante Avenida 2.0 de Massamagrell (200 euros más los obsequios). El alcalde de Tavernes, Jordi Juan Huguet, y concejales de la corporación municipal, entregaban los premios a los ganadores.

Durante la jornada los cocineros de diferentes prestigiosos restaurantes de Tavernes y del territorio valenciano han cocinado, ante la

atenta mirada de los asistentes, este tradicional arroz vallero que está elaborado con pasas, garbanzos y pelotas de bacalao, y que ha sido degustado posteriormente en el restaurante Mediterráneo. La gran novedad de la tercera edición ha sido la elaboración de varios calderos de arroz de vigilia sin gluten, por eso la presidenta de la Asociación de Celíacos de la Comunitat Valenciana (Acecova), Eugenia Canalias, ha querido estar presente y apoyar a esta iniciativa.

Gracias a iniciativas como esta que revalorizan la gastronomía de la ciudad, muchos son los turistas que visitan Tavernes y sus lugares.



"Expertos reunificación de deudas"

Libérate de tus deudas...

¡ Y duerme tranquilo !

 **aliter** abogados

www.aliterabogados.com · Tel. 900 355 355

Moll Autos inaugura las nuevas instalaciones del concesionario oficial de Suzuki en Gandia y Dénia con una fiesta sin precedentes

Moll Autos refuerza su abanico de marcas desmarcándose como uno de los grandes grupos del sector de la automoción en la Comunidad Valenciana

El pasado 13 de Junio Moll Autos Autos inauguró oficialmente sus nuevas instalaciones de Suzuki tanto en Gandia como en Dénia. 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.

Las instalaciones de Dénia fueron las primeras en dar el pistoletazo de salida a esta nueva aventura del grupo. Un vino de honor y una mascletà fueron los actos que se llevaron a cabo por la mañana junto a la presencia de Juan López Frade, presidente de Suzuki España, y todo su equipo de trabajo, así como clientes y medios de comunicación de la zona.

No obstante, el gran acto del día estaba preparado para las nuevas instalaciones de Suzuki en Gandia. La ceremonia dio comienzo a las 20:00h con la llegada de todos los invitados y su posado en el Photocall de Moll Autos. A



continuación, una exhibición de Kárate por parte del equipo de Tora Kai maravilló a todos los presentes que, momentos después, vivieron una performance de Pintura Tradicional Japonesa por parte de la artista Rebeca.

La noche contó también con la colaboración de la Fundación Espurna, que hicieron en directo una

demostración de cómo realizar cuencos japoneses con barro. Además, un show cooking de Sushi permitió a todos los asistentes involucrarse del aura japonesa que estuvo presente en todo el evento.

La alcaldesa Diana Morant, junto a su equipo de gobierno, así como el resto de autoridades e integrantes del Ayuntamiento de

Gandia, no dudaron en acercarse y formar parte de esta inauguración que contó también con la presencia de diferentes asociaciones sociales y culturales de la ciudad.

Además, Juan López Frade, presidente de Suzuki España, tuvo unas emocionantes palabras para todo el equipo de Moll Autos. Algo que agradeció Víctor Moll, gerente

de Moll Autos, en su discurso de inauguración, señalando la importancia y orgullo que suponía contar con el apoyo y confianza de una marca como Suzuki.

El acto, que contó con 300 personas, fue un rotundo éxito que, sin duda, supone un inicio más que esperanzador para este nuevo proyecto de Moll Autos.

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**



La Hermandad de la Cruz en Gandia cierra el ejercicio cofrade en Cotalba

Música y Sentimiento. La Hermandad de la Santísima Cruz de Gandia ha celebrado el fin de ejercicio cofrade con una visita guiada por el Real Monasterio de San Jerónimo de Cotalba, que data de 1338. Una visita con Eucaristía que coincidía con los 46 años de ordenación sacerdotal del Abad Mitrado de la Insigne Colegiata de Gandia, Angel Saneugenio Puig; y donde la jornada concluyó con un Concierto de Clausura de Ejercicio a cargo de "A Ritme de Dos", con Miriram Zarzycka y Mayte Sanzque, que deleitó a los presentes con diferentes piezas musicales de guitarra y flauta en una de las estancias más emblemáticas del monasterio, con la gran escalinata, salón y chimenea del cenobio.

A lo largo de la visita guiada, los 60 cofrades y amigos de la



Hermandad de la Santísima Cruz de Gandia pudieron admirar su patio de entrada con la torre gótica; el patio de los naranjos; el claustro mudéjar; la antigua iglesia con capilla barroca; la antigua sala capitular con la imagen de la Virgen de la Salud; la almazara

con el fresco de la Sagrada Cena del padre Borrás; las caballerizas y la antigua cocina de los frailes; además de los impresionantes jardines románticos y el acueducto gótico que lo rodea. Así es de bonito, misterioso, culto y curioso este Real Monasterio que

muchos desconocen y que te transporta y evoca a épocas de nuestros antepasados

Al finalizar la visita los cofrades asistentes celebraron la Eucaristía de Acción de Gracias en la capilla del Real Monasterio de San Jerónimo de Cotalba, anti-

gua Sala Capitular, bajo el amparo de la Santísima Virgen de la Salud. La Eucaristía estuvo presidida por el Abad Mitrado de la Insigne Colegiata, Ángel Saneugenio Puig, el cual celebraba el cuadragésimo sexto aniversario de su ordenación sacerdotal, y que también coincidió con la festividad de Pentecostés. La comida de fin de ejercicio de la Hermandad tuvo lugar en el Patio de los Naranjos, en pleno corazón del Convento de San Jerónimo y rodeados de naturaleza, donde pudieron compartir sobremesa y recordar las diferentes actividades que han realizado con la Hermandad a lo largo del año. En la comida estuvo presente la familia Trénor, a los cuales la Junta Directiva está muy agradecida por haberles abierto las puertas de su casa para poder celebrar esta hermosa jornada.

Clara Martínez del Abecé de Gandia gana el 59 Concurso Coca-Cola en la CV

La gandiense Clara Martínez Albeida ha sido la ganadora del 59 Concurso Coca-Cola Jóvenes Talento de Relato Corto de la Comunitat Valenciana. Ahora opta al Nacional. En segunda posición local ha quedado Giuliana Rizzo Casanova, del colegio Calderón del Grau, y en tercer lugar, Marta Ribera Ramos, del Abecé de Gandia. En esta edición, los jóvenes valieron de papel, lápiz y su imaginación para componer en dos horas un relato corto basado en un estímulo creativo, que en esta ocasión fue un reloj de arena con una frase: "La arena se escapa lentamente", para aquellos que hicieron la prueba el 22 de marzo y "Era necesario parar el tiempo", para los que la hicieron el 23 de marzo.

Coca-Cola ha dado a conocer los nombres y apellidos de las ganadoras del Concurso de Relato Jóvenes de Talento en la Comunitat Valenciana. De todas ellas, la gandiense Clara Martínez Albeida es la ganadora autonómica y quien opta a ganar el concurso a nivel nacional.

A nivel local en Gandia, la ganadora ha sido Clara Martínez Albeida, del Colegio Abecé; seguida



de Giuliana Rizzo Casanova, del Colegio María de los Ángeles Suárez de Calderón (Grau de Gandia) y de Marta Ribera Ramos, del Colegio Abecé en segundo y tercer lugar, respectivamente, todas

ellas de Gandia. Marta Ribera Ramos ha sido noticia en multitud de ocasiones en los últimos años al haber ostentado el cargo de Fallera Mayor Infantil de Gandia.

Amics de la Natura de Marxuquera sube el pico del Benicadell desde Beniatjar



Un grupo de senderistas pertenecientes a la asociación Amics de la Natura de Marxuquera llevaron a cabo el pasado domingo la ruta de la subida a la cima del Benicadell, desde el término municipal de Beniatjar en la comarca de la Vall d'Albaida. Cabe destacar que el pico del Benicadell, de 1.104 metros y ubicado en la frontera de las provincias de València y Alicante, es una de las montañas más elegantes de todo el territorio valenciano.

Por otro lado, Amics de la Natura de Marxuquera dará el punto final a sus actividades del primer semestre de 2019, con la tradicional Comida de Verano que se celebrará el domingo 30 de junio, a las 14 horas, en el nuevo centro social de Marxuquera. Asimismo, habrá fin de fiesta con disco-móvil. El precio es de 10 euros (socios) y de 13 euros (no socios). Las inscripciones se pueden efectuar hasta el próximo 27 de junio.

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

El Safor Delikia hace historia con el ascenso a Primera División Nacional

El Club d'Atletisme Safor Delikia Sport ha logrado un histórico ascenso a la Primera División (división de plata) del atletismo español con su equipo masculino en la Final A del Campeonato de Clubes de Segunda División disputado en Valladolid. Las chicas, que disputaron la misma competición, pero en Soria, también en Castilla y León, quedaron terceras y seguirán en Segunda la próxima temporada, ya que sólo subían los dos primeros clasificados.



Respecto de los chicos, que se estrenaban en una fase de ascenso, el director deportivo del club, David Melo, ha valorado que hayan subido a la división de plata "sin apenas fichajes de fuera, con atletas formados en la escuela del club y en definitiva con deportistas de la ciudad de Gandia y comarca, lo que tiene más mérito", y recordaba que a principios de los años 90 el CA Safor, "en otra época dorada del club intentó el ascenso con muchos fi-

chajes y mucho esfuerzo, pero finalmente no se logró".

Por ello, uno de los más emocionados con este éxito fue el veterano entrenador Pepe Clavier, que acompañó a la expedición gandiense, y estuvo en aquella cita de hace casi 30 años. Como el resto de entrenadores, Clavier estuvo muy pendiente del desarrollo de todas las pruebas

durante tres horas y media de infarto.

Por otra parte, en el viaje de vuelta, el autobús del CA Safor, que había partido de Valladolid, recogió a las chicas a su paso por Soria, momento en que los chicos las ovacionaron con un fuerte aplauso mientras estas subían al vehículo, haciendo gala de un gran compañe-

rismo y espíritu de equipo.

En la Primera División el sistema de competición, al menos hasta la fecha, es de dos cuadrangulares por equipos y un octogonal final que se celebran habitualmente en los meses de abril, mayo y junio. En la próxima temporada los dos únicos clubes valencianos que estarán en la liga masculina de Primera,

formada por 16 conjuntos, serán el CA Safor y el Elche Decatlón. El resto de equipos que la integrarán son los siguientes: C.A.Valladolid, Atletismo Alcorcón, el extremeño Capex, Cornellà, Bahía de Algeciras, el bilbaíno Súper Amara BAT, UCAM-Cartagena, Universidad de Oviedo, RC Celta de Vigo, At. San Sebastián, Hinaco Monzón, Lleida UA y CEA Tenerife 1984.

Hassane Ahouchar y María José Cano se imponen en la 10K Nocturna Memorial Toni Herreros en la playa de Gandia

El atleta del GAES Running Team paró el crono en los 31 minutos y 36 segundos, y la corredora del Serrano Club de Atletismo hizo 36:21. El Memorial Toni Herreros se celebró con 2.200 participantes, de los cuales 170 hicieron una marca por debajo de los 40 minutos en un circuito llano, junto al mar, rápido y homologado.

ABSOLUTA FEMENINA

1. María José Cano (CA Serrano), 36:21
2. María Ureña (CA Playas de Castelló), 36:41
3. Andrea Abad (CA Safor Delikia Sport), 37:56

ABSOLUTA MASCULINA

1. Hassane Ahouchar (GAES Running Team), 30:48
2. Octavio Sanchis (Serrano Club de Atletismo), 31:40
3. Luis Félix Martínez (Serrano Club de Atletismo), 31:59

LOCAL FEMENINA

1. Andrea Abad (CA Safor Delikia Sport), 37:56
2. Mónica Mahiques (CA Safor Delikia Sport), 41:50
3. Cristina Moya (CA Publidom), 42:41

LOCAL MASCULINA

1. Felipe Fayos (Club Atletisme Gandia), 33:49
2. Iván Ferrer (CA Safor Delikia Sport), 35:22
3. Pablo Reina (Club Atletisme Gandia), 35:44

JUNIOR F.

1. María López, independiente, 53:54
2. Jéssica Julia (The Kenyan Urban Way), 54:44
3. Sara Pérez, independiente, 1:06:11

JUNIOR M.

1. Isidro Soler (CA Atzeneta), 36:45
2. John Alan Limaco, independiente, 37:55
3. Álvaro París (Redolat Team), 41:32

PROMESA F.

1. Andrea Abad (CA Safor Delikia Sport), 37:56
2. Blanca García, independiente, 46:20
3. Empar Estruch, independiente, 54:56

PROMESA M.

1. Nizar Lakhliifi (CA Safor Delikia Sport), 32:02
2. Víctor Martínez (Anitín Team), 34:51
3. Jordi Monferrer (CD Metaesport), 34:58

SENIOR F.

1. María José Cano (CA Serrano), 36:21
2. María Ureña (CA Playas de Castelló), 36:41
3. Elena Cambres (CA Correos de Buñol), 39:52

SENIOR M.

1. Octavio Sanchis (Serrano Club de Atletismo), 31:40
2. Jaouad Oumellal, independiente, 32:05
3. Ismael Mingo (Run Faster Juan Carlos de la Ossa), 32:50

VETERANA A

1. Lorena Montalvo (GAES Running Team), 38:04
2. Yoana García (Serrano Club de Atletismo), 39:53
3. Mari Paz Domingo (Serrano Club de Atletismo), 40:05

VETERANA B

1. María Antonia Serrano (Runners Ciutat de València), 42:03
2. Carmen Sala (Dorsal 19 Pego), 42:21
3. Merche Ábalos (Serrano Club de Atletismo), 42:53

VETERANA C

1. Magda Vila (CA Correliana), 44:50
2. Isabel Casanova (Runners Ciutat de València), 49:39
3. Amparo Marqués (CA Galápagos), 53:19

VETERANO A

1. Hassane Ahouchar (GAES Running Team), 30:48
2. Luis Félix Martínez (Serrano Club de Atletismo), 31:59
3. Miguel Vázquez (Atletismo Benetússer), 33:01

VETERANO B

1. Carlos Ramírez (Clínica Menorca), 34:38
2. David Panduro (Atletismo Benetússer), 36:28
3. Juan Carlos Jiménez (Ecoesport), 36:57

VETERANO C

1. Ramón Ginés (CA Correos de Buñol), 39:52
2. José María Benito (Runners Ciutat de València), 43:04
3. José Carlos Celorrio (CA Galápagos), 43:14



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

Motor

BMW Z4

2019



Agilidad y dinamismo de conducción

En el Salón de París de 2018 fue cuando se presentaron todos los detalles de la tercera generación del BMW Z4, un roadster biplaza de propulsión trasera y batalla corta que con respecto a su predecesor crece en todo menos en batalla: el biplaza descapotable es ahora 8,5 centímetros más largo, 7,4 centímetros más ancho, y 1,3 centímetros más alto. Por el contrario, la distancia entre ejes se reduce en 2,6 centímetros. En cuanto a capacidad el maletero crece en un 50 %

respecto al BMW Z4 anterior, llegando ahora a los 281 litros de capacidad. En el apartado mecánico el BMW Z4 arranca con el sDrive20i de 197 CV de potencia siguiéndole el sDrive30i de 258 CV y el M40i de 340 CV, éste último con una mecánica de seis cilindros. Por último añadiremos que para plegar el techo de manera completamente automática el nuevo Z4 sólo requiere de unos 10 segundos y que puede hacerse en marcha mientras no se superen los 50 km/h.



Las ventas de turismos a particulares encadenan nueve meses de caída sostenida

Fuente: ANFAC

Las matriculaciones de turismos y todoterrenos caen un 7,3% en el quinto mes del año, mientras que en el acumulado caen un 5,1%. Las matriculaciones de vehículos comerciales ligeros bajan un 0,1% en mayo pero mantienen el crecimiento en el conjunto del año. Los vehículos industriales, autobuses, autocares y microbuses cierran el mes de mayo con un alza del 16%.

Las matriculaciones de turismos y todoterrenos en el mes de mayo decrecieron un 7,3% respecto del mismo periodo del año pasado, hasta las 125.625 unidades, con los mismos días laborables de 2018. Las matriculaciones recuperan de nuevo la tendencia a la baja, como llevan registrando desde septiembre del año pasado, con la excepción del pasado mes de abril, gracias al impulso de los alquiladores previo a la Semana Santa. En el acumulado del año, las entregas de vehículos turismos y todoterrenos caen un 5%, hasta las 561.953 unidades.

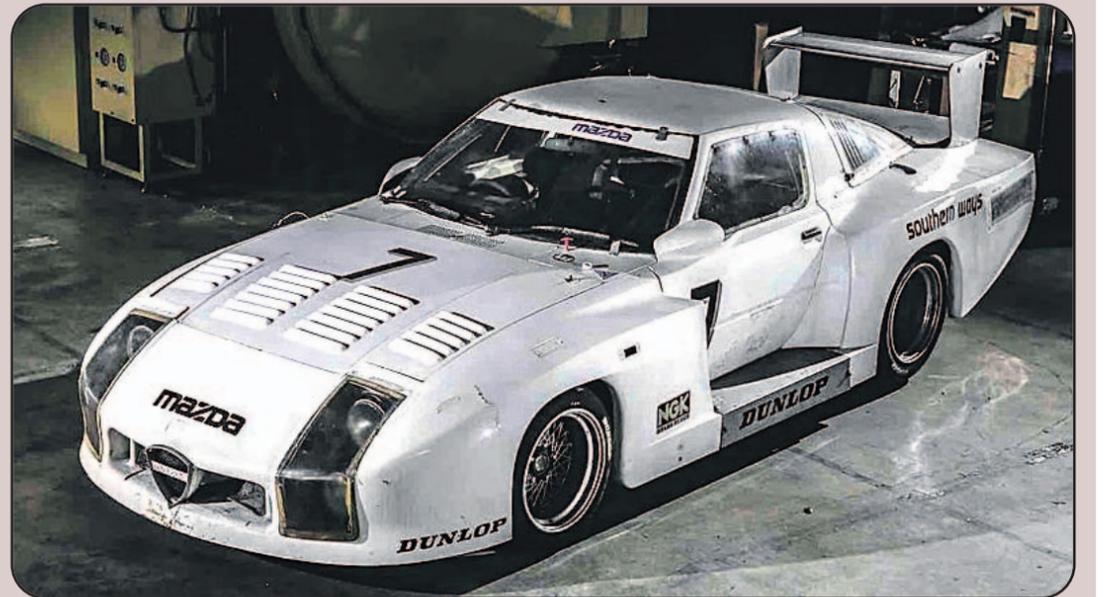
Las ventas en el canal de parti-



culares siguen cayendo, por novenos meses consecutivo, con un descenso del 11,2% y 54.485 unidades. La incertidumbre sigue condicionando este canal, sin que haya visos de

aquí a cierre de año, de una recuperación. En los cinco primeros meses del año, las entregas a particulares han caído un 11%, hasta las 245.037 unidades.

Descubierto un Mazda RX7 de Le Mans desaparecido hace 35 años



Hace unos meses volvió a salir a la luz pública el único ejemplar superviviente del Mazda 254i, una variante de competición del Mazda RX7 que pasa por ser el primer modelo de la marca que logró completar las 24 Horas de Le Mans, lo que tuvo lugar en la edición de 1982.

El equipo japonés se presentó a esa carrera con dos ejemplares idénticos del Mazda 254i, uno de ellos rompió tras lograr ir octavo de la general y el otro es este ejemplar. Tras esta gesta, ambos modelos fueron llevados de vuelta a Japón por lo que desaparecieron de los ojos de los aficionados occidenta-

les. Se tuvo conocimiento de que uno de los dos fue desmantelado tras un accidente, del otro se pensó que debió de correr la misma suerte hasta que se ha revelado que el modelo realmente se encontraba sano y salvo, a buen recaudo en un garaje en una de las prefecturas más remotas de Japón.

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

Todo preparado en Gandia para la Noche de San Juan y el Corpus Christi

El concejal de Política Festiva, Jose Manuel Prieto y el edil de Cultura, Nahuel González, han presentado la programación que se han preparado desde el consistorio con motivo de las festividades de Sant Joan y el Corpus Christi.

En cuanto a la noche de Sant Joan, Prieto ha explicado la programación para esa jornada queda de la siguiente manera:

18.00 h. Mercadillo de "Coques de Sant Joan i salades". Paseo Marítimo Neptuno (a la altura del número 48).

23:00 horas: Batucada a cargo de Kum Kum Tra. Desde el primer tramo del Paseo Marítimo Neptuno y finalizará junto a la hoguera (Hotel Riviera)

23.30 horas: Carroza con la cantante ANGY. Desde la calle Castella-Lleó recorriendo el Paseo Marítimo Neptuno hasta el punto de la hoguera municipal.

00:00 Horas: Castillo de fuegos artificiales desde el brazo del puerto y, a continuación, "cremaà" de la hoguera municipal en el primer tramo de la playa.

00:30 horas: actuación ANGY en el escenario número 1 de la playa y seguidamente sobre las 01.30 horas, actuación de un DJ.

Jose Manuel Prieto ha destacado que en esta edición, el castillo de fuegos artificiales, que será lanzado desde el brazo del puerto, ha sido reforzado pues "consideramos la pirotécnica como un elemento esencial para atraer turistas además de remarcar una de nuestras señas de identidad".

Por su parte, Nahuel González ha destacado que "la programación continúa en la línea de otros años. Pretendemos unificar la cultura de una celebración como esta con el ocio. Desde aquí animamos a la ciudadanía a participar en unas actividades que este año se han reforzado".

Paralelamente, los chiringuitos de la playa han organizado espectáculos que complementan la programación municipal:

- Budha Beach: Nit del Foc
- Bay Beach: DJ Set
- Karamba: los Ray Band
- Malibú Beach: DJ Set
- Gastrobar Iris & Salva: La Romántica Blues Band



Shaganasha: Indipop y Sonsera

Sobre las recomendaciones que desde el Ayuntamiento se realizan para mantener la playa en las mejores condiciones posibles, los concejales han informado que se recomienda el uso de maderas que no contengan clavos además de no utilizar materiales contaminantes para encender las hogueras y recoger todos los residuos evitando el uso de bolsas de plástico.

Corpus Christi

También se ha abordado la programación relativa a la celebración del Corpus Christi que se desarrollará el domingo 23. La programación ha sido prevista de la siguiente manera:

19.30 h Enramada de Murta. A continuación, danzas del Corpus, con los Gigantes de Gandia, el Baile de los Cabezudos, el Baile de la Magrana, la Dansà de Gandia y la Moma.

20 h Proceión. Delante de la custodia irán los "cirialots", acompañados por la banda Centre Musical de Beniopa

El itinerario será el mismo de otros años: Salida desde la plaza Major; calle de Juan Andrés; calle Major; plaza Escola Pia; calle de San Josep de Calassanz; calle de Sant Francesc de Borja; paseo de las Germanies; calle Rausell; plaza del Prado; calle de la Mesquita del Raval; plaza de Sant Josep; calle Vallier; paseo de las Germanies; calle Major; calle de Juan Andrés; plaza Major y Colegiata de Santa María.

En cuanto a los grupos que participarán en la jornada, se ha detallado que serán los siguientes:

Grupos de danza: Rebombori, Roda i Volta, Rois de Corella, Brians i Postisses, Danses del Raval.

Grupos de baile: Centros de Convivencia de Rois de Corella y Corea; Junta de Hermandades de la Semana Santa de Gandia; Hermandad de la Santa Cena y la banda del Centre Musical de Beniopa.

Para finalizar, Prieto ha destacado que el Corpus Christi forma parte de los elementos tradicionales y patrimoniales de Gandia y por

ello pretenden "potenciar nuestras tradiciones y nuestras festividades

y uno de sus elementos destacados es el Corpus Christi".



¡En La Safor, puedes combinar la FIBRA ÓPTICA de Excom con llamadas ilimitadas y datos! **COMBINA LAS TARIFAS COMO QUIERAS**

FIBRA ÓPTICA 50MB/5MB + LLAMADAS ILIMITADAS CON 4GB = Por SÓLO 33,90€ IVA incluido



Llámanos al 966 251 000

www.excom.es

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

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 qué 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 Klass: 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